

Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret



COLLECTION
tarif de base 2025



www.labrigadedebuyer.fr



LA BRIGADE DE BUYER



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELO
DUMAS - SABATIER



N2J

Dans une cuisine, il y a le chef. Mais seul il ne peut rien. Autour de lui, il a une brigade : une équipe soudée, faite de fortes personnalités, qui s'enrichissent les unes et les autres pour créer ensemble une cuisine d'exception. Nous connaissons parfaitement cet univers, c'est pour cela que nous avons créé la Brigade de Buyer, une équipe internationale concevant et fabriquant des produits de marque premium autour de l'équipement de la cuisine et du fournil, pour le professionnel comme le grand public. Nous fédérons des marques complémentaires qui vous accompagnent dans la réussite de votre meilleure recette. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, autant d'atouts pour vous dans la promotion d'une cuisine innovante, engagée et toujours plus savoureuse.

Nous vous souhaitons une année prospère et glorieuse avec La Brigade de Buyer.

Merci



Guilhem Pinault
Président
La Brigade de Buyer



LES 3 PILIERS DE L'ENGAGEMENT RSE DE LA BRIGADE DE BUYER

1



CONTRIBUER
À LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE

2



TRANSMETTRE
ET PARTAGER
NOS SAVOIR-FAIRE ET
NOTRE PASSION

3



EXERCER NOS
ACTIVITÉS AVEC
ÉTHIQUE ET
CONFORMITÉ

Manufacture

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

Manufacture française d'ustensiles
de cuisine et de pâtisserie

195 ANS D'HISTOIRE

1830

2025

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 000 produits
49 brevets

210 collaborateurs



France » 196



États-Unis » 9



Allemagne » 5

NOS SAVOIR-FAIRE



INNOVATION



CONCEPTION / FABRICATION
FRANÇAISE D'USTENSILES DE
CUISINE ET DE PÂTISSERIE



SAVOIR-FAIRE ARTISANAL
& INDUSTRIEL



MAÎTRISE DES MATÉRIAUX

Présence internationale
94 PAYS



NOS VALEURS

AUTHENTICITÉ SOLIDARITÉ AMBITION
PASSION ENGAGEMENT



Labellisée

« Entreprise du Patrimoine Vivant »

PARTENARIATS



TEAM FRANCE BOCUSE D'OR & BOCUSE D'OR WINNERS

Nous sommes partenaires de la Team France du BOCUSE D'OR depuis 2019 et avons continué à soutenir l'équipe en 2024, avec à sa tête Paul Marcon, le nouveau candidat qui représente la France au Bocuse d'Or lors de la Finale en 2025. Nous avons été partenaires du Bocuse d'Or en 2021 et 2023 et nous sommes partenaire de l'association Bocuse d'Or Winners, qui regroupe tous les chefs ayant remporté des médailles d'or, d'argent ou de bronze au concours du Bocuse d'Or.

SIRH/4
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE



CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT

Depuis 50 ans, Cultures Sucre, association interprofessionnelle du secteur betterave-sucre en France dont la vocation est de proposer de l'information et de la documentation sur le sucre dans le cadre d'une consommation raisonnée, organise le CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT, qui récompense chaque année des élèves et professionnels de la pâtisserie.

Cette compétition dont les épreuves se déroulent au sein d'établissements de formation professionnelle est un emblème des relations forgées de longue date avec le monde de l'enseignement. Elle est aujourd'hui considérée comme une compétition de référence dans l'univers des métiers de bouche, tous secteurs confondus.

De Buyer est à leurs côtés en tant que partenaire fournisseur.



2024 : 50 ans du Championnat de France du Dessert

De Buyer, partenaire
des associations
de Chefs Cuisiniers



découvrez tous
nos partenaires
sur le site

zoom sur GAULT & MILLAU

Gault & Millau Tour met à l'honneur 11 régions de France en récompensant les chefs les plus talentueux et en valorisant leurs établissements, leur cuisine, le service et le savoir-faire. La dotation Gault & Millau Jeunes Talents est une bourse en matériel et matières premières accordée aux chefs afin qu'ils puissent ouvrir leur propre restaurant.

De Buyer fabrique également la célèbre plaque jaune qui confirme l'appartenance des restaurants à la sélection Gault & Millau.

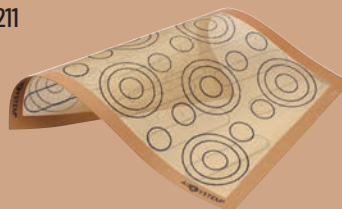


innovation



► **LE LAMINOIR À PÂTES** page 173

► **TAPIS AIRMAT® SPÉCIAL PÂTE À CHOU**
double face Eclairs & Choux
page 211



► **MOULES EN ACIER ANTIADHÉSIF**
page 197



► **AMOVIBLE LOQY**
INOX MULTICOUCHE ALCHIMY LOQY
Poêles ø 20 et 32 cm
page 67



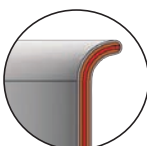
► **MINERAL B**
• Wok ø 24 et 40 cm
page 14
• Poêle à 2 anses ø 28 cm
page 16



Nouvelle forme
bombée du wok Affinity :
cuisson plus homogène,
plus stable

► **INOX MULTICOUCHE AFFINITY** page 48

Amélioration de conception : les bords sont désormais fermés pour un produit plus durable. Les nouveaux bords plus évasés offrent un bord verseur et un stop goutte plus efficaces. Enfin, les poêles rondes Affinity peuvent désormais accueillir les couvercles inox de la gamme. La nouvelle version sera disponible au 1er avril 2025.



Wok Affinity
ø 32 cm
page 50



Poêle antiadhésive Affinity
avec revêtement céramique
ø 20 à 32 cm page 50

► **PLAT À FOUR INOX**
page 95



► **PROTÈGE-POÊLE**
page 101





UN ACIER A L'EPREUVE DU TEMPS

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

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

- 9 -

Acier et cire d'abeille
MINERAL B

- 17 -

Acier **CARBONE PLUS**

- 21 -

Acier bleui **BLUE CARBON**

- 24 -

Acier bleui **LA LYONNAISE**





BOX PIZZA



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4970.00	Disponible jusqu'à épuisement du stock	47,5	30	10	2	64,40

Composition :

- 2 grilles de cuisson ajourées ø 28 cm pour pizza à pâte épaisse
- 2 tourtières rondes en acier bleui ø 28 cm pour pizza à pâte fine
- Roulette à pizza - Lame inox ø 10 cm
- Corne souple pour pâte

Avec conseils et astuces

de Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

BOX #CREPESPARTY



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Base € HT
5615.01		47,5	30	10	63,00

Composition :

- Poêle à crêpes MINERAL B ø 26 cm en acier, finition à la cire d'abeille et queue en acier feuillard
- Spatule à crêpes en bois de hêtre
- Pinceau en silicone





BOX #STEAKLOVER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
5610.03		47,5	30	10	2,85	93,00

Composition :

- Poêle ronde MINERAL B ø 26 cm en acier, finition à la cire d'abeille et queue en acier feuillard
- Moulin à poivre en bois de hêtre, mécanisme acier
- Pince en acier inoxydable L. 24cm



BOX #BRUNCHTIME Pancakes & Blinis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
5612.01		47,5	30	10	1,93	69,00

Composition :

- Poêle «Triblinis» MINERAL B en acier, finition à la cire d'abeille et queue en acier feuillard. Pour 3 blinis ø10 cm
- Louche en inox et bois de hêtre BBois
- Spatule à crêpes en bois de hêtre



LES BLANCHES

LES BLEUES

MINERAL B · PRO ·		MINERAL B · BOIS ·		MINERAL B	Carbon ^{Plus}	BLUE CARBON	La Lyonnaise
Collection							
Matériau de l'embouti	Tôle d'acier blanche		Tôle d'acier bleuie				
Épaisseur	2,5 à 3 mm		2 mm				1 à 1,5 mm
Modes de cuisson	Saisir / Griller / Dorer						
Conçu pour cuire							
Finition	Protection naturelle à la cire d'abeille		Légèrement huilée				
Sources de chaleur							
Type de monture courbée à la française	Queue fonte d'incox	Queue feuillard et bois	Queue feuillard ou queue amovible	Queue feuillard	Queue feuillard brunie	Queue feuillard	
Fixation de la monture ou de l'embase	 Rivetée + stop chaleur	Rivetée		Soudée par points			
Passage au four		Flash Four : 10 min à 200° C		 Flash Four : 10 min à 200° C			
Passage au lave-vaisselle							
Profil	Coupe lyonnaise évasée et bombée : elle favorise la rotation des aliments						
Diamètre (cm)	20 à 32	12 à 40	12 à 50	12 à 32	14 à 45		
Garantie	À vie (contre tout vice de fabrication et pour une utilisation normale et appropriée)						
PCB (unité de conditionnement)	1	1	1	1-10	1	10	

POÊLE EN ACIER avec queue en fonte d'inox
 finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

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

Queue en fonte d'inox rivetée: passage au four possible
 Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable
 Tous feux dont INDUCTION
 Made in France

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B • PRO •


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


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5680.20		20	3,3	2,5	1,09	68,00
5680.24		24	3,5	2,5	1,44	73,50
5680.28		28	4	3	2,17	84,50
5680.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	2,9	116,50

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

Accessoires cuisson :
 Réf. 3640 Couverture universel en inox Spécial poêle - page 13
 Existe en version amovible - page 69

Sauteuse paysanne MINERAL B PRO - queue en fonte d'inox


Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
5684.24		24	7,7	2,5	2,5	2	94,90
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49	105,00

Accessoires cuisson :
 Couverts à retrouver page 13
 Existe en version amovible - page 69


Poêle à omelette MINERAL B PRO - queue fonte d'inox


Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
5681.24		24	2,5	1,5	73,50
5681.28		28	3	2,25	83,50

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

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

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

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

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

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

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

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

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

MINERAL B • BOIS •



Poêle ronde MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5710.20		20	3,2	2,5	1,05	53,50
5710.24		24	3,5	2,5	1,41	63,50
5710.26		26	4	3	1,93	73,50
5710.28		28	4	3	2,18	83,50
5710.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	2,66	94,50

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

Accessoires cuisson :
Réf. 3640 Couverture universel en inox Spécial poêle
Page 13



Sauteuse paysanne MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	1,88	80,50



Poêle à crêpes MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5715.24		24	45,5	1,2	2,5	1,2	62,90
5715.26		26	47,8	1,3	2,5	1,4	70,50



Poêle 3-blinis MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
5712.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2	58,90

Parfaite pour les blinis, les pancakes, les beignets ou encore des oeufs au plat. Idéale pour la préparation d'un brunch.

Wok bombé à queue MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	Kg	Base € HT
5717.28		28	51,2	8	3,7	1,5	1,44	78,50
5717.32	Avec anse face à la queue	32	63,6	9,15	5,6	1,5	1,81	91,90
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock	34,5					0,14	12,90

Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume. Il est idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments. L'épaisseur de 1,5 mm permet de faire écran avec les sources de chaleur toujours plus puissantes et garantit ainsi une cuisine digeste.

Couvercle en verre, pontet en bois



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4111.20		20	7,5	0,4	33,50
4111.24		24	7,5	0,53	36,50
4111.28		28	7,5	0,7	37,50
4111.32		32	7,5	1	40,50

S'adapte sur les woks et poêles paysannes MINERAL B.
Ne convient pas pour les poêles rondes.
Ne pas mettre au four, ni au lave-vaisselle.

POÊLE EN ACIER

finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

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

Queue feuillard rivetée en acier: passage flash four possible
10 min. à 200°C

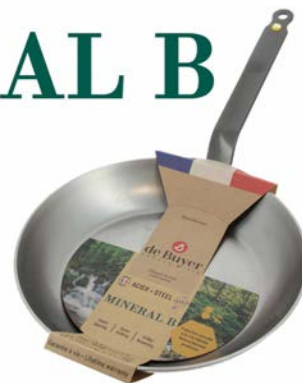
Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable

Tous feux dont INDUCTION

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B



Poêle ronde MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5610.20		20	3,3	2,5	1	43,50
5610.24		24	3,5	2,5	1,39	52,00
5610.26		26	4	3	1,9	59,00
5610.28		28	4	3	2,15	72,50
5610.32	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	2,63	80,50
5610.36	Avec anse face à la queue	36	5	3	3,53	106,00

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

Poêle ronde Grill MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5613.26		26	4	2,5	1,37	65,50
5613.32		32	4,5	2,5	2,31	86,00

Poêle à steak striée à bord évasé MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
5616.24		24	2,5	1,27	52,00
5616.28		28	2,5	1,63	72,50



Couvercle universel en inox, spécial poêle



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
3460.02	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35	43,00
3460.03	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45	48,00
3460.04	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61	54,00

Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
Robuste, sans être trop lourd.
Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main
et à reposer à l'envers.
Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail.
Dessus poli brillant.

Made in France



Sauteuse paysanne MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
5614.24		24	7,8	2,5	2,5	1,85	71,90
5614.28		28	8,7	4	2,5	2,47	91,90
5614.32	Avec anse face à la queue	32	9,6	5,5	2,5	3	106,90

Existe en version à 2 anses Ref 5654.

Sauteuse paysanne à 2 anses MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
5654.24		24	7,8	2,5	2,5	1	74,50
5654.28		28	8,7	4	2,5	1,8	94,50
5654.32		32	9,6	5,5	2,5	2,26	107,00

Pratique pour le passage au four.



Wok bombé à queue MINERAL B

new
2025



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT	
5617.24		2025	24	43,4	7	2,4	1,5	1,15	50,00
5617.28			28	51,5	8	3,7	1,5	1,41	59,00
5617.32	Avec anse face à la queue		32	61,8	9,15	5,6	1,5	1,78	77,00
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock			34,5				0,14	12,90
5617.40	Avec anse face à la queue	2025	40	74,5	23	9,4	1,5	3,32	85,00

Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume.

Il est idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments.

L'épaisseur de 1,5 mm permet de faire écran avec les sources de chaleur toujours plus puissantes et garantit ainsi une cuisine digeste.

Couvercle en verre pour wok / sauteuse avec pontet inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3429.14		14	0,24	27,00
3429.16		16	0,29	32,00
3429.18		18	0,35	34,00
3429.20		20	0,41	35,00
3429.24		24	0,58	38,00
3429.28		28	0,74	40,00
3429.32		32	1,1	42,00

S'adapte sur les woks et poêles paysannes MINERAL B. Ne convient pas pour les poêle rondes.

Poêle à omelette MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
5611.20		20	2,5	1,03	42,90
5611.24		24	2,5	1,35	51,90
5611.28		28	3	2,15	71,90

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



Poêle à crêpes MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	1,13	40,90
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	1,33	50,90
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	1,78	57,00

Poêle à blinis MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg	UC	Base €HT
5612.12		12	24,1	2,5	0,43	5	22,00
5612.14		14	26	2,5	0,51	5	31,00



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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base €HT
5612.16		27	47,8	1,1	52,00

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

Poêle 3-blinis MINERAL B

Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
5612.03	3 blinis ø10 cm	27	2	1,11	52,00



Parfaite pour les blinis, les pancakes, les beignets ou encore des oeufs au plat. Idéale pour la préparation d'un brunch.



"Grill" MINERAL B rectangulaire, 2 anses inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
5640.02		38	26	2,5	2,49	111,90

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

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

Plancha MINERAL B, 2 anses en aluminium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21	99,50

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

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

Poêle ronde MINERAL B à 2 anses inox rivetées

new
2025

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
5652.28		28	4,4	3	1,97	77,90
5652.32		32	4,2	3	2,5	88,00



Pratique pour le passage au four. Idéale comme poêle à paella.

Plat à rotir ovale MINERAL B, anses inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
5651.36	Dim. hors tout 45,5 cm	36	24	4,8	2,5	2,26	113,00



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

TOLE D'ACIER

Modèle professionnel - Epaisseur de 2,5 à 3 mm
 Queue en acier feuillard rivetée.
 passage flash four possible
 de la queue en acier : 10 min. à 200°C (sauf 5130 adaptée au four)
 Made in France
 Parfaite diffusion de la chaleur. Tous feux + INDUCTION

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

CARBONE PLUS



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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
5110.18		18	35,1	3	2,5	0,89	3	31,50
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	1,03	3	34,50
5110.22		22	42	4	2,5	1,24	3	37,50
5110.24		24	44	3,5	2,5	1,31	3	39,90
5110.26		26	48,5	4	3	1,93	3	48,90
5110.28		28	50,5	4	3	2,1	3	51,50
5110.30		30	54	4,2	3	2,35	3	58,50
5110.32	Avec anse face à la queue	32	60	4,5	3	2,71	1	63,90
5110.36	Avec anse face à la queue	34	69,5	4,5	3	3,5	1	77,90
5110.40	Avec anse face à la queue	38	73	5,3	3	4,11	1	96,50
5110.50	Avec anse face à la queue	48	91	5,7	3	6,13	1	149,50

La coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée. Cette forme bien particulière, sans aucun angle vif, permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.
 Cuisson au four : Passage flash four possible 10 minutes à 200°C.
 Existe en version 2 anses inox ref.5113.

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	1	3	40,90
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	1,39	3	47,50
5130.28		28	51	4	3	2,12	3	60,00
5130.32	Avec anse face à la queue	32	59,6	4,5	3	2,71	1	76,50

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

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

Poêle à poissons - Tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5111.36	Ovale- L. totale : 60 cm	36	26	4	2,5	2,3	3	71,90
5111.40	Ovale- L. totale : 69,5 cm	40	28	5	3	3,32	1	92,50

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

Poêle à poissons ovale en tôle blanche



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5131.36	L. totale 50,3 cm	36	26	4,6	2,5	2,39	69,50

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

Poêle à crêpes en tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5120.18		18	36,2	1,1	2,5	0,71	5	21,00
5120.20		20	38,4	1,1	2,5	0,83	5	22,00
5120.22		22	42,2	1,3	2,5	1,02	5	24,00
5120.24		24	44,2	1,3	2,5	1,14	5	26,50
5120.26		26	50,2	1,3	2,5	1,37	5	33,50
GRANDE CRÊPIÈRE SPECIALE GALETTE								
5120.30		30	54,2	1,7	2,5	1,79	3	43,50

La tôle est idéale pour réaliser des crêpes croustillantes et savoureuses. La jupe basse de la poêle permet de faire sauter et retourner les crêpes facilement. La queue est soudée, excepté pour la grande crêpière ø 30 cm dont la queue est rivetée.

Poêle à blinis en tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5140.12	Poêle extra-forte ø 12 cm	12	24	12,2	2	2,5	0,41	10	15,50

Ces poêles permettent la réalisation des célèbres blinis, spécialité russe, mais également des beignets et pancakes ou encore des oeufs au plat.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5113.24		24	4	2,5	1,2	3	39,90
5113.28		28	4,5	3	1,9	3	49,90
5113.32		32	5,5	3	2,4	1	61,90
5113.36		36	6	3	3	1	78,00
5113.40		40	6	3	3,78	1	95,50
5113.50		50	6	3	5,82	1	150,90

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

Sa forte épaisseur permet aux aliments de mijoter.

Wok en tôle blanche - Spécial plaque à induction



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5114.35	Wok finition brossée	35	60,5	8,5	1,5	1,46	3	85,00
3122.00	Support pour wok demi sphérique	24		3,65	1	0,25	1	43,00

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

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

Poêle "Grill" ronde - queue feuillard



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5530.26		26	48	4,3	2,5	1,42	3	43,90
5530.30		30	54	4,5	2,5	1,74	3	57,90

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

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



Poêle Grill rectangulaire - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
5540.38		38	26	2,5	2,52	106,00

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

Bassine à friture bombée en acier sans panier



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
5050.28		28	33,8	8	4	1,5	1,01	40,90
5050.32		32	38,9	9,3	6	1,5	1,29	51,00
5050.36		36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25	64,50
5050.40		40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86	77,50
5050.45		45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42	98,90
5050.50		50	50,3	16,4	23,5	1,5	4,35	127,50

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

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

Panier à friture bombé en fil inox, pour bassine réf. 5050



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
5051.28N		27	7,5	0,26	52,00
5051.32N		30	9,2	0,31	57,40
5051.36N		34	10,3	0,34	68,50
5051.40N		38,5	12	0,42	77,55
5051.45N		43	14,5	0,5	118,00

Disponible jusqu'à épuisement du stock

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

Les mailles de ce panier sont serrées afin d'empêcher les frites de tomber : maille 8x8 mm avec section de 0,75 mm.





poêle en acier bleui
BLUE
CARBON



Poêles en tôle d'acier bleuie

Épaisseur de 2 mm pour une parfaite diffusion de la chaleur
 Traitement thermique de tôle d'acier bleui,
 huilée avant conditionnement
 = protection contre l'oxydation et la corrosion
 Queue soudée en acier feuillard traitée
 = résistance haute température

Tous feux, induction à puissance modérée et four
 Convient pour la cuisson sur braise et plancha

Made in France

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

**Poêle à frire BLUE CARBON, tôle d'acier bleuie**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5200.20		20	35,9	3,85	2	0,86	32,50
5200.24		24	44		2	1,2	38,50
5200.26		26	46,6	4,8	2	1,37	43,90
5200.28		28	50,5		2	1,6	48,90
5200.32		32	54,9	5,8	2	1,96	59,00
ACCESSOIRES							
Couvercle inox :							
3460.02	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35	43,00
3460.03	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45	48,00
3460.04	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34			0,8	0,61	54,00

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

Accessoires cuisson :
 Réf. 3460 Couvercle universel en inox Spécial poêle

Sauteuse paysanne à bord haut BLUE CARBON, tôle d'acier bleuie

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
5214.24		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58	56,00
5214.28		28	54,5	9	4	2	1,96	67,50

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

Wok bombé BLUE CARBON en tôle d'acier bleuie

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5217.32	Avec anse face à la queue	32	51,6	9,7	2	2,2	71,50
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock		34,5			0,14	12,90

Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume.

Il est idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments.

L'épaisseur de 2 mm permet de faire écran avec les sources de chaleur toujours plus puissantes et garantit ainsi une cuisine digeste.

Poêle à marrons, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base €HT
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	5	31,50

Poêle à marrons à aérations latérales pour une bonne circulation de la chaleur: un procédé exclusif permettant l'utilisation de la poêle à marrons sur tous les feux, y compris le gaz.
Convient pour induction à puissance modérée.

Son fond rainuré permet aux marrons de mieux griller.

Poêles à marrons perforée, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base €HT
5490.28		28	3,7	1	0,7	10	24,50
5491.28	Queue longue 70 cm	28	3,7	1	1,24	10	36,90
	Disponible jusqu'à épuisement du stock						

La poêle à marrons à trous dans le fond est un ustensile traditionnel, toujours réalisé en tôle d'acier pour sa robustesse. Queue soudée.

Ces modèles de poêles à marrons sont à utiliser exclusivement sur braise.

Poêle à blinis, tôle d'acier bleuie - queue soudée

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base €HT
5340.12		12	24	2	2	0,33	10	14,90



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

Poêle à crêpes, tôle d'acier bleuie - Queue soudée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base €HT
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10	16,50
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10	19,90
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	5	22,50

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

queue est soudée.



La Lyonnaise



TOLE D'ACIER BLEUIE

Modèle en acier moins épais plus maniable et légère
 Epaisseur de 1 à 1,5 mm pour sources de chaleur peu puissantes
 Parfaite diffusion de la chaleur
 Queue acier feuillard soudée
 Passage flash four possible
 de la queue en acier : 10 min. à 200°C
 Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Tous feux (excepté induction)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

Poêle en tôle bleuie, "coupe lyonnaise"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10	13,50
Disponible jusqu'à épuisement du stock								
5020.18		18	34,9	3,6	1	0,38	10	18,90
5020.20		20	36,9	4	1	0,46	10	19,50
5020.24		24	41,2	4,5	1	0,6	10	22,00
5020.26		26	46,3	4,5	1	0,69	10	25,00
5020.28		28	49,3	4,7	1,2	0,93	5	31,00
5020.30		30	54,4	5	1,2	1,04	5	35,00
5020.32		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5	35,90
5020.36		36	65,8	6	1,5	1,72	3	48,50
5020.40		40	69,1	6,5	1,5	2,09	3	55,50
5020.45	Queue rivetée pour ø 45 cm	45	83,2	7,5	1,5	2,81	1	74,50

La "Lyonnaise" est la poêle traditionnelle "grand-mère".

La tôle bleuie légère convient pour les sources de chaleur peu puissantes.

Cette coupe lyonnaise a une jupe haute, évasée et bombée, sans aucun angle vif et permet de faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat.

La queue est soudée.

Boîte de 10 manchons de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4636.00	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26	95,00

S'adapte sur les queues feuillard.

Ce manchon vous protégera de la chaleur de la poignée d'un ustensile de cuisson (d'une poêle, d'une sauteuse, ...). Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°. Ne doit pas être au contact direct de la flamme.

Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.



Poêle à paella, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base €HT
5023.20	2 anses	20			1		3	23,00
Disponible jusqu'à épuisement du stock								
5023.34	2 anses, 6 parts	34	42	4,5	1,5	1,43	3	45,90
5023.37	2 anses, 8 parts	37	44,4	5	1,5	1,61	3	48,90
5023.42	2 anses, 12 parts	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3	58,00
5023.47	2 anses, 15 parts	47	55	6	1,5	2,64	3	69,50
5023.60	2 anses, 25 parts	60	68	6,5	1,5	3,91	1	131,90

La poêle à paella n'est pas seulement typique, elle a aussi de nombreuses utilisations possibles: elle va sur le feu, mais aussi au four, selon la taille, et aussi selon l'établissement, sur la table. Cette

poêle est moyennement haute et facilite la préparation d'une paella ou autres préparations.

Trépied en acier chromé pour brûleur



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
0820.00N		59	55	66,5	2,17	84,50

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

Brûleur gaz, acier émaillé



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	Base €HT
0816.40N	Brûleur pour poêles ø 50 cm - 11,7 KW - 2 rampes	41	69	11,1	2,51	148,50
0816.50N	Brûleur pour poêles jusqu'à ø 70 cm - 14 KW - 2 rampes Disponible jusqu'à épuisement du stock	50	84,2	12	3,19	160,50
0816.60N	Brûleur pour poêles ø80 cm -19,25KW-3 rampes	60	94,7	13	3,78	247,50
	Conformes aux normes CE en vigueur					
	convient pour le butane et le propane					
	Brûleur livré sans adaptateur					
	Modèle standard pression 37 millibarres					
	Préciser le pays de destination lors de la cde					
	Les rampes fonctionnent indépendamment les unes des autres					
	- Petite rampe pour poêles ø 28-30-32-34 et 36 cm					
	- Rampe intermédiaire pour poêles ø 46-50 et 55 cm					
	- Grande rampe pour poêles ø 70 et 80 cm					

Ce brûleur comprend 2 ou 3 rampes indépendantes l'une de l'autre, avec réglage; il permet de chauffer une poêle, ou autre récipient, dans n'importe quel endroit sans matériel excessivement encombrant ou coûteux. C'est le complément par excellence de la

poêle à paella pour les repas en extérieur. Convient pour le butane et le propane (ne pas utiliser avec le gaz de ville).

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base €HT
5026.24N	1 part	24	3,5	1	0,4	6	12,50
5026.28N	3 parts	28	3,7	1	0,51	6	16,50
5026.32N	5 parts	32	4	1	0,68	6	17,00
5026.36N	7 parts - disponible jusqu'à épuisement du stock	36	4	1	0,97	6	20,20
5026.40N	9 parts	40	4,4	1	1,28	6	23,50
5026.46N	12 parts - disponible jusqu'à épuisement du stock	46	5	1	1,9	4	30,00
5026.50N	14 parts	50	5	1	2,22	4	37,90
5026.60N	19 parts	60	5	1	4,09	4	68,50
5026.70N	25 parts	70	5	1	7	1	126,50
5026.90N	50 parts - 4 anses	90	6,2	1,5	12	1	237,90

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

martelé donne à cet article une présentation spécifique.



UN ANTIADHESIF DE CHOC

Recommandées pour une utilisation à basses températures, nos gammes anti-adhésives cuisinent les plats en toute délicatesse, sans altérer les aliments.

Les poêles sont épaisses et associées à des revêtements de qualité qui permettent une cuisson sans matière grasse.

- 29 -

Fonte d'aluminium induction
CHOC EXTREME

- 32 -

Aluminium forgé induction
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

- 36 -

Aluminium embouti
CHOC RESTO INDUCTION

- 39 -

Aluminium embouti
CHOC CLASSIC

- 43 -

Aluminium embouti
CHOC ACCESS



GAMME ANTIADHÉSIVE

FONTE D'ALUMINIUM		ALUMINIUM FORGÉ			ALUMINIUM	
Collection	CHOC EXTRÊME	CHOC B • BOIS •	CHOC INTENSE	CHOC RESTO INDUCTION	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS
Épaisseur	3-4 mm / épaisseur du fond 7 mm	4 mm			3,3 à 5 mm	3 à 4 mm
Modes de cuisson	Réchauffer / Poêler / Mijoter					
Conçu pour cuire						
Résistance du revêtement antiadhésif	RÉSISTANCE EXTRA LONGUE DURÉE	RÉSISTANCE LONGUE DURÉE			ULTRA RÉSISTANTE	TRÈS RÉSISTANTE
Sources de chaleur						
Fond de l'ustensile	Disque induction soudé et brasuré	Disque induction forgé dans l'aluminium			Disque induction forgé en nid d'abeille	
Type de monture courbée à la française	Queue fonte d'inox	Queue feuillard et bois	Queue feuillard inox	Queue amovible bakélite	Queue feuillard	
Fixation de la monture ou de l'embase	 Rivetée + stop chaleur	Rivetée				
Passage au four	 Max 250°C (sauf grill)	 Flash Four : 10 min à 200°C	 Max 250°C (sauf grill)	 Flash Four : 10 min à 200°C		
Passage au lave-vaisselle	 Occasionnel pour ne pas affecter les propriétés anti-adhérentes					
Diamètre (cm)	18 à 36	20 à 36	20 à 32	20 à 36	12 à 40	20 à 40
PCB (unité de conditionnement)	1	1	1	3	3	3

CHOC EXTREME

Fonte d'aluminium coulée sous pression
 Revêtement PTFE
 Résistance extra longue durée
 DURETE EXTREME - DUREE DE VIE PLUS LONGUE
 Fond magnétique indéformable
 Sur tous les feux y compris l'induction

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

CHOC EXTREME



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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
8300.20		20	40	4,5	3	0,8	103,00
8300.24		24	46,5	4,5	3	1,16	131,00
8300.28		28	54	4,5	3	1,45	160,00
8300.32	avec anse face à la queue	32	63	4,5	3	2,27	175,00



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

L'antiadhésif CHOC EXTREME existe en version amovible
 voir page 68

Poêle ronde CHOC EXTREME - queue tube inox rivetée



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
8310.20		20	4,2	3	0,8	101,00
8310.24		24	4,2	3	1,2	128,00
8310.28		28	4,6	3	1,8	157,00
8310.32		32	4,6	3	2	172,00
8310.36	avec anse face à la queue	36	4,6	3	2,5	187,00

Queue ventilée en tube inox.
Idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.
Epaisseur du fond 8 mm.

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
8304.24		24	47,2	6	2,5	3	1,45	159,00
8304.28		28	53,5	6	3,5	3	1,71	189,00

En fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtue d'un antiadhésif de qualité supérieure, cette sauteuse est idéale pour mijoter les plats pour une cuisson régulière grâce à l'épaisseur de fond. Queue en fonte d'inox ergonomique, fonctionnelle et solidement rivetée.

Moule à tarte Tatin anti-adhésif CHOC EXTREME, en fonte d'aluminium INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
8320.24	4/6 parts	24	5	0,82	99,00
8320.28	6/8 parts	28	5,5	1,2	127,50

Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable. Epaisseur aluminium 3 mm.



Coquelle avec couvercle verre - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
8311.20		20	27	8,5	2,8	3	1,37	133,50
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	4	1,76	163,00
8311.28		28	37	10	7	4	2,45	209,00

Passe au four avec son couvercle.

Wok à 2 anses - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
8317.00	wok	32		11	3	1,62	168,90
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock		34,5			0,14	12,90

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

Sautoir à 2 anses - CHOC EXTREME



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
8313.20	Sautoir sans couvercle ø 20 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	20	27	6	3	0,96	106,00
8313.24	Sautoir sans couvercle ø 24 cm	24	31	6	4	1,28	141,50
8313.28	Sautoir sans couvercle ø 28 cm	28	35	6,5	4	1,74	177,50
8313.32	Sautoir sans couvercle ø 32 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	32	40,5	7,5	4	2,16	208,00
8313.36	Sautoir sans couvercle ø 36 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	36		8,5	4	2,75	243,95

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



Couvercle en verre avec pontet inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3429.16		16	0,29	32,00
3429.20		20	0,41	35,00
3429.24		24	0,58	38,00
3429.28		28	0,74	40,00
3429.32		32	1,1	42,00
3429.36		36	1,2	45,00

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

Boîte de 10 paires d'anses de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4636.10	Anses petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36	139,00
4636.20	Anses grande taille 11 cm pour sautoir ø36 cm	24	14,5	6	0,44	149,00

Cette paire d'anses de protection vous protégera de la chaleur des poignées d'un ustensile de cuisson (faitout, sautoir, marmite, ...).
Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°.
Ne doit pas être au contact direct de la flamme.
Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.

POÊLE EN ALUMINIUM FORGE B BOIS

Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.

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

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

Revêtement résistance longue durée:

PTFE haut de gamme ultra épais et renforcé : conserve plus longtemps ses propriétés antiadhésives (50% de durée de vie en plus)

pour une cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.

Tous feux dont INDUCTION. Passage flash four possible: 10 min. à 200°C

Made in France

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

CHOC B
• BOIS •

**Poêle ronde anti-adhésive Choc B BOIS**

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
8780.20		20	36,7	3,2	4	0,81	82,00
8780.24		24	44	3,7	4	1,06	90,90
8780.28		28	50	4	4	1,34	98,90
8780.32		32	57	4,5	4	1,73	108,50

Poêle CHOC B BOIS en aluminium épais avec revêtement anti-adhésif PTFE haute qualité. Grande résistance à l'abrasion. Glissant et anti-adhérence renforcés.

Ce modèle antiadhésif est revêtu intérieur et extérieur. Coloris noir. Queue acier feuillard et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.

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

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

Sauteuse bombée CHOC B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
8788.24		24	4	1,28	120,00
8788.28		28	4	1,55	136,00

Vendue sans couvercle.
A commander séparément.



Couvercle en verre, pontet en bois



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4111.20		20	7,5	0,4	33,50
4111.24		24	7,5	0,53	36,50
4111.28		28	7,5	0,7	37,50
4111.32		32	7,5	1	40,50

S'adapte aux poêles rondes et sauteuses de la gamme CHOC B BOIS.
Ne pas mettre au four, ni au lave-vaisselle.

Poêle à crêpes CHOC B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
8785.26		26	4	0,87	94,90
8785.30		30	4	1,19	97,90



POÊLE EN ALUMINIUM FORGE

Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.

Queue rivetée en acier inoxydable brillant.

Revêtement résistance longue durée:

PTFE haut de gamme ultra épais et renforcé : conserve plus longtemps ses propriétés antiadhésives (50% de durée de vie en plus) pour une cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.

Tous feux dont INDUCTION. Passe au four.

Nettoyage facile.

Made in France

CHOC INTENSE

**Poêle ronde anti-adhésive CHOC INTENSE, queue inox**

Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
8760.20		20	4	0,65	78,50
8760.24		24	4	0,9	86,50
8760.28		28	4	1,19	93,50
8760.32		32	4	1,44	103,50

Couvercle en verre, pontet inox

Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3429.20		20	0,41	35,00
3429.24		24	0,58	38,00
3429.28		28	0,74	40,00
3429.32		32	1,1	42,00

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



Sauteuse bombée CHOC INTENSE



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
8768.24		24	4	1,18	103,90
8768.28		28	4	1,45	114,00

Poêle à crêpes CHOC INTENSE



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
8765.26		26	4	0,84	87,50
8765.30		30	4	1,11	93,50



L'antiadhésif CHOC INTENSE existe en version amovible
voir page 72



PLV PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

Adapté à la promotion des gammes

CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE

Dimensions 30,5 x 29,5 x ht 47 cm

Adapté aux Ø 24 cm

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

Revêtement ultra résistant

PTFE 5 COUCHES

Résistance à l'abrasion et à la chaleur

Anti-adhérence et glissance optimales

Queue feuillard rivetée

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

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER
 et RÉAPPROPRIER*

CHOC RESTO INDUCTION

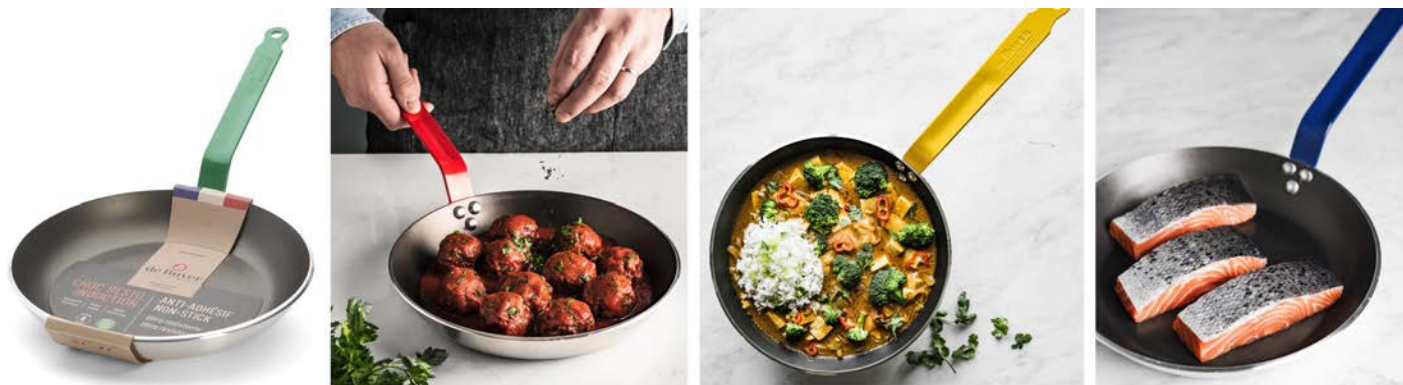


Poêle ronde anti-adhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard rivetée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
8480.20		20	36,7	3	5	0,78	52,00
8480.24		24	43,5	3,5	5	1,03	68,00
8480.28		28	50	3,8	5	1,31	77,50
8480.32		32	55,6	4,5	5	1,7	92,00
8480.36		36	66	4,7	5	2,45	116,00

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



Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard rouge HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
	Rouge pour la cuisson de la viande rouge						
8450.20		20	36,7	3	5	0,78	52,00
8450.24		24	43,5	3,5	5	1,03	68,00
8450.28		28	50	3,8	5	1,31	77,50
8450.32		32	55,6	4,5	5	1,7	92,00

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

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard verte HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
	Verte pour la cuisson des légumes						
8460.20		20	36,7	3	5	0,78	52,00
8460.24		24	43,5	3,5	5	1,03	68,00
8460.28		28	50	3,8	5	1,31	77,50
8460.32		32	55,6	4,5	5	1,7	92,00

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

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard jaune HACCP



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
	Jaune pour la cuisson de la viande blanche						
8470.20		20	36,7	3	5	0,78	52,00
8470.24		24	43,5	3,5	5	1,03	68,00
8470.28		28	50	3,8	5	1,31	77,50
8470.32		32	55,6	4,7	5	1,7	92,00

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

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
	Bleue pour la cuisson des poissons						
8440.20		20	36,7	3	5	0,78	52,00
8440.24		24	43,5	3,5	5	1,03	68,00
8440.28		28	50	3,8	5	1,31	77,50
8440.32		32	55,6	4,5	5	1,7	92,00

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

Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC Resto Induction



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
8485.26		26	4	0,8	63,50
8485.30		30	4	1	79,90



Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
	Queue sur axe long						
8481.36		36	26	4,3	5	1,7	131,00

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



**GAMME PROFESSIONNELLE ALUMINIUM ÉPAIS
ANTI-ADHESIVE**
Revêtement très résistant à l'abrasion

PTFE 5 couches

Fond rainuré = MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR

Queue feuillard solidement rivetée

Tous feux excepté induction

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

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

CHOC CLASSIC


Poêle ronde anti-adhésive "lyonnaise" CHOC


Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
8180.20		20	36,7	3	4	0,61	3	32,50
8180.24		24	43,5	3,5	4	0,83	3	39,90
8180.26		26	48	3,7	4	0,95	3	43,50
8180.28		28	50	3,8	4	1,03	3	47,90
8180.30		30	54	4,5	4	1,21	3	52,00
8180.32		32	55,6	4,5	4	1,31	3	55,00
8180.36		36	66	4,7	5	2,03	3	81,80
8180.40		40	70	5,3	5	2,36	3	92,90

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

Poêles à poissons anti-adhésives CHOC


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
8181.36	Poêle à poissons ovale L. totale 60 cm	36	26	4,3	5	1,61	3	96,90
8181.40	Poêle à poissons ovale L. totale 70 cm	40	28	4,5	5	1,95	3	118,00
8184.38	Poêle rectangulaire L. totale 50,7 cm	38	26	4,2	5	1,87	3	134,00

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

Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC


Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	5	28,90
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	5	33,90
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5	39,90

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

Poêle à blinis anti-adhésive CHOC



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10	23,00
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10	26,00

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



Sauteuse bombée anti-adhésive CHOC - spéciale "Risotto"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
8188.24		24	43	6,5	4	1,2	57,00
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27	70,50

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

Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
7664.30	Encombrement hors tout : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9	110,00
7664.35	Encombrement hors tout : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81	112,00
7664.40	Encombrement hors tout : 46 cm	40	32	8	4	2,6	131,00
7664.50	Encombrement hors tout : 56 cm	50	40	8	4	6,61	173,00

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

Poêle professionnelle CHOC en aluminium épais
 Revêtement anti-adhésif PTFE multicouche
 Queue rivetée en acier feuillard
 revêtue d'une peinture de couleur :

- Sécurité alimentaire
- Respect du goût de chaque aliment

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

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

CHOC CLASSIC

HACCP



Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard rouge



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
	Rouge pour la cuisson de la viande rouge						
8050.20		20	3	4	0,6	3	32,50
8050.24		24	3,5	4	0,9	3	39,90
8050.28		28	4	4	1,1	3	47,90
8050.32		32	4,5	4	1,6	3	55,00

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard jaune



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
	Jaune pour la cuisson de la viande blanche						
8070.20		20	3	4	0,6	3	32,50
8070.24		24	3,5	4	0,9	3	39,90
8070.28		28	4	4	1,1	3	47,90
8070.32		32	4,5	4	1,6	3	55,00

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard bleue



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
	Bleue pour la cuisson des poissons						
8040.20		20	3	4	0,6	3	32,50
8040.24		24	3,5	4	0,9	3	39,90
8040.28		28	4	4	1,1	3	47,90
8040.32		32	4,5	4	1,6	3	55,00

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard verte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
	Verte pour la cuisson des légumes						
8060.20		20	3	4	0,6	3	32,50
8060.24		24	3,5	4	0,9	3	39,90
8060.28		28	4	4	1,1	3	47,90
8060.32		32	4,5	4	1,6	3	55,00

La poêle anti-adhésive en aluminium CHOC est équipée d'une queue feuillard revêtue d'une peinture de couleur résistante à la chaleur (10min/200°C). Pratique et hygiénique, ce système permet de faire une distinction entre les familles d'aliments lors de la

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



POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM SEMI-PROFESSIONNELLE

Épaisseur de 3 à 4 mm

Revêtement résistant à l'abrasion

PTFE multicouche

Queue en acier feuillard rivetée

Tous feux excepté induction

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

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

CHOC ACCESS



Poêle en aluminium semi-professionnelle antiadhésive "CHOC Access"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
8030.20		20	37	3	3	0,47	3	26,90
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3	31,50
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3	35,90
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3	41,90
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3	67,50
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3	77,90

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

solidement rivetée.

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC	Base € HT
4813.01N		28	6,5	0,03	5	5,30



Cette spatule souple en nylon a des angles arrondis et est recommandée pour une utilisation dans les ustensiles de cuisson CHOC car elle évite d'endommager leur revêtement anti-adhésif. Résiste à la chaleur.

Boîte de 10 manchons de protection en néoprène

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4636.00	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26	95,00



S'adapte sur les queues feuillard.

Couvercle universel en inox spécial poêle

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
3460.02	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35	43,00
3460.03	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45	48,00
3460.04	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61	54,00



Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
Robuste, sans être trop lourd.
Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers sur le plan de travail.
Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail
Dessus poli brillant. Made in France





L'ACIER INOXYDABLE, UN GRAND CLASSIQUE

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

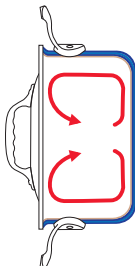
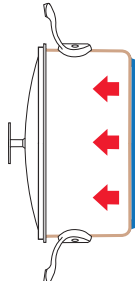
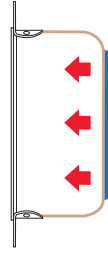
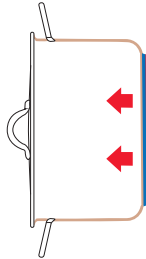
- 48 -
Matériau multicouche
AFFINITY

- 52 -
Matériau multicouche
ALCHIMY

- 56 -
Inox fond sandwich
MILADY

- 58 -
Inox fond sandwich
PRIM'APPETY



LES MULTICOUCHES			LES FONDS SANDWICH		
Collection	AFFINITY 5 ply	ALCHIMY 3 ply	MILADY	MILADY TWISTY	PRIM' APPETTY
					
Épaisseur	2,3 à 2,7 mm	2,3 à 2,7 mm	0,6 à 0,8 mm		
Modes de cuisson	Rissoler / Blanchir / Poêler				
Conçu pour cuire					
Finition	Poli brillant	Poli brossé	Poli brillant		
Sources de chaleur					
Fond de l'ustensile	Multicouche	Multicouche	Fond sandwich épais (7 mm)		
Type de monture courbée à la française	Queue fonte d'inox	Queue tube inox étanche	Queue fonte d'inox	Queue amovible bakélite	Queue tube inox
Fixation de la monture ou de l'embase	Rivetée				
Stop chaleur					
Passage au four	 				
Passage au lave-vaisselle					
Bord verseur					
Diamètre (cm)	9 à 32	14 à 32	14 à 28		
PCB (unité de conditionnement)	1	1	1	1	1



SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

// AFFINITY

Depuis la sélection France du Bocuse d'Or en 2019, de Buyer accompagne la Team France lors de la finale du Bocuse d'Or qui a lieu tous les 2 ans en janvier à l'occasion du salon Sirha à Lyon.

De Buyer fournit aux candidats et à leur équipe un kit de matériel comprenant plusieurs ustensiles de cuisson essentiels de la collection AFFINITY afin qu'ils se préparent au prestigieux concours.



Paul Marcon,
candidat France
Bocuse d'Or 2025
et son équipe



Davy Tissot,
Vainqueur
Bocuse d'Or 2021



Naïs Pirollet,
candidate France
Bocuse d'Or 2023
5ème place



Batterie de cuisson AFFINITY

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouche - 5 couches

(Inox Alu Inox)

Epaisseur de 2,3 à 2,7 mm -

- MONTEE RAPIDE EN TEMPERATURE
- ENERGIE ECONOMISEE
- VITAMINES PRESERVEES
- CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT - CUISSON HOMOGENE Finition soignée poli brillant

Montures rivetées en fonte d'inox

Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable

Bord verseur fermé arrondi et graduations intérieures

Tous feux + INDUCTION et four

Made in France

AFFINITY



La gamme premium Affinity en inox multicouche fait l'objet d'une amélioration de conception.

Les bords sont désormais fermés pour un produit plus durable.

Les nouveaux bords plus évasés offrent un bord verseur et un stop goutte plus efficaces. Enfin, les poêles rondes Affinity peuvent désormais accueillir les couvercles inox de la gamme.

La nouvelle version sera disponible au 1er avril 2025.

Casserole Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
SANS COUVERCLE							
3706.14		14	7	1,2	2,3	0,73	134,00
3706.16		16	8	1,7	2,3	0,95	148,00
3706.18		18	9	2,4	2,3	1,12	167,00
3706.20		20	10	3,3	2,3	1,38	188,00
3706.24		24	13	5,5	2,3	2,4	211,00
AVEC COUVERCLE							
3746.16		16	8	1,7	2,3	0,91	188,00
3746.18		18	9	2,4	2,3	1,32	209,00
3746.20		20	10	3,3	2,3	1,38	233,00
3706.01	Lot de 3 casseroles ø16/18/20 cm sans couvercle Sous boîte décor en carton				2,3	3,5	505,00

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouches :

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

Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable.

Montures rivetées en fonte d'inox.



Sauteuse à queue Affinity, bord droit



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3730.16		16	6	1	2,3	0,8	144,00
3730.20		20	6,5	2,1	2,3	1,13	179,00
3730.24		24	7	3,2	2,7	1,5	217,00
3730.28		28	7,5	5	2,7	1,94	261,00

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

Sauteuse à queue bombée Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3736.20		20	6,5	1,8	2,3	0,92	169,00
3736.24		24	7	2,8	2,3	1,34	182,00

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

Poêle inox Affinity



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3724.20		20	36,1	4	2,3	0,8	150,00
3724.24		24	43,2	4,3	2,3	1,18	170,00
3724.28		28	48,5	4,7	2,7	1,45	195,00
3724.32		32	56,6	5	2,7	1,8	235,00

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

Le modèle à bord évasé est disponible au 1er avril 2025.

Poêle anti-adhésive Affinity

new
2025

Poêle anti-adhésive Affinity avec revêtement céramique



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3718.20		20	35,3	3	2,7	0,71	159,00
3718.24		24	42	3,5	2,7	1,1	172,00
3718.28		28	48	4	2,7	1,35	203,00
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	1,72	229,00

La poêle anti-adhésive est idéale pour réapproprier les plats cuisinés et pour les cuissons délicates. Elle est revêtue d'un PTFE sur base dure qui résiste à l'abrasion.

Ce modèle antiadhésif est disponible jusque fin mars 2025 et sera remplacé par la poêle antiadhésive avec revêtement céramique (réf 3717) à partir du 1er avril 2025.

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3717.20		20	36,1	4	2,3	0,8	175,00
3717.24		24	43,2	4,3	2,3	1,18	209,00
3717.28		28	48,5	4,7	2,7	1,45	239,00
3717.32		32	56,6	5	2,7	1,8	279,00

La poêle anti-adhésive est idéale pour les cuissons délicates, comme le poisson. Ce modèle est revêtu d'un nouveau revêtement céramique, garanti sans PFAS. Ce revêtement

permet des cuissons avec peu ou pas de matière grasse, offre une glisse jour après jour et se nettoie facilement.

Le wok Affinity fait peau neuve il passe d'une forme conique (1) à une forme arrondie (2). Cette nouvelle version offre plus de stabilité sur tous les feux et une cuisson plus homogène.

Le modèle change au 1er avril 2025.

Wok Affinity avec 2 anses en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3743.32	(1) disponible jusqu'au 31/3/25	32		12	5,5	2,7	1,9	272,00
3748.32	(2) disponible au 1/4/25	2025 32	44,5	9	5,5	2,3	1,83	288,00
ACCESSOIRES								
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock		34,5				0,14	12,90
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :								
3428.32		32					1,19	46,50

Le wok Affinity fait peau neuve il passe d'une forme conique (1) à une forme arrondie (2). La nouvelle version réf. 3748.32 offre plus de stabilité sur tous les feux et une cuisson plus homogène. elle sera disponible au 1er avril 2025. Tous feux dont induction

new
2025

Sautoir avec couvercle Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3741.20		20	6,3	2,1	2,3	1,48	212,00
3741.24		24	7	3,2	2,7	2,04	265,00
3741.28		28	7,5	5	2,7	2,6	318,00

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

forcément sa place en cuisine.

Sautoir bombé avec couvercle Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3745.28		28	10	4,8	2,7	2,57	330,00

Faitout avec couvercle Affinity



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3742.16		16	9	1,7	2,3	1,24	202,00
3742.20		20	11	3,3	2,3	1,71	247,00
3742.24		24	13	5,5	2,3	2,36	305,00
3742.28		28	15	8,8	2,7	3,17	352,00

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

Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3675.24		24	0,66	52,00

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



Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base €HT
3709.14N		14	1	0,24	35,50
3709.16N		16	1	0,28	37,50
3709.18N		18	1	0,33	39,50
3709.20N		20	1	0,39	42,50
3709.24N		24	1	0,51	48,50
3709.28		28	1	0,65	68,50

Le couvercle Affinity s'adapte à tous les ustensiles de la gamme, y compris sur les poêles à partir du 1er avril 2025.

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3	255,00

Multicouche inox alu inox.
Bords évasés (les bords restent inchangés, non fermés).
Finition : polissage inox brossé pour l'intérieur et polissage inox brillant pour l'extérieur.

Spécial four ménager.
Dimensions utiles: 35x25x8 cm.
Encombrement : 41x27.5x13.35 cm.
Compatible induction



Batterie de cuisson en acier inoxydable multicouche**3 couches** (Inox Alu Inox)**Produit durable et robuste** de qualité professionnelle**Matériau conducteur** : réactif et économique

sur toutes les sources de chaleur

Cuisson homogène

Economie d'énergie

Maîtrise de la cuisson

Manipulation ferme et rassurante, bonne prise en main

Anses en fil inox résistantes et indéformables

Queue tube inox fermée étanche courbée à la française

Montures solidement fixées par rivets

Pratique d'utilisation

Bord verseur et graduations intérieures

Tous feux + INDUCTION et four

(pour les produits à queue, maximum +200°C durant 30 minutes)

Poli brossé

Made in France

ALCHIMY

**Set coffret Alchimy**

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Sous boîte décor en carton					
3601.03	Set 3 casseroles ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55	399,00
3601.06	Set 6 pcs : 1 casserole ø 16 cm / 2 faitouts ø 20-24 cm / 3 couvercles inox ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33	499,00
3601.08	Set 8 pcs : 2 casseroles ø 16-20 cm / 1 sauteuse bombée ø 16 cm / 1 faitout ø 24 cm / 1 poêle ø 24 cm / 3 couvercles verre ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3	789,00

Casserole Alchimy

Code	Désignation	Øcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3601.14		14	1,2	2,3	0,7	108,00
3601.16		16	1,7	2,3	0,85	119,00
3601.18		18	2,4	2,3	1,03	133,00
3601.20		20	3,3	2,3	1,21	144,00
3601.24		24	5,5	2,3	1,66	156,00





Sauteuse à queue, bord droit Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15	156,00
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72	182,00

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

Sauteuse à queue bombée Alchimy



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3603.16		16	1,1	2,3	0,66	119,00
3603.20		20	1,8	2,3	0,86	139,00
3603.24		24	2,9	2,3	1,17	144,00

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

Poêle à frire Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
3604.20		20	2,7	0,68	108,00
3604.24		24	2,7	0,94	121,00
3604.28		28	2,7	1,16	133,00
3604.32		32	2,7	1,44	156,00

La poêle tout inox est idéale pour saisir et griller les viandes grâce à une montée en température rapide. La qualité de l'inox multicouche en fait l'alliée indispensable pour la

caramélisation de vos viandes.





Faitout sans couvercle Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3605.16	mini-cocotte	16	8,6	1,7	2,3	0,77	131,00
3605.20		20	10,6	3,3	2,3	1,12	154,00
3605.24		24	12,4	5,5	2,3	1,54	179,00
3605.28		28	14,7	8,8	2,7	2,19	193,00

Contrairement aux autres produits de la gamme, le faitout conserve l'humidité grâce à ses hautes parois; cela en fait l'ustensile approprié pour faire chauffer de grandes quantités d'eau ou pour faire mijoter.

Sautoir sans couvercle Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3612.24		24	7,53	2,3	2,3	1,23	166,00
3612.28		28	8,6	3,8	2,7	1,63	192,00

Le sautoir possède les mêmes qualités qu'une sauteuse à bord droit à queue. Mais ses deux anses en font un outil plus facile à manipuler. Il est également moins encombrant

et pourra être placé dans au four plus facilement.



Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3675.24		24	0,66	52,00

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

Wok Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L	Epm	Kg	Base € HT
3608.28		28	52,1	8,1	3	2,3	1,24	186,00
3608.32		32	55,3	9,3	5,5	2,7	1,53	203,00
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock	34,5					0,14	12,90

Couvercle en verre avec pontet inox compatible Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3428.14		14	0,25	31,00
3428.16		16	0,31	35,00
3428.18		18	0,37	37,50
3428.20		20	0,44	39,50
3428.24		24	0,59	42,50
3428.28		28	0,93	44,50
3428.32		32	1,19	46,50

Ce couvercle avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement sur tous les ustensiles de la gamme ALCHIMY, sauf les poêles. Couvercle indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations,

sans qu'elles ne dessèchent.
Passe au four.



Couvercle en inox brossé



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3509.14		14	0,13	11,00
3509.16		16	0,16	12,00
3509.18		18	0,18	13,50
3509.20		20	0,21	15,00
3509.24		24	0,3	17,90
3509.28		28	0,43	20,50
3509.32		32	0,66	25,00

S'adapte à tous les produits de la gamme, sauf les poêles.

Batterie de cuisine en acier inoxydable

Fond sandwich

Qualité professionnelle

Queue ergonomique en fonte d'inox rivetée

= Bonne prise en main sans fatigue

Large fond magnétique épais

tous feux + INDUCTION

Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond

Finition soignée poli brillant

PERFORMANTE , ELEGANTE , RESISTANTE**MILADY****Faitout MILADY inox avec couvercle**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3427.20	Faitout avec couvercle	20	10	3	0,8	1,7	142,00
3427.24	Faitout avec couvercle	24	12	5,4	0,8	2,19	176,00
3427.28	Faitout avec couvercle	28	14	8	0,8	2,86	213,00

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

Cuit-vapeur en inox

Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3675.24		24	0,66	52,00

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3412.24		24	4,8	1,2	0,8	1,24	111,00
3412.28		28	5,3	1,8	0,8	1,64	126,00

Casserole MILADY inox avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3410.14		14	7	1,2	0,8	0,64	69,00
3410.16		16	8	1,6	0,8	0,7	82,00
3410.18		18	9	2,2	0,8	0,89	97,00
3410.20		20	10	3	0,8	1,1	110,00
3410.03	Lot de 3 casseroles ø 16-18-20 cm					3,15	289,00
3410.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm					0,8	3,83 359,00

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

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



Sauteuse MILADY bombée avec queue en fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3411.24		24	8	3	0,8	1,1	136,00

Couvercle en verre avec pontet inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3429.14		14	0,24	27,00
3429.16		16	0,29	32,00
3429.18		18	0,35	34,00
3429.20		20	0,41	35,00
3429.24		24	0,58	38,00
3429.28		28	0,74	40,00

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

ne dessèchent.
Passe au four.



PRIM'APPETY

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

Fond magnétique épais = Tous feux + INDUCTION

Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond

Finition satinée poli brossé - Bord verseur - Garnitures tube soudées - Graduations intérieures

Hygiène parfaite de l'inox - Entretien facile



Casserole Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3501.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3	145,00
3501.12		12	6	0,7	0,8	0,44	26,50
3501.14		14	7	1	0,8	0,6	29,50
3501.16		16	7,5	1,6	0,8	0,7	32,90
3501.18		18	9	2,2	0,8	0,9	38,50
3501.20		20	9	3	0,8	1,07	42,50
3501.24		24	11	5,4	0,8	1,55	52,00
3501.28	Avec anse face à la queue	28	13	8	0,8	2,4	74,00

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



Poêle à frire ronde Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3504.20		20	5	0,6	1,12	44,00
3504.24		24	5	0,6	1,35	49,00
3504.28		28	5	0,8	1,45	59,00
3504.32	Avec anse face à la queue	32	6,5	0,8	2,5	83,00



Sauteuse bombée à queue Prim'Appety, sans couvercle

Sauteuse Prim'Appety, bord droit, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3503.16		16	6	0,8	0,65	29,00
3503.18		18	6,5	0,8	0,85	31,00
3503.20		20	7	0,8	1,1	39,00
3503.24		24	8	0,8	1,3	50,50
3503.28		28	10	0,8	1,5	67,00



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3502.20		20	6	0,8	1	37,50
3502.24		24	6	0,8	1,2	44,90
3502.28		28	6	0,8	1,4	59,50

Faitout sans couvercle Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3505.20		20	10	3,1	0,8	1,16	45,90
3505.24		24	12	5,4	0,8	1,66	56,90
3505.28		28	14	8,6	0,8	2,13	76,50
3505.32		32	16	13,5	0,8	3,2	98,50
3505.36		36	18	18,3	0,8	4	143,90
3505.40		40	20	25	1	5,7	174,90
3505.45		45	22,5	33	1	7,6	210,50
3505.50		50	25	43,4	1	8,9	278,00

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

Braising sans couvercle Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3506.20		20	13	4	0,8	1,26	50,00
3506.24		24	14,5	6,6	0,8	1,8	59,50
3506.28		28	18	11,1	0,8	2,3	81,50
3506.32		32	20	16,1	0,8	3,8	115,50
3506.36		36	22	22,4	0,8	4,5	155,00
3506.40		40	25	31,4	1	6	187,00
3506.50		50	30	58,9	1	9,2	294,00

Marmite sans couvercle Prim'Appety



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3507.20		20	20	6,25	0,8	1,7	60,00
3507.24		24	24	11	0,8	2,1	77,00
3507.28		28	28	17	0,8	2,9	120,00
3507.32		32	32	25	0,8	4,4	158,00
3507.36		36	36	36	0,8	5,1	199,00
3507.40		40	40	45	1	6,4	229,00
3507.45		45	45	69	1	9	288,00
3507.50		50	50	100	1	11	567,00

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

Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3675.24		24	0,66	52,00

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

Couvercle en inox brossé



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
3509.14		14	0,13	11,00
3509.16		16	0,16	12,00
3509.18		18	0,18	13,50
3509.20		20	0,21	15,00
3509.24		24	0,3	17,90
3509.28		28	0,43	20,50
3509.32		32	0,66	25,00
3509.36		36	0,8	27,50
3509.40		40	0,96	31,00
3509.45		45	1,12	38,00
3509.50		50	1,8	49,00

S'adapte à tous les produits de la gamme

Support inox pour wok fond arrondi



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
3122.00	Support pour wok demi sphérique	24	3,65	1	0,25	43,00



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97	73,30



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3441.60	Grand modèle 60 x 40 cm	60	40			479,00
3441.00	petit modèle 31 x 31 cm	31	31	20	7,3	376,00
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					
	Composition :					
	-Enceinte de fumage avec couvercle					
3441.93	-grille inox pour fumoir 31x31 cm					62,00
3441.91	Fourneau et couvercle					113,00
3441.90	Foyer					75,00
3441.92	Tuyau en alu flexible et extensible					38,00
	-Thermomètre					
	- 1 sachet de 500 Gr de sciure de hêtre					
	-2 pieds amovibles					
	- Fourni avec notice conseils et idées recettes					
	Livré en kit - Rangement compact					
	SCIURE DE HÊTRE POUR FUMAGE :					
4441.01	Sachet de 500 GR.				0,51	9,90
4441.15	Sac de 15 kg.				15,1	85,90





cuisson LES AMOVIBLES

Cuisez, Mijotez, Saisissez

Passez d'une gamme à une autre en un tournemain!

3 gammes, 3 matières, 3 utilisations

2 collections complètes pratiques, confortables et ergonomiques
réunissant chacune 3 matériaux incontournables.

- 65 -

GAMME AMOVIBLE MONTURES INOX & BOIS

Acier inoxydable multicouche
ALCHIMY

Antiadhésif
CHOC EXTREME

Acier et cire d'abeille
MINERAL B

- 70 -

GAMME AMOVIBLE MONTURES BAKELITE & SILICONE

Acier inoxydable fond sandwich
MILADY

Antiadhésif
CHOC INTENSE

Acier et cire d'abeille
MINERAL B



A close-up photograph of a hand holding a metal bracket. A red arrow points to a hole in the bracket, and a red 'X' mark is visible on the bracket's surface.

Bois de hêtre et rivets inox.
Vendues par 2.
Clipsables pour un bon ma

Inox Multicouche
3 couches

rivetées
x 2

Réchauffer. Mijoter.
Cuire doucement.



Max 250°C
(sauf grill)



Occasionnel
pour ne pas altérer
l'antiadhésif

5 casseroles/faitouts
1 sauteuse bombée
2 sauteuses droites
4 poêles rondes

2 sauteuses bombées
2 poêles rondes

2 poêles rondes
1 sauteuse bombée

A close-up photograph of the trigger mechanism of the handgun. A red curved arrow points from the trigger guard towards the trigger, indicating the intended point of contact for the finger.

Silicone.
Vendues par 2.
Clipsables pour un bon maintien.

MINERAL B

Inox fond sandwich
épais (7 mm)

Aluminium forgé

Anti-adhésif longue durée

x l
rivetée

Réchauffer. Mijoter.
Cuire doucement.

 Max 250°C
(sauf grill)

 Occasionnel pour ne pas altérer l'antiadhésif

6 casseroles/faitouts
1 sauteuse bombée
2 poêles rondes

1 sauteuse bombée
3 poêles rondes
1 poêle à crêpes

Les collections iconiques de Buyer sont déclinées en amovible :

- Acier inoxydable ALCHIMY LOQY
- Anti-adhésif CHOC EXTREME LOQY
- Acier MINERAL B LOQY

3 matériaux complémentaires pour offrir à chaque type de cuisson, jusqu'à la plus délicate, le matériel le plus adapté.

Casseroles, faitouts, poêles, sauteuses : les essentiels d'une batterie de cuisson sont réunies dans une offre design et esthétique. Pas de concession sur la performance et l'ergonomie d'un matériel professionnel.

Un système d'accroche inédit, simple, sécurisé et fait pour durer. Une manipulation facile et sûre grâce aux 2 embases solidement rivetées.

LOQY



Poignée amovible LOQY en fonte d'inox

Lot de 2 anses amovibles en bois LOQY



Code	Désignation	Kg	Base € HT
3660.00		0,2	52,00

Durable et résistante.
Queue courbée à la française.
Confort et précision.
Pose et dépose à une main.

'Click' au verrouillage.
Maintien ferme et sûr.
Des gestes de cuisine en toute sécurité.
S'enlève à l'aide d'un bouton pression.



Code	Désignation	Kg	Base € HT
3660.02		0,04	49,90

Anses vendues par 2 sous boîte décor.
Clipsables pour un bon maintien.
Rivets en inox.
Bois de hêtre et marquage laser de Buyer.
Made in France



Batterie de cuisson en acier inoxydable multicouche 3 couches (Inox Alu Inox)

Produit durable et robuste de qualité professionnelle

Matériau conducteur : réactif et économique

sur toutes les sources de chaleur

Cuisson homogène

Economie d'énergie

Maîtrise de la cuisson

Pratique d'utilisation

Bord verseur et graduations intérieures

Tous feux + INDUCTION

Passe au four, sans la queue ni les anses

Poli brossé

Made in France

ALCHIMY



set 3661.03



Casserole / faitout en inox multicouche Alchimy, sans monture



Set 3661.02

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3661.14		14	7,4	1,2	2,3	0,54	102,00
3661.16		16	8,8	1,7	2,3	0,74	112,00
3661.18		18	9,6	2,4	2,3	0,91	123,00
3661.20		20	10,6	3,3	2,3	1,09	140,00
3661.24		24	12,5	5,5	2,3	1,5	166,00
3661.02	Set de 2 casseroles/faitouts ø 16-20 cm + poignée amovible 3660.00					2,1	300,00
3661.03	Set 3 casseroles/faitouts ø 16-20-24 cm + lot de 2 anses 3660.02 + 3 couvercles verre 3428 ø 16-20-24 cm					5	583,00

Voir poignée et anses amovibles en page 65. Le couvercle ref 3428 avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement.

Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3675.24		24	0,66	52,00

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure. Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à

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





Sauteuse bombée en inox multicouche Alchimy, sans monture

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3664.24		24	8	2,9	2,3	1	135,00



Le modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Voir page 65 les montures (queue 3660.00/anses 3660.02)
à commander séparément.
Le couvercle ref 3428 avec son cerclage inox profond s'adapte
parfaitement sur cette sauteuse de la gamme Alchimy.

Sauteuse bord droit en inox multicouche Alchimy, sans monture

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3662.24		24	7,7	3,1	2,3	1,2	150,00
3662.28		28	8,6	5	2,7	1,57	177,00



Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture. Les
montures (queue 3660.00/anses 3660.02) sont à commander
séparément.
Le couvercle ref 3428 avec son cerclage inox profond s'adapte
parfaitement sur ces sauteuses de la gamme Alchimy.

et garantit ainsi une excellente caramélisation des sucs.

La sauteuse à bord droit est parfaite pour faire revenir les aliments
rapidement. Sa forme assure une bonne évaporation de l'humidité

Couvercle en verre avec pontet inox compatible Alchimy

Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3428.16		16	0,31	35,00
3428.18		18	0,37	37,50
3428.20		20	0,44	39,50
3428.24		24	0,59	42,50
3428.28		28	0,93	44,50



Ce couvercle avec son cerclage inox profond s'adapte parfaitement
sur les ustensiles de la gamme ALCHIMY, sauf les poêles (couvercle
inox spécial poêle réf. 3460).
Couvercle indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou
pour maintenir au chaud les préparations, sans qu'elles ne

dessèchent. Le pontet inox plat est facile à prendre en main et
permet de reposer le couvercle à l'envers à plat sur le plan de
travail. Passe au four.

Poêle en inox multicouche Alchimy, sans monture

new
2025

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
3663.20	2025	20	2,7	0,58	98,00
3663.24		24	2,7	0,81	112,00
3663.28		28	2,7	1	123,00
3663.32	2025	32	2,7	1,27	138,00



Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Voir page 65 les montures (queue 3660.00/anses 3660.02)
à commander séparément.

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

L'ANTI-ADHESIF AMOVIBLE CHOC EXTREME

Fonte d'aluminium coulée sous pression

Revêtement PTFE

Résistance extra longue durée

DURETE EXTREME

DUREE DE VIE PLUS LONGUE

Fond magnétique indéformable

Sur tous les feux y compris l'induction

Passe au four , sans la queue ni les anses (250°C max. sans grill)

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

CHOC EXTREME



Poêle ronde CHOC EXTREME, sans monture



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
8364.24		24	3	1	119,00
8364.28		28	3	1,28	150,00
Couvercle universel en inox spécial poêle :					
3460.02	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35	43,00
3460.03	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45	48,00

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Voir page 65 les montures (queue 3660.00/anses 3660.02).
A commander séparément.

L'anti-adhésif Choc Extrême est idéal pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.
Épaisseur du fond 8 mm.



Sauteuse bombée CHOC EXTREME sans monture



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
8365.24		24	2,5	3	1,2	145,00
8365.28		28	3,5	3	1,52	176,00
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :						
3429.24		24			0,58	38,00
3429.28		28			0,74	40,00

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture.
Voir page 65 les montures (queue 3660.00/anses 3660.02).
A commander séparément.



L'ACIER AMOVIBLE MINERAL B

Poêle en acier épais
de 2,5 à 3 mm. Indéformable.

Finition protectrice à la cire d'abeille

- Protection naturelle anti-oxydation
- Favorise le culottage
- Améliore l'anti-adhérence

Coupe lyonnaise

Sur tous feux dont INDUCTION

Passe au four, sans la queue, ni les anses

Made in France

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B



Poêle paysanne MINERAL B sans monture



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
5665.24		24	8	2,5	2,5	1,76	81,50
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
3429.24		24				0,58	38,00

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture. A commander séparément.

Poêle ronde MINERAL B sans monture



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
5664.24		24	2,5	1,26	62,90
5664.28		28	3	1,91	78,50

Chaque modèle est équipé de 2 embases, sans monture. A commander séparément.

Couvercle universel en inox spécial poêle



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
3460.02	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35	43,00
3460.03	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45	48,00
3460.04	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61	54,00

Profil renforcé pour apporter de la stabilité.
Robuste, sans être trop lourd.
Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers sur le plan de travail.
Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail
Dessus poli brillant. Made in France



Gamme Boutique COLLECTION AMOVIBLE Batterie de cuisine en acier inoxydable MILADY TWISTY

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

Poignée amovible toucher velours 'Soft Touch'



Code	Désignation	Kg	Base € HT
8359.00	Noir	0,12	29,90
8359.30	Orange	0,12	25,00
Disponible jusqu'à épuisement du stock			

Poignée amovible en bakélite. 2 couleurs disponibles.
Toucher velours anti-glisse. Ergonomique. Reste froide.
Tenue ferme et sûre d'une main.
Verrouillage et déverrouillage par rotation.

- Acier inoxydable TWISTY
- antiadhésif CHOC INTENSE
- Acier MINERAL B

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

Casserole Milady Twisty en inox sans queue, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3491.14		14	7	1,2	0,8	0,44	62,50
3491.16		16	8	1,6	0,8	0,53	67,50
3491.18		18	9	2,2	0,8	0,72	70,50
3491.20		20	10	3	0,8	0,85	83,50
3491.24		24	12	5,4	0,8	1,28	114,50
3491.28	Utilisation avec les anses silicone uniquement	28	14	8	0,8	1,95	160,50
3491.03	Lot de 3 casseroles ø 16-18-20 cm sans garniture					0,8 2,49	222,00
3491.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm avec une queue noire + 2 anses noires en silicone					0,8 3,11	329,00



Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3675.24		24	0,66	52,00

Ce cuit-vapeur s'adapte sur toutes les gammes de cuisson en acier inoxydable ou en cuivre inox. Il possède une anse intérieure.

Composez une cuisine légère, diététique, pleine de saveurs naturelles: la cuisson vapeur s'effectue très rapidement grâce à

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



Sauteuse Milady Twisty en inox sans queue, avec 2 embases

Poêle à frire Milady Twisty en inox sans queue, 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3495.24		24	8	3	0,8	0,98	131,00



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3493.24		24	4,8	1,2	0,8	0,88	100,00
3493.28		28	5,3	1,8	0,8	1,22	129,00

Couvercle en verre avec bouton bakélite/inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4112.14		14	6,3	0,24	21,00
4112.16		16	6,3	0,3	22,00
4112.18		18	6,3	0,35	23,00
4112.20		20	6,8	0,41	24,00
4112.24		24	7,5	0,58	26,00
4112.28		28	7,5	0,74	32,00
4112.32		32	7,5	1,1	35,00

Passe au four jusqu'à 200°C

Lot de 2 anses clipsables en silicone - Coloris noir



Code	Désignation	Kg	Base €HT
8360.00	noir	0,04	19,90



ANTIADHESIF CHOC INTENSE - QUEUE AMOVIBLE

Batterie de cuisine antiadhésive forgée

1 embase sur poêle et sauteuse ronde .

Queue amovible ergonomique et confortable, toucher velours, compatible sur tous ustensiles des gammes amovibles TWISTY

**CHOC
INTENSE**



Poêle antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
8740.20		20	4	0,6	78,90
8740.24		24	4	0,8	86,90
8740.28		28	4	1,1	93,50
8740.32		32	4	1,3	103,50

Procédé de fabrication par forgeage pour un aluminium plus dur et résistant.
Revêtement PTFE haut de gamme ultra épais et renforcé.

Tous feux dont INDUCTION. Passe au four.
Made in France

Sauteuse antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
8748.24		24	1	104,00
8748.28		28	1,3	114,00
	Couvercle verre, bouton inox:			
3429.24		24	0,58	38,00
3429.28		28	0,74	40,00



Poêle à crêpes antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
8745.26		26	4	0,73	79,00
8745.30		30	4	1	93,00





COLLECTION AMOVIBLE MINERAL B TWISTY
 Poêle en acier
 finition protectrice à la cire d'abeille
 Tous feux dont INDUCTION
 Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Une embase sur poêle à frire, sauteuse ronde et poêle à crêpe.
 Queue amovible ergonomique et confortable, toucher velours,
 compatible sur tous ustensiles de la gamme amovible TWISTY
 (inox Milady Twisty , antiadhésif Choc Intense Twisty,
 acier Mineral B Twisty).

Poignée amovible toucher velours 'Soft Touch'



Code	Désignation	Kg	Base €HT
8359.00	Noir	0,12	29,90
8359.30	Orange	0,12	25,00
Disponible jusqu'à épuisement du stock			

Poignée amovible en bakélite.
 Toucher velours anti-glisse. Ergonomique. Reste froide.
 Tenue ferme et sûre d'une main.
 Verrouillage et déverrouillage par rotation.

Poêle MINERAL B, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base €HT
5630.20		20	2,5	0,86	43,50
5630.24		24	2,5	1,23	52,00
5630.28		28	3	1,93	72,50

Acier avec finition
 protectrice à la cire d'abeille
 Robuste. Indéformable

Tous feux dont INDUCTION et four (sans la
 queue)
 Made in France

Sauteuse paysanne MINERAL B, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg	Base €HT
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	1,72	72,50
COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
3429.24		24				0,58	38,00

Poêle à crêpes MINERAL B, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
5635.26		26	1,3	2,5	1,24	56,00





L'EXCELLENCE DU CUIVRE

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

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

- 77 -

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'inox

- 81 -

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'acier

- 83 -

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

- 86 -

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

- 88 -

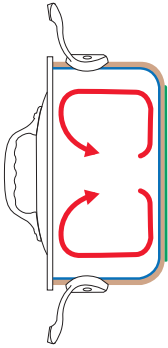
Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures laiton



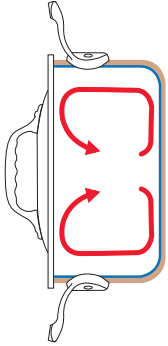
INDUCTION
PRIMA MATERA

CUIVRE MASSIF

Matériau de l'embouti
90% de cuivre extérieur et
10% d'inox intérieur



NON INDUCTION
INOCUIVRE



Épaisseur	2 mm	1,2 à 2 mm
Modes de cuisson	Mijoter / Réduire / Flamber	
Conçu pour cuire		
Finition	Poli brillant	
Sources de chaleur		
Fond de l'ustensile	Fond acier inoxydable projeté	
Type de monture courbée à la française	Queue fonte d'inox	Queue fonte d'acier
Fixation de la monture ou de l'embase	Rivetée	
Stop chaleur		
Passage au four		
Passage au lave-vaisselle		
Diamètre (cm)	14 à 32	12 à 32
PCB (unité de conditionnement)	1	1
		10 à 32

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

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

Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION

PRIMA
MATERA

Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
6206.14		14	7,3	1,2	2	1,06	309,00
6206.16		16	8,3	1,8	2	1,37	385,00
6206.18		18	9,3	2,5	2	1,66	480,00
6206.20		20	10,5	3,3	2	2,06	545,00
6206.24		24	12,4	6	2	2,75	730,00

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

Sauteuse en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
6230.16		16	5,5	1	2	1,13	352,00
6230.20		20	5,8	1,8	2	1,48	450,00
6230.24		24	6,6	3	2	2,06	645,00

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



Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
6224.20		20	4	2	1,3	372,00
6224.24		24	4	2	1,41	427,00
6224.28		28	4	2	1,86	492,00
6224.32		32	5,5	2	2,38	742,00

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6236.20		20	7,2	1,7	2	1,32	427,00
6236.24		24	8,2	3,1	2	2,75	524,00

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

Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
3709.14N		14	1	0,24	35,50
3709.16N		16	1	0,28	37,50
3709.18N		18	1	0,33	39,50
3709.20N		20	1	0,39	42,50
3709.24N		24	1	0,51	48,50
3709.28		28	1	0,65	68,50

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



Marmite en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
6244.20		20	18	5,7	2	3,1	773,00

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

Braisière en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
6243.24		24	17,2	7,5	2	3,6	849,00



Sautoir cuivre inox INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
6241.20		20	6	1,8	2	1,9	503,00
6241.24		24	6,8	3,1	2	2,51	633,00
6241.28		28	9,2	4,9	2	3,12	838,00

Comme pour les autres ustensiles de la gamme INOCUIVRE INDUCTION, le sautoir en cuivre inox possède un fond magnétique et est compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction. Avec deux

Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
6232.28	livré avec couvercle inox	28	10	4,9	2	3,12	741,00

anses rivetées en fonte d'inox.

Faitout en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
6242.16		16	8,8	1,8	2	1,54	503,00
6242.20		20	10,3	3,3	2	2,21	632,00
6242.24		24	12,3	5,4	2	3,22	827,00
6242.28		28	13,5	8	2	4,07	957,00

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

Wok en cuivre à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
6247.32	ø fond 10 cm	32		12,5	4	2	2,5	751,00
3329.10	grille pour wok ø 32 cm disponible jusqu'à épuisement du stock			34,5			0,14	12,90
	COUVERCLE EN VERRE avec bouton inox :							
3429.32		32					1,1	42,00

Entretien du cuivre :

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

Cuit-vapeur en acier inoxydable



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3675.24		24	0,66	52,00

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

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

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

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

PRIMA MATERA

Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Base € HT
6306.14		14	7,3	1,2	2	340,00
6306.16		16	8,3	1,8	2	425,00
6306.18		18	9,3	2,5	2	515,00

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

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

Sauteuse droite en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Base € HT
6330.24		24	6,6	3	2	600,00

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

Couvercle en cuivre, poignée fonte d'acier



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
6463.14		14	1,2	0,21	130,00
6463.16		16	1,2	0,27	140,00
6463.18		18	1,2	0,35	150,00
6463.20		20	1,2	0,41	160,00
6463.24		24	1,2	0,68	180,00
6463.28		28	1,2	0,8	200,00

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



Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Base € HT
6332.28	livré avec couvercle	28	10	4,9	2	805,00

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Base € HT
6336.20		20	7,2	1,7	2	460,00

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

Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Base € HT
6324.24		24	4	2	470,00
6324.28		28	4	2	535,00
6324.32		32	5,5	2	805,00

Faitout en cuivre inox induction avec couvercle cuivre et anses fonte

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Base € HT
6342.16		16	8,8	1,8	2	555,00
6342.20		20	10,3	3,3	2	695,00
6342.24		24	12,3	5,4	2	905,00
6342.28		28	13,5	8	2	1040,00

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



L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

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

INOCUIVRE

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox - queue fonte inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63	189,00
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97	265,00
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37	305,00
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9	375,00

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

Poêle ronde en cuivre inox - Queue fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
6424.20		20	3,5	2	0,95	235,00
6424.24		24	3,7	2	1,3	290,00
6424.28		28	3,6	2	1,55	345,00

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



Sauteuses en cuivre inox - Queue fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6430.16	sauteuse droite	16	5,8	1	1,5	0,75	205,00
6430.20	sauteuse droite	20	6,5	1,8	1,5	1,08	290,00
6430.24	sauteuse droite	24	7,5	3	2	2	385,00
6436.20	sauteuse bombée	20	7,2	1,7	1,5	1,32	325,00
6436.24	sauteuse bombée	24	7,5	3,1	2	1,8	385,00

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

Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
3709.14N		14	1	0,24	35,50
3709.16N		16	1	0,28	37,50
3709.18N		18	1	0,33	39,50
3709.20N		20	1	0,39	42,50
3709.24N		24	1	0,51	48,50
3709.28		28	1	0,65	68,50

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6441.20		20	6,2	1,8	1,5	1,5	320,00
6441.24		24	7	3	2	2,38	440,00
6441.28		28	9	4,9	2	3,36	600,00

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
6442.16		16	9	1,8	1,5	1,28	300,00
6442.20		20	11	3,3	1,5	2,23	420,00
6442.24		24	12	5,4	2	3,25	560,00
6442.28		28	13,5	8	2	3,96	700,00

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

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
6427.35	plat seul - Ht totale 13.35 cm	41	27	8	2	2,2	410,00

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





Casserole, queue fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6460.01	set de 5 diam. 12 à diam. 20					8,28	1285,00
6460.12		12	7	0,8	1,5	0,77	190,00
6460.14		14	7,5	1,2	1,5	1,23	209,00
6460.16		16	9	1,8	1,5	1,3	269,00
6460.18		18	9	2,5	1,5	1,61	309,00
6460.20		20	10,8	3,3	1,5	1,96	379,00

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

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

Sauteuses et poêles en cuivre-inox, queue fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6464.16	Sauteuse conique Disponible jusqu'à épuisement du stock	16	6	0,9	1,5	0,9	225,00
6464.20	Sauteuse conique	20	7	1,7	1,5	1,38	280,00
6464.24	Sauteuse conique	24	8	2,9	2	1,93	410,00
6462.16	Sauteuse droite	16	5,5	1	1,5	0,84	235,00
6462.20	Sauteuse droite	20	6	1,8	1,5	1,45	280,00
6462.24	Sauteuse droite	24	7	3,1	2	2,15	410,00
6462.28	Sauteuse droite	28	8,5	4,9	2	2,85	550,00
6465.20	Poêle à frire ronde	20	3,4		2	1,04	245,00
6465.24	Poêle à frire ronde	24	4,2		2	1,48	295,00
6465.28	Poêle à frire ronde	28	3,6		2	1,7	365,00
6465.32	Poêle à frire ronde	32	5		2	2,44	620,00

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

Couvercle, poignée fonte



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
6463.12		12	1,2	0,17	100,00
6463.14		14	1,2	0,21	130,00
6463.16		16	1,2	0,27	140,00
6463.18		18	1,2	0,35	150,00
6463.20		20	1,2	0,41	160,00
6463.24		24	1,2	0,68	180,00
6463.28		28	1,2	0,8	200,00

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



Faitout avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5	355,00
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2	454,00
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24	670,00
6466.28		28	13,5	8	2	4,05	755,00

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

la jupe est en acier inoxydable. Les anses en fonte sont solidement rivetées.
Tous feux sauf induction.

Braiseire avec couvercle, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
6467.24		24	17,2	7,5	2	3,67	649,00
Disponible jusqu'à épuisement du stock							

Tous feux sauf induction.

INOUIVRE



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

Montures rivetées en laiton

Tous feux excepté l'induction

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



Casserole à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6445.10		10	5,2			0,33	130,00
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5	195,00
6445.14		14	7	1	1,5	0,63	209,00
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8	269,00
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99	309,00
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21	379,00

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

inoxydable, ce qui permet un entretien facile et supprime le besoin de rétamage.

Sauteuse à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6448.16		16	5	1	1,5	0,75	235,00
6448.20		20	6	1,8	1,5	0,94	300,00
6448.24		24	6,5	3	2	1,81	475,00

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

Poêle à frire en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
6450.20	Ronde	20	3	2	0,91	239,00
6450.24	Ronde	24	4	2	1,3	300,00
6450.28	Ronde	28	4,5	2	1,82	365,00

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
6449.12		12	2	2	0,34	169,00
6449.16		16	3	2	0,55	189,00
6449.20		20	3	2	0,78	245,00
6449.24		24	4,2	2	1,23	299,00

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

de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02	410,00
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2	430,00

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

Sautoir avec couvercle, anses laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6446.20		20	6	1,8	1,5	1,44	425,00
6446.24		24	7	3,2	2	2,48	625,00
6446.28		28	9	5,5	2	3,37	800,00

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

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

Faitout rond avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6447.10	Mini faitout	10	5,5			0,48	195,00
6447.16		16	8	1,6	1,5	1,04	355,00
6447.20		20	10	3,5	1,5	1,59	455,00
6447.24		24	11,5	5,2	2	3,13	670,00

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



Mini ustensiles en cuivre inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base € HT
6447.10	Mini faitout	10	5,5		0,48	195,00
6453.09	Mini casserole avec couvercle	9	4,5	0,3	0,21	140,00
Mini casserole sans couvercle :						
6445.09		9	4,5	0,3	0,2	129,00
6445.10		10	5,2		0,33	130,00

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

Couvercle rond en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base € HT
6454.09	Pontet rond	9		0,09	55,00
6454.10	Pontet rond	10		0,1	80,00
6454.12		11,5	1,2	0,17	100,00
6454.14		13,5	1,2	0,21	130,00
6454.16		15	1,2	0,29	140,00
6454.18		17	1,2	0,36	150,00
6454.20		19,5	1,2	0,42	160,00
6454.24		23,5	1,2	0,62	170,00
6454.28		27	1,2	0,82	205,00

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

Couvercle universel spécial poêle en inox



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base € HT
3460.02	Compatible pour poêles ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35	43,00
3460.03	Compatible pour poêles ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45	48,00
3460.04	Compatible pour poêles ø 30-32 cm	34	0,8	0,61	54,00

Profil renforcé pour apporter de la stabilité.

Made in France

Robuste, sans être trop lourd.

Pontet inox de Buyer: facile à prendre en main et à reposer à l'envers.

Surface non plate: limite la dépose d'eau sur le plan de travail.

Dessus poli brillant.



Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg	Base €HT
6200.38N	lourde - Ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5	165,95
6202.40N	extra-lourde - Ø bas 28,5 cm	40	14,4	12	1,7	3,4	404,70

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

Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg	Base €HT
CUIVRE ETAME							
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03	18,35
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04	20,20
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05	21,85

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

Bassine à blanc en cuivre, anses en fonte d'acier



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg	Base €HT
6580.20	Avec anneau	20			1,2	0,91	133,00
6580.26N	Avec anneau	26	13	4,5	1	1	160,00

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



Pâte à polir CUIVRE



Code	Désignation	L	Kg	UC	Base €HT
4200.01N	Pot de 150 ml	0,15	0,24	6	25,00

Permet de redonner de l'éclat à vos ustensiles. Utilisation facile: bien nettoyer l'ustensile au préalable. Mouiller ensuite une éponge douce avec l'eau chaude, l'imbiber de la pâte et frotter l'ustensile par des mouvements circulaires. Rincer à l'eau chaude et essuyer.





AUTRES CUISSONS

94-95

Plat à rôtir

Plat à four

96

Bain-marie & cloche

97

Accessoires cuisson



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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
6427.35	plat seul - Ht totale 13.35 cm	41	27	8	2	2,2	410,00

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

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3	255,00

Multicouche inox alu inox.
Bords évasés
Finition : polissage inox brossé pour l'intérieur et polissage inox brillant pour l'extérieur.

Spécial four ménager.
Dimensions utiles: 35x25x8 cm.
Encombrement : 41x27.5x13.35 cm.
Compatible induction



Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
7664.30	Encombrement hors tout : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9	110,00
7664.35	Encombrement hors tout : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81	112,00
7664.40	Encombrement hors tout : 46 cm	40	32	8	4	2,6	131,00
7664.50	Encombrement hors tout : 56 cm	50	40	8	4	6,61	173,00

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



Plat à four en inox, anses intégrées - Spécial four ménager

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3124.38	Encombrement total : 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62	99,00

Idéal pour la cuisson au four de viandes, rôtis, gratins, poissons, pommes de terre, légumes...& le service à table de plats conviviaux.
Passe au four traditionnel & sur tous les feux excepté induction.

COMPACT avec ses anses intégrées.

UNIVERSEL ET POLYVALENT
Pour toutes les recettes et tout contact alimentaire.

ROBUSTE & DURABLE
Acier inoxydable garanti à vie.
Ultra résistant à haute température.
Garanti sans revêtement. Ne craint pas les rayures.

ENTETIEN FACILE Passe au lave vaisselle.



Cuit-vapeur en inox

Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3675.24		24	0,66	52,00



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



Cloche inox avec pontet en inox et trou d'aération



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
SPECIALE CUISSON SUR PLANCHA						
3374.30		32,5	15	0,7	0,78	58,65

La cloche est idéale pour la cuisson à l'étouffée sur plancha; elle permet de cuire viandes, légumes, poissons, crustacés, petits flans ou clafoutis.

- cuisson douce qui permet d'éviter l'évaporation, elle préserve les nutriments et développe les saveurs.

- cuisson saine et diététique avec très peu de matière grasse.

La cloche permet également de maintenir des préparations au chaud.

Le trou vapeur garantit l'évacuation de la pression.

ACCESSOIRES CUISSON

98-99

Les couvercles

100-101

Protection & entretien



ACCESSOIRES CUISSON • LES COUVERCLES

			Couvercle inox 3709 pages 51, 78, 84	Couvercle inox brossé 3509 pages 55, 60	Couvercle inox SPÉCIAL POÊLE 3460 page 13
LÉGENDE DU TABLEAU					
	✓ Recommandé ✓ Compatible	• Matière du corps	Inox		Inox
		• Matière du pontet	Inox		Inox
		• Hauteur du cerclage	Profond		Court
ACIER	MINERAL B	Sauteuses paysannes et woks			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
INOX	AFFINITY	Tous les modèles	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Tous les modèles sauf poêles	✓	✓	
	MILADY	Tous les modèles	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Tous les modèles	✓	✓	
ANTI-ADHÉSIF	CHOC EXTRÊME	Poêles	✓		
		Sauteuses bombées		✓	
		Wok Ø 32 cm 2 anses		✓	
		Sautoirs à 2 anses	✓	✓	
	CHOC B BOIS CHOC INTENSE	Poêles et sauteuses bombées			
CUIVRE	PRIMA MATERA (montures fonte d'inox)	Tous les modèles sauf poêles	✓		
	PRIMA MATERA (montures fonte d'acier)				
	INOCUIVRE (montures fonte d'inox)	Tous les modèles sauf poêles	✓		
	INOCUIVRE (montures fonte d'acier)				
	INOCUIVRE (montures laiton)				
CUIT-VAPEUR 3675.24			✓	✓	
TOUTES GAMMES		Poêles Ø 20 à 32 cm			✓

4112 page 71	Couvercle en verre 4111 page 11, 33	3429 pages 31, 34, 57	Couvercle en verre Alchimy 3428 pages 55, 67	Couvercle cuivre 6463 page 81, 86	Couvercle cuivre 6454 page 90
					
Verre	Verre	Verre	Verre	Cuivre	Cuivre
Bakélite noire	Bois	Inox	Inox	Fonte d'acier	Laiton
Court	Court	Court	Profond	Profond	Profond
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
			✓		
✓	✓	✓	✓		
			✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
✓	✓	✓	✓		



Pâte à polir



Code	Désignation	L	Kg	UC	Base € HT
4200.01N	PATE A POLIR CUIVRE Pot de 150 ml	0,15	0,24	6	25,00

Cette pâte permet de redonner de l'éclat facilement à vos ustensiles. L'utilisation est simple : bien nettoyer votre ustensile au préalable; mouiller ensuite une éponge douce avec l'eau chaude, l'imprégner de la pâte à polir et frotter l'ustensile avec l'éponge par des mouvements circulaires. Il suffit ensuite de le rincer à l'eau chaude et, pour finir, de l'essuyer soigneusement.

Alcool gélifié pour brûleur



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg	UC	Base € HT
4409.02N	Dosette alcool gélifié 200 g	8,5			5		0,25	1	2,40
4409.52N	Carton de 72 dosettes 200 gr.							1	157,80
4409.05N	Bouteille d'alcool gélifié - 1 litre				23,5	1	1	12	7,90
4409.04	Seau d'alcool gélifié de 4 kg		26	18,5			4	4	32,60

Plus sécurisant que l'alcool liquide, l'alcool gélifié pour brûleur est inodore et a une même puissance de chauffe que l'alcool liquide. Alcool à forte puissance calorifique, qui vous assure 3,5 heures de maintien de la chaleur avec une dosette de 200g. Conforme aux normes environnementales. ETHANOL

Ficelle alimentaire Rotifil - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4337.01	10 pelotes de 45 g/métrage au kilo 2420 m Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45	28,70
4338.01	bobine 1 kg - métrage moyen au kilo 1700 m Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1	57,40

Rotofil : mieux que le lin. Apte au contact des aliments aqueux, gras et acides. Utilisation de -40° à + 220°C. Grande résistance à la rupture. Régularité du diamètre/poids/hauteur. Blanché. Conforme aux législations en vigueur. Conforme au règlement EU 10/2011. Garantie sans formaldéhyde (sans formol irritant et nocif). Utilisable en dérouleuse professionnelle. Made in France.

Boîte de 10 manchons de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4636.00	10 manchons L. 20 cm	20,5	13	5,5	0,26	95,00

S'adapte sur les queues feuillard.
Ce manchon vous protégera de la chaleur de la poignée d'un ustensile de cuisson (d'une poêle, d'une sauteuse, ...).
Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°.
Ne doit pas être au contact direct de la flamme.

Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.

Boîte de 10 paires d'anses de protection en néoprène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4636.10	Anses petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36	139,00
4636.20	Anses grande taille 11 cm	24	14,5	6	0,44	149,00

Cette paire d'anses de protection vous protégera de la chaleur des poignées d'un ustensile de cuisson (faitout, sautoir, marmite, ...).

Ne pas utiliser sur une poignée à plus de 50°.

Ne doit pas être au contact direct de la flamme.
Ne pas utiliser après cuisson au four pour éviter tout risque de brûlure.

Lot de 2 intercalaires de protection en polyester ø 27 / 34 cm

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base €HT
4637.02		37	34	0,5	0,02	7,05

Lot de 2 intercalaires de protection pour protéger les poêles et casseroles lors du rangement (ø27cm + ø34cm).
Souple, il prend bien la forme de l'ustensile.
Sa surface anti-dérapante sur le dessous permet un bon maintien.





USTENSILES ESSENTIELS

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

- 104 -

Contenir, stocker,
filtrer, mesurer, doser

- 112 -

LE TUBE

- 116 -

Petits ustensiles, fouets
et spatules

- 129 -

Ustensiles pour fruits de mer

- 130 -

Ustensiles pour pizza

- 131 -

Instruments de mesure:
Température, temps et poids



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3250.16		16	9	1	0,8	0,19	16,45
3250.20		20	10	2	0,8	0,24	20,75
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4	26,80
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56	32,05
3250.32		32	14	8	1	0,74	42,95
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1	51,40
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42	65,40

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

pour une meilleure hygiène. Finition polie.

Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3372.16N		16	1	0,7	0,23	24,40
3372.20		20	2,1	0,7	0,35	34,25
3372.24		24	3,6	0,7	0,49	45,05
3372.30		30	7	0,7	0,7	57,05
3371.35		35	11,2	0,8	1,01	77,55
3371.40		40	16,8	0,8	1,35	101,90
3379.00	Pied pour bassine demi-sphérique Pour ø 20 - 24 cm			1	0,11	18,95

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

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

Bassine pâtissière demi-sphérique en inox - revêtue silicone



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3373.16		16	1	0,7	0,24	33,90
3373.20		20	2,1	0,7	0,37	44,90
3373.24		24	3,6	0,7	0,5	55,90
3373.30		30	7	0,7	0,73	69,90

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

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



Bassine demi-sphérique en polyéthylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base €HT
4530.17		17,5	8	1	0,08	5,55
4530.23		23	10,5	2,5	0,16	7,25
4530.27		27,5	12	4,5	0,2	8,15
4530.32		32	14,5	6	0,26	11,75
4530.36		36	16	9	0,3	13,00
4530.40		40	18	13	0,4	19,00

Températures d'utilisation - 50° C à + 70° C.
Ne pas utiliser au four micro-ondes.

Bain-marie à queue sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3111.12		12	11,5	1,3	0,8	0,42	36,75
3111.14		14	14	2,1	0,8	0,51	45,10
3111.16		16	16	3,2	0,8	0,73	51,55
3111.18		18	18	4,6	0,8	0,86	68,85

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

Bahut à anses, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base €HT
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49	56,00
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59	59,45
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91	72,65
3390.24		24	20	8	0,8	1,28	96,75

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

Plats en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC	Base €HT
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10	37,65
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10	43,00
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10	53,65
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5	60,80

Ces plats en acier inoxydable sont particulièrement résistants aux chocs survenant lors des manutentions. Dimensions professionnelles.



Passoire conique à 2 anses et à cercle en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8	96,55
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47	123,25
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14	182,05

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

Passoire en acier inoxydable - qualité professionnelle



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3232.24	Conique à queue	23,5	45	11	1	0,57	90,50
3232.28	Conique à queue	27	54	12	1	0,76	103,40

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3350.10N	(1)	10	7,1	0,4	0,08	18,45
3350.14N	(2)	14	10,5	0,4	0,15	19,10
3350.18N	Avec crochet à l'arrière	18,5	16	0,4	0,31	28,00
3350.20N	Avec crochet à l'arrière	20	18	0,4	0,38	30,50
3350.23N	Avec crochet à l'arrière	23	20,5	0,4	0,45	36,85
3350.26N	Avec crochet à l'arrière	27	23	0,4	0,71	76,95
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour ø 14/18/20	15	6	0,17		28,60

Gamme composée de différentes tailles dans un inox épais, très résistant à l'usage.

Face à la queue, se trouve un crochet qui permet de poser le chinois dans une casserole à partir du ø18 cm.

Pour assurer la stabilité, il est possible de mettre les chinois sur le pied inox des entonnoirs

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3351.23	Chinois ø 23 cm	23	22	1	0,56	70,45
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour ø 19/21	15	6	0,17		28,60

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

Nettoyage facile.

Pilon pour chinois en hêtre



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
3350.90		25,5	5	0,19	23,70

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3352.20N	Hauteur 18 cm	20	44	18	0,6	0,48	94,75
3352.22	Hauteur 23 cm - modèle profond	22	45	23		0,57	120,50
	Renforcé d'un fil inox double ø 4 mm qui protège la maille						
	Queue épaisseur 2 mm						

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

En inox, il avère plus solide, plus hygiénique et plus facile d'entretien que l'étamine traditionnelle.

Tamis en inox à mailles interchangeables - 4 modèles de mailles

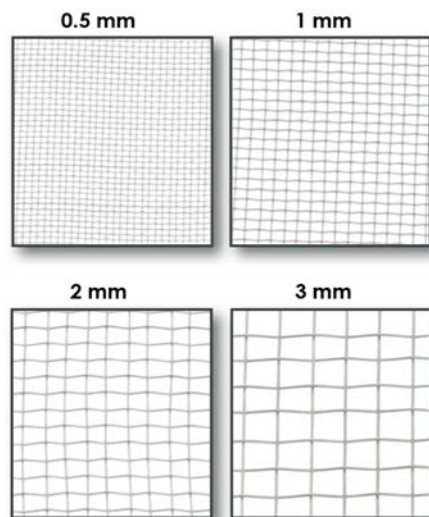


Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
4605.21	maille 3 mm/2mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37	44,70

UTILISATIONS :

- Maille 0,5 mm : farine, sucre glace
- Maille 1 mm : Poudre d'amande, de noisette

- Maille 2 mm : Purée, mousse de poisson
- Maille 3 mm (crible) : Epluchage des noisettes, pralinés en grain, râpe à pâte d'amande



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4604.16		16	5,5	0,11	19,65
4604.21		21	6	0,19	28,70
4604.30		30	7	0,31	41,10

Passe-bouillon en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
	Ep. maille 0,27 mm				
3242.10N		10	25,5	0,08	9,50
3242.12N		12	32,5	0,11	12,15
3242.14N		14	35	0,13	14,10
3242.16N		16	37	0,2	16,75
3242.18N		18	40	0,22	19,00

Toile métallique en acier inoxydable



Saupoudreuses en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base € HT
4782.00N	Saupoudreuse à toile métallique (1)	7	13	0,5	0,17	16,65
4782.01N	Saupoudreuse à toile métallique	7	10	0,31	0,14	10,90
4783.00N	Saupoudreuse à trous fins (2)-trou ø1,5 mm	7	13	0,5	0,17	10,90
4783.02N	Saupoudreuse à trous fins -trou ø1,5 mm	7	10	0,31	0,14	8,75
4783.01N	Saupoudreuse à épices (3)- Gros trous 2,5 mm	7	13	0,5	0,17	10,90
4783.03N	Saupoudreuse à épices - Gros trous 2,5 mm	7	10	0,31	0,14	8,75

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

Moulins à légumes professionnel en inox et grilles



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2004.00N	Moulin N°5 professionnel - Sans grille	37	41	38,5	3,1	576,30
2004.10N	Grille pour N°5, ø 1 mm					228,35
2004.15N	Grille pour N°5, ø 1,5 mm					178,10
2004.20N	Grille pour N°5, ø 2 mm					178,10
2004.30N	Grille pour N°5, ø 3 mm					178,10
2004.40N	Grille pour N°5, ø 4 mm					228,35
2007.00N	Moulin semi-professionnel N°3 fournis avec 3 grilles 1,5mm - 2,5 mm - 4 mm	31			3	361,75



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

Seau gradué avec pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3276.12N	ø intérieur 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34	223,50

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

Seau gradué sans pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3274.12N	Gradué - ø intérieur supérieur 29 cm	31	27	12	1,5	1,2	150,05

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

Mesure graduée avec pied, poignée et bec verseur



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	Base € HT
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14	23,70
3565.10N		13,5	14	1	0,3	0,24	33,00
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41	60,10
Petite mesure graduée sans pied, avec poignée							
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03	7,25
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07	12,50

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

Main à farine inox, pelle à ingrédients



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3271.20	Main à farine avec manche 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41	91,35
3271.24	Main à farine avec manche 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53	102,00

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

Pelle à farine en polypropylène blanc



Code	Désignation	Lcm	L.	Kg	Base € HT
4370.02N	0,25 litre	26	0,25	0,04	8,15
4370.05N	0,5 litre	32	0,5	0,07	9,85
4370.09	0,9 litre	39	0,9	0,12	14,60

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

Pot gradué en polypropylène



Code	Désignation	Hcm	L.	Kg	Base € HT
4021.05N		14	0,5	0,05	6,95
4021.10N		17	1	0,1	12,00
4021.20N		21,5	2	0,2	18,30
4021.30N		24	3	0,3	42,90
4021.50N		27	5	0,4	61,75

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

Quart inox type Armée, 2 anses rabattables



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC	Base € HT
3979.00		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10	28,55

Le quart fait partie du matériel de campement destiné à l'équipement du soldat. Ce modèle en acier inoxydable est particulièrement solide et hygiénique, et est d'un entretien facile. Les deux anses sont rabattables pour un faible encombrement.

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



Code	Désignation	Kg	Base € HT
4827.02	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4	16,55

Set de 4 cuillères-mesures en inox : 1 / 2,5 / 5 / 15 ml



Code	Désignation	Kg	Base € HT
4827.01	1/4 cc - 1/2 cc - 1 cc - 1 cs	0,08	10,00

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC	Base €HT
4815.00N	Largeur boule 4,5 cm	18	4,5	0,11	5	15,90

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

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

Portionneuse à glace tout inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Kg	Base €HT
4826.05N	boule 80ml - 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15	20,70
4826.04N	boule 60ml - 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15	19,10
4826.03N	boule 40ml - 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14	16,75

Entonnoir



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
3357.12	Entonnoir avec filtre	11,6	12,9	0,13	40,25
3357.20	Entonnoir avec filtre	19,5	20,7	0,31	61,75
3356.12N	Entonnoir sans filtre ø du trou 12 mm	11,6	12,9	0,13	20,90
3356.20N	Entonnoir sans filtre	19,5	20,7	0,24	43,90
3357.01	Filtre tout inox pour entonnoir			0,02	19,45

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

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



Code	Désignation	Kg	Base €HT
3356.00	Avec 2 embouts pour ø de pots de 3,5 à 6 cm ø supérieur 15 cm	0,23	41,60

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



Les DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES par de Buyer

Remplir, dresser, couler, garnir, décorer

Pour Traiteur, Collectivité, Boulangerie, Pâtisserie, Restauration

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.00
					
Volume	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Buse	ø 7 mm supporte 80°C max.	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm		3 débits ø 15 mm et buses ø 5 & 10 mm	2 douilles fournies U8 & D8 Douilles au choix
Utilisations: à chaque consistance	LIQUIDE FLUIDE	LIQUIDE	FLUIDE	EPAIS MOUSSEUX	EPAIS DENSE
Sauce salée et sucrée	✓	✓	✓	✓	
Gelée chaude		✓	✓	✓	
Pâte de fruits chaude		✓	✓	✓	
Crème				✓	
Coulis épais				✓	
Sirop (chauds)		✓	✓	✓	
Liqueur	✓	✓	✓		
Mousses/ Entremets				✓	
Pâte à gâteau					✓
Appareil Financiers Madeleines Cakes					✓
Confiture				✓	
Pâte à choux					✓
Moelleux chocolat				✓	✓
Génoise					✓
Caramel chaud		✓	✓	✓	
Biscuit Joconde				✓	
Crème pâtissière					✓
Fromage blanc compote de fruit				✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE le coffret essentiel



Code	Désignation	Kg	Base € HT
3358.00	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C	0,44	80,90
Accessoires vendus séparément : douilles Tritan, kit sablés, réservoir et couvercles			

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à choux, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis.
Contenant de 0,75L.
- Graduation en cl et en oz.

Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl).
Douille démontable et interchangeable.

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE - Voir page 217.

LE TUBE le coffret avec kit sablés



Code	Désignation	Lcm	lcm	L.	Kg	Base € HT
3358.01	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94 T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68	100,90
ACCESSOIRES						
3358.92	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube				0,05	7,95
3358.93	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube				0,05	7,95
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54	0,75	0,13	15,70

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

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE - Voir page 217

LE TUBE PRO



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
3358.02	Ce coffret contient : - Piston à pression LE TUBE avec 2 couvercles hermétiques - 4 recharges 0.75L. avec couvercles hermétiques - Assortiment 12 douilles sur supports : 3 douilles unies ø6-11-13 mm 3 douilles cannelées B8-C8-E8 / 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 1 douille St Honoré / 1 douille à bûche 1 douille à garnir ø 6 mm 1 douille à verrine ø 10 mm	47	30	10	1,82	156,90

Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs

mais aussi pour la restauration rapide, le snacking. Pour un travail régulier et précis. T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C



LE TUBE : le présentoir



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3358.95	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO :	50	39	150	15,62	1045,00
	- 8 Coffrets Tube 3358.01					
	- 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)					
	- 5 recharges 3358.75					
3358.96	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO :	50	39	150		1069,75
	- 4 Coffrets Tube & kit Sablés 3358.01					
	- 5 Coffrets Tube Essentiel 3358.00					
	- 5 recharges 3358.75					
	- 3 lots de 2 bouchons 3358.92					
	- 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)					
3358.97	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO :	50	39	150		968,85
	- 9 Coffrets Tube Essentiel 3358.00					
	- 2 kits Sablés 3358.94					
	- 4 recharges 3358.75					
	- 3 lots de 2 bouchons 3358.92					
	- 6 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)					



Kit LE TUBE spécial Sablés



Code	Désignation	Kg	Base €HT
3358.94	Bouchon support disque	0,17	23,95
	+ 13 disques décor		
	avec 2 couvercles hermétiques		
	pour stocker la pâte à Sablés		

LE TUBE se transforme en presse à biscuits.

Kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable.

Le bouchon s'adapte sur LE TUBE. D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux.

Utilisation également possible avec de la pâte à choux pour former des mignardises garnies de crème.





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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base	€ HT
3353.00	Noir	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	62,90	
3353.20	Vert	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	62,90	
3353.30	Orange	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	62,90	
3353.40	Rouge	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	62,90	
3353.60	Fushia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25	62,90	
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :										
3353.96	Kit buse écrou siphon								9,75	
3353.95	Buse								4,05	

En inox et matière plastique.

Ce mini-entonnoir possède un débit réglable par la poignée (buse de Ø7 mm étanche).

Pratique, sa capacité de 0,8 L. est idéale pour les petites quantités de sauces ou crème pour, par exemple, dresser des assiettes à la minute.

Son support en fil inox possède un revêtement silicone qui le rend parfaitement stable et anti-dérapant.

Rangement facile.

Passé au lave-vaisselle.



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



Tout inox, y compris écrous, papillons, ressort... pour une hygiène parfaite.

Étanche en position fermée : pour les crèmes, les sauces, ou les liqueurs...

Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie :

- Pour garnir les sauces à l'assiette
- Couler de la gelée dans un plat
- Remplir des petites quiches
- Remplir des coques en chocolat d'alcool, ...

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3354.00	Modèle 1,9 L. - Sans support	19	18	1,9	1	0,61	167,05
3354.02	Modèle 1,9 L. - Complet avec support	19	18	1,9	1	0,78	195,20
3354.10	Modèle 1,5 L. - Sans support	17,5	16,5	1,5	1	0,55	151,50
3354.12	Modèle 1,5 L. - Complet avec support	17,5	16,5	1,5	1	0,72	180,65
3354.01	Pied inox anti-dérapant	15			6	0,17	28,60
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :							
3354.92	Ecrou central						5,35
3354.93	Ecrou papillon						5,35
3354.95	Jeu de 2 buses - 4 et 6 mm						26,95
3354.89	Mécanisme 1,5 L (piston, barre, levier, ressort)						41,75
3354.99	Mécanisme 1,9 L (piston, barre, levier, ressort)						49,90
Nous consulter pour les autres pièces détachées							



Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit. FORMAT PROFESSIONNEL



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
3354.52	avec support et 2 buses Ø 5 et 10 mm MODELE PROFESSIONNEL 3 débits possibles Ø 15-10 et 5 mm Côté pratique: les 2 buses inox non utilisées se fixent sous la poignée	20	38	0,95	208,90
PIECES DETACHEES :					
3354.51	Support seul				28,60
3354.79	Mécanisme intérieur complet				54,00

IDEAL POUR LES MOUSSES

Grand diamètre de la buse intégrée Ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations: onctuosité sauvegardée.

Parfait pour les mousses, les sauces, caramels, confitures ou coulis épais, etc.

Tout inox : supporte les préparations très chaudes.

Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression.

Ustensiles en hêtre naturel, traités à la cire d'abeille.

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

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

Spatule ronde B BOIS

Spatule à biseau B BOIS



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base €HT
4870.25		25	0,02	3,75
4870.30		30	0,03	3,90
4870.35		35	0,05	5,05
4870.40		40	0,07	5,35

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4872.25		25	5	0,5	0,02	3,65
4872.30		30	5	0,5	0,02	3,90
4872.35		35	5,5	0,7	0,03	4,85
4872.40		40	6	0,7	0,05	5,25

Cuillère anglaise B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4871.20		20	4,5	1,5	0,02	3,45
4871.25		25	4,5	1,5	0,02	4,00
4871.30		30	5	1,5	0,03	4,05
4871.35		35	5,5	1,5	0,05	5,10
4871.40		40	6	1,5	0,07	5,55

Cuillère pointue B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4874.00	Spéciale sauce	30	5	1,5	0,04	4,15
4874.01	Percée, spéciale Risotto	30	5	1,5	0,03	4,25

Pelle galbée B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4875.30		30	8	2	0,05	6,45

Spatule à crêpe B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4873.00		30	4,5	0,5	0,02	4,00

Raclette à crêpe ronde B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4873.01		20,5	16	1,5	0,01	4,00

Rateau à crêpe B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4873.02		20	16	3	0,02	3,90

Lot de 10 mini spatules à raclette ou à blinis B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4873.04		14	4	0,08	8,70

Pince à toast B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4876.01		21	5	3	0,03	7,70



Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois



Code	Désignation	Lcm	lcm	L.	Kg	Base € HT
2701.00	Cuillère perforée	33,5	6,5		0,1	19,90
2701.01	Cuillère pleine	33,5	6,5		0,1	19,90
2701.02	Louche	34	9	0,09	0,15	19,90
2701.03	Presse-purée	29	7,5		0,14	19,90
2701.04	Ecumoire	36,5	11		0,15	19,90
2701.05	Spatule pleine	35	8		0,13	19,90

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.

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

Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
2701.06	Spatule perforée	35	8	0,11	19,90
2701.07	Spatule flexible	30	8	0,07	19,90
2701.08	Pelle à gâteau	27,5		0,07	19,90
2701.09	Cuillère à spaghetti	33	7	0,11	19,90
2701.10	Grappin	32	3,5	0,08	19,90

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.

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

Araignée à friture - toile inox - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base €HT
2601.12N	L. manche 34 cm	12	34	0,24	22,40
2601.14N	L. manche 35 cm	14	48	0,27	25,20
2601.16N	L. manche 36 cm	16	38	0,29	30,25
2601.18N	L. manche 41,5 cm	18	56	0,35	36,05
2601.20N	L. manche 43,5 cm	20		0,38	40,15
2601.22N	L. manche 45 cm	22	64	0,41	43,70

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



Louchettes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epm	Kg	UC	Base €HT
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5	31,80
3135.04	Louchette ronde à napper/à liqueur (2) L. manche 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5	13,05
3134.06	Louchette à bec pour fruits, couscous (3) L. manche 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5	20,05

Acier inoxydable. Manche soudé. Les louchettes à bec sont idéales pour le nappage, pour le service des sauces, des liqueurs etc. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Pochon (louche) monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3021.06	Longueur manche 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1	10,00
3021.08	Longueur manche 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15	12,70
3021.10	Longueur manche 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24	16,55
3021.12	Longueur manche 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29	19,25
3021.14	Longueur manche 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48	32,90
3021.16	Longueur manche 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49	38,85
3021.20	Longueur manche 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71	62,40

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

Pochon à bec monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3021.66	L. manche 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1	13,00

Fabrique d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Le pochon à bec est idéal

pour verser de la sauce dans un plat ou des assiettes, servir des sangrias ou autres boissons, etc. Ceci sans goutter.

Ecumoire monobloc en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg	Base € HT
3041.08	Longueur manche 28 cm	8	34,5	1,2	0,1	10,10
3041.10	Longueur manche 32 cm	10	41,3	1,2	0,14	13,00
3041.12	Longueur manche 35 cm	12	44,5	1,2	0,18	15,45
3041.14	Longueur manche 43 cm	14	53,5	1,2	0,26	19,75
3041.20	Longueur manche 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48	46,10

Les écumoire monobloc sont fabriquées d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson.

Cuillères à arroser monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
3982.10	DROITE - Longueur manche 28 cm	37	6,6	1,2	0,14	13,90
3983.10	BEC DE COTE - Longueur manche 28 cm	36	6,4	1,2	0,14	13,90

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

Spatule monobloc en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
Spatule percée						
3984.10	Longueur manche 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18	18,35
3984.12	Longueur manche 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22	21,65
Spatule pleine						
3985.10	Longueur manche 35 cm	44	9,8	1,2	0,17	18,80
3985.12	Longueur manche 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23	21,65

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

Ustensiles de service en inox - manche plastique noir



Code	Désignation	L.	Kg	Base € HT
2140.00	Cuillère pleine	33	0,08	6,45
2140.10	Cuillère perforée	33	0,08	6,45

Ustensiles en acier inoxydable - Qualité supérieure

Épaisseur du manche 2,5 mm

Robuste - Forme ergonomique- Avec crochet

Dimension et/ou litrage gravé sur le manche

Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
3130.06	L. manche : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14	13,70
3130.08	L. manche : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22	16,00
3130.10	L. manche : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31	19,95
3130.12	L. manche : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45	24,40

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

Ecumoire en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg	Base € HT
3150.08	L. manche : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2	12,90
3150.10	L. manche : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25	14,70
3150.12	L. manche : 40,2 cm	12	50	3	0,36	19,25
3150.16	L. manche : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51	28,25

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

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC	Base € HT
4813.01N		28	6,5	0,03	5	5,30

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

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

Pelle à omelette, tout inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
3294.30		30	28	1,2	0,79	33,50

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



Pince à spaghetti inox



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
4816.21N		20	0,5	0,06	5	8,70

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

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



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
4788.24N		24	0,5	0,12	12	6,55
4788.30N		30	0,5	0,15	12	8,70
4788.40N		40	0,5	0,2	12	10,20

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



Brochettes, inox



Code	Désignation	Lcm	Epm	Kg	Base € HT
3401.25	Le lot de 10	25	2	0,01	12,10
3401.35	Le lot de 10	35	2	0,01	13,05
3401.40	Le lot de 10	40	2	0,02	13,80

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



Pince de présentation droite en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
4238.15		16	0,02	8,90
4238.25		25,5	0,05	13,70
4238.30		30	0,08	22,20

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



Pince de présentation à bout recourbé en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
4239.15		16	0,02	8,90
4239.30		30	0,08	22,20

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

Pince de présentation coudée en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
4237.20		20	0,03	20,40

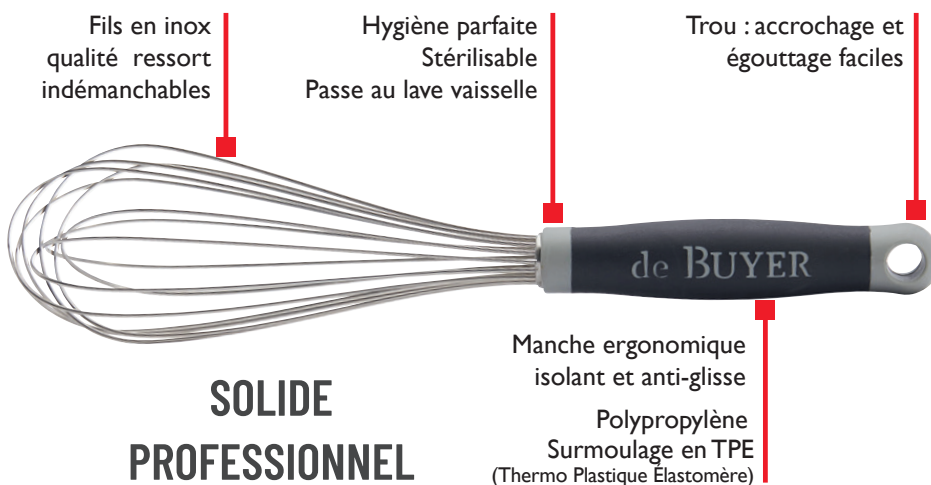
Manipulation précise de tous les ingrédients. Pour dresser et décorer.

FOUET UNIVERSEL

Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...

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

Göma



**SOLIDE
PROFESSIONNEL
ERGONOMIQUE**



2610.20 Fouet universel à manche affiné L. 20cm. Parfait dans les petites casseroles, pour les sauces.

2610.25 Fouet universel à manche affiné L. 25cm

2610.30 Fouet universel à manche affiné L. 30cm

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

2610.35 Fouet universel L.35 cm

2610.40 Fouet universel L.40 cm

2610.45 Fouet universel L.45 cm

2610.50 Fouet universel L.50 cm\

FOUET A BLANC

2611.35 Fouet universel L.35 cm

2611.45 Fouet universel L.45 cm



Pour une utilisation standard chez les particuliers,
choisir les tailles de fouets et spatules allant **jusqu' à 35 cm maximum**.
Au-delà, les ustensiles sont destinés aux professionnels.



Fouet universel GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
2610.20	fil ø1,4 mm - L. 103,5 mm	22,43	5	0,06	17,80
2610.25	fil ø1,4 mm - affiné	26,5		0,08	22,35
2610.30	fil ø1,8 mm - affiné	32		0,14	26,20
2610.35	fil ø1,8 mm			0,6	27,80
2610.40	fil ø1,8 mm	41,5		0,19	31,40
2610.45	fil ø1,8 mm	46,5		0,23	35,50
2610.50	fil ø1,8 mm	50		0,25	39,70

Indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indémarchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite.

Manche confort revêtu TPE: ergonomique et antiglisse. Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche.

Stérilisable et étanche.
Passe au lave-vaisselle.

Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
2611.35	fil ø 2 mm	35	0,18	30,25
2611.45	fil ø 2 mm	45	0,23	35,95
	Disponible jusqu'à épuisement du stock			

Ce fouet a une pomme large et des fils rigides en inox. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige. Il permet également une bonne incorporation d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples.



Spatule pâtissière Maryse souple, basse température

Code	Désignation	Lcm	Kg	Base €HT
4891.24N	L. manche 18 cm	29	0,07	6,55
4891.34N	L. manche 24 cm	37,3	0,1	8,60
4891.42N	L. manche 30 cm	43	0,11	9,80



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

de glisser dans le récipient. La forme cuillère de cette maryse est idéale pour racler, ramasser et étaler. T° max. 100°C. Manche antibactérien. NSF. Lame caoutchouc surmoulée. Indémanchable.

Spatule pâtissière Maryse souple, haute température 260°C

Code	Désignation	Lcm	Kg	Base €HT
4740.24N	manche: 17,2 cm	25	0,08	18,45
4740.34N	manche: 24 cm	35	0,11	24,40
4740.42N	manche: 34,2 cm	45	0,13	27,70



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



Corne souple en plastique alimentaire

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg	UC	Base €HT
4858.00N	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5	2,10



Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.

Spatule en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C

Code	Désignation	Lcm	Kg	UC	Base €HT
4745.25		25	0,04	6	4,00
4745.30		30	0,05	6	5,10
4745.35		35	0,06	6	5,60
4745.40		40	0,08	6	7,85
4745.45		45	0,1	6	10,20
4745.50		50	0,12	6	12,10



Le polymère technique (polyamide/verre) utilisé pour ce produit est robuste et répond aux exigences en matière d'hygiène; il est imputrescible, facilement lavable et stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Grâce à son arrondi sans rebord, la spatule racle parfaitement le fond du récipient. Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation.

La taille est gravée sur le manche.

Spatules en acier inoxydable trempé haute qualité

Surface polie :

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

Lame **flexible** pour un travail précis

- Les spatules sont meulées sur toute la longueur de plus en plus finement

Manche ergonomique robuste et résistant en polyamide renforcé de fibre de verre

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

Texture effet carbone anti-glisse

Trou intégré au manche pratique pour accrocher

MADE IN FRANCE



Mini-spatule coudée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4231.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04	20,35
4231.09	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04	20,85
4231.12	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05	22,55

Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4231.15	L. Lame 15 cm	33,5	3,5	0,12	24,15
4231.20	L. Lame 20 cm	38,5	3,5	0,13	28,00
4231.25	L. Lame 25 cm	43,5	3,5	0,15	29,25
4231.30	L. Lame 30 cm	48,5	3,5	0,16	33,45

La forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

Spatule pâtissière droite FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4230.15	Longueur lame 15 cm	29	3,5	0,11	24,00
4230.20	Longueur lame 20 cm	34	3,5	0,12	27,90
4230.25	Longueur lame 25 cm	39	3,5	0,13	29,25
4230.30	Longueur lame 30 cm	44	3,5	0,14	33,45

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries. La spatule est meulée sur toute la longueur de plus en plus finement : l'extrémité est plus flexible pour un travail précis.

Pelle flexible ajourée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4235.00	L.lame 17 cm	31	7,8	0,1	28,30

Cette pelle est en acier inoxydable forgé. Sa flexibilité permet de manipuler et retourner facilement les aliments.

Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4233.01	L. lame 8 cm	26,5	8	0,11	25,05

La forme spéciale de cette spatule permet de nettoyer les grilles et plaques de cuisson. Sa largeur et ses angles vifs permettent aussi d'étaler des pâtes, de les couper ou de décoller les chocolats de leur feuille.

Spatule FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4232.00	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14	29,25
4232.01	Ajourée - L. lame 12 cm	30	9	0,12	31,35

La forme coudée du manche de cette spatule et sa lame rigide permettent entre autre de décoller et de retourner facilement steaks hachés et autres viandes sur les plaques à snacker.

Spatule de service coudée FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4236.00	Pleine	26,5	5	0,07	27,20
4236.01	Ajourée	26,5	5	0,06	27,80

Scie à génoise FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
4234.25	L. lame 25 cm	39,5	3,5	2	0,14	32,40
4234.35	L. lame 35 cm	50	3,5	2	0,16	34,50

La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre.



Lancette à huitres – Lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4683.00		15,7	4,5	2	0,06	11,60

Lame pointue et courte en acier inoxydable extra dur 420 2CR14 pour couper facilement le muscle de l'huître.
Manche en polyamide chargé fibre de verre.

Résistant et antiglisse. Sécurisé ergonomique avec cale pouce & butée de protection
Longueur adaptée à toutes les mains. Lavage à la main conseillé - Passe au lave-vaisselle

Lot de 4 curettes doubles à crustacés en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
4687.00	Lot de 4 curettes	21	1,8	0,01	27,45

FOURCHETTE DOUBLE : petite et grande curette pour retirer facilement la chair de tous les crustacés. Idéale pour homard, crabe, langouste

Ergonomique avec un calage central du pouce pour une bonne préhension. Acier inoxydable robuste - Passe au lave vaisselle



Ciseaux à crustacés - Lames inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base €HT
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11	23,90

FONCTIONNENT AVEC UN SYSTÈME DE FERMOIR ET DE RESSORT POUR UNE COUPE SÛRE ET FACILE. Coupe les carapaces dures, sans abîmer la chair, ni faire d'éclats ou de gâchis. Idéal pour homard, crabe, langouste crevette et langoustine. Large ouverture pour toutes les mains. Tenaille

intégrée. Système breveté. Lames en acier inoxydable détachables pour faciliter le nettoyage.

Moufle de maintien silicone pour ouverture des huîtres



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
MODELE EXTRA LARGE - Silicone						
4682.20	Modèle XL pour droitier La moufle est mise sur main gauche	23	17	2	0,14	23,40
4682.21	Modèle XL pour gaucher La moufle est mise sur main droite	23	17	2	0,14	23,35

Cette moufle permet de maintenir l'huître pendant l'ouverture quelque soit le moyen utilisé. Elle ne peut assurer une protection contre un couteau ou une lancette mal dirigé. Le modèle extra-large s'adapte aux mains les plus grandes.





Roulette à pizza inox, manche plastique - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
4970.10N	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17	18,10

La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

Louchette à pizza en inox - Fond plat



Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Epm	Kg	UC	Base € HT
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5	31,80

Acier inoxydable. Manche soudé. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza Ø 31 cm; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Support de cuisson pour pizza en aluminium



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM			
7350.28		28	0,07	8,70
7350.31		31	0,09	9,30
7350.33		33	0,1	11,85
7350.38		38	0,14	12,70
7350.48		48	0,21	18,90

Concept AIR SYSTEM : la grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante. Ce support facilite également la manipulation des pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses.

Voir notre gamme complète de tourtières pages 204-205.

Pelle à pizza ronde en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
7291.40	Longueur manche 120 cm Longueur totale 162 cm	40	162	0,93	61,35

Pelle à pizza forme ronde en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg	Base € HT
3290.31	Pelle tout inox L. Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18	80,55

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4875.70		71	11,5	5	0,28	77,10

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

Pèse-sirop en verre gradué



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
4591.00N	Pèse-sirop - Verre gradué de 1100 à 1400 g/L	14	0,19	25,45

Ce pèse-sirop est un accessoire professionnel utilisé lors de la préparation de confitures, gelées, liqueurs, sorbets, conserves,

fruits confits etc. Il mesure la quantité de sucre dans la quantité d'eau. Il possède deux échelles : une en degrés baumés (15-40° Baumé) et l'autre en g/ml (1100-1400 g/ml)

Mini balance de précision avec couvercle - de 0 à 500 gr



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13	69,25

Permet de peser les épices et autres petites quantités avec une extrême précision.
Précision de 0.1 gr.
Fonction tare. Touche auto-off.
Fonctionne avec 2 piles 1,5V (fournies)

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
4884.01N	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,1	62,50

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet

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

Thermomètre pâtissier, gaine nylon - de +80° à +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
4884.00N	PRÉCISION 1/1	0,35	27,5	0,07	31,10

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Garanti sans mercure. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Il est protégé sous une gaine

nylon coloris gris à retirer avant utilisation. Livré sous blister. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre d'étalonnage four - Grande précision de +50° à 300 °C



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4885.01	Précision 1/1	6	7	0,54	21,00

Pour étalonner la température du four pendant la cuisson.
Entretien facile : après chaque utilisation, nettoyage avec de l'eau et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Petit thermomètre en plastique - Gradué de -40° à +40°C

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4761.00N	Petit thermomètre "frigo-congel", plastique	13,5	2,4	0,13	0,01	3,40



Ce thermomètre est gradué de -40° à +40°C et spécialement adapté pour frigorifique. Le corps du thermomètre est tout en plastique.

La colonne est parfaitement visible.

Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre digital à sonde électronique - fonction minuteur 100 minutes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
4885.00N	T° d'utilisation : de -25° à +250 °C	7	6	1,8	1	0,54	78,75



Ce thermomètre possède une longueur de fil de 1 mètre. La sonde peut être laissée dans le four, la friteuse, etc. pour prendre la température lors de la cuisson. La lecture se fait sur le cadran digital. La sonde est en acier inoxydable. Il possède une alarme qui sonne lorsque la température de la préparation est atteinte. Fonction minuteur. Il peut être posé ou aimanté. Livré avec notice et 2 piles. A noter : la sonde est en inox 304, ce qui ne perturbe

pas la prise de température dans une casserole en chauffe sur une plaque à induction.

Thermomètre sonde étanche, pour viande -40°C à +240 °C



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
4881.00N	L. sonde 12 cm	20	0,05	45,85

Ce thermomètre stylo digital est une aide dans la cuisson des viandes. La sonde se pique dans la viande et donne instantanément la température de la viande. La sonde est pointue pour une pénétration facile. Ne pas

utiliser dans le four (traditionnel ou micro-onde). Livré sous blister. Garanti 1 an.

Thermomètre à foie gras et à jambon - de + 30°C à +100°C



Code	Désignation	lcm	L	Kg	Base € HT
4882.01	sous gaine protectrice plastique	0,6	24	0,02	14,65

Kit THERMO CONNECT PRO avec capteur

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
4885.30	Kit Thermo Connect Pro : boîtier et capteur	16,5	15	5	0,15	556,00
4885.31	Capteur Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05	256,00



Permet de surveiller et d'enregistrer à distance la température et l'hygrométrie des chambres froides. Spécial normes HACCP. Utilisation en froid positif ou négatif.

Enregistrement - Surveillance - Alerte - Historique

Thermomètre et hygromètre ambiant + sonde de température (cable 1,5 m.) avec transmission via radio fréquence (868 MHz) et internet.

Consultation des données via mail, smartphone ou internet.

Alerte et surveillance de température sur application mobile.

Application disponible en anglais et en allemand.

Graphique, transmission des données via email (fichier csv)

Intervalle de mesure 3,5 minutes

Plage : -40+60°C /20-99%

Précision capteur: +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C

Le capteur fonctionne avec 2 piles 1,5V AAA (non fournies). Un capteur seul doit obligatoirement être couplé avec la ref. 4885.30.

Notice simple à télécharger sur l'application. Le QR code imprimé sur la boîte nécessite une connexion Wifi.

Thermomètre infra-rouge HACCP - de -38° à +365°C



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4881.10		18,5	8	0,17	156,90

Thermomètre à visée laser .
Donne la température à distance en degré Celsius ou Fahrenheit.
Distance 12:1.
Rétro éclairage pour une bonne vision.

Fourni avec une housse pour ceinture.
Fonctionne avec 2 piles AAA (fournies).
Emballé sous blister.

Minuteur mécanique en inox avec aimant - 60 minutes



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
4650.10		6	3,8	0,09	15,80

Minuteur élégant et haute qualité.
Forte sonnerie.
Décompte du temps restant en rouge.

Minuteur-chronomètre électronique à affichage digital



Code	Désignation	Lcm	lcm	Base € HT
4650.00N	Minuteur 20 heures Chronomètre 20 minutes	50	60	19,95

Idéal pour respecter les temps de cuisson en cuisine. Le minuteur peut être clipsé, accroché ou aimanté. Pile fournie. Livré sous blister.





LES MOULINS

De Buyer et les moulins Une histoire épicée, un défi bien relevé

Depuis 200 ans, la passion pour la cuisine, le goût et la Gastronomie d'ici ou d'ailleurs animent la manufacture de Buyer. Ses savoir-faire, dans la conception et la fabrication des ustensiles de cuisine et pâtisserie de qualité répondent aux exigences des professionnels et des amateurs du bon, fait maison.

Elle a ainsi créé son propre univers dédié à la maîtrise du goût, et c'est tout naturellement qu'elle a voulu compléter ses collections et avec des moulins à poivre, à sel et autres épices.

Mais de Buyer, c'est avant tout une manufacture, qui aime concevoir, innover et utiliser son savoir-faire et son expérience pour fabriquer ses produits. Entreprise du patrimoine vivant, la société a gardé son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait.

De Buyer a toujours voulu proposer sa propre collection de moulins, signée.

Pour créer cette collection, de Buyer s'est rapproché de Marlux. Les deux sociétés partageaient les mêmes valeurs, une âme d'artisan et le goût du travail bien fait. La société familiale Marlux, créée en 1875, labellisée entreprise du patrimoine vivant ; est devenue un nom incontournable dans l'histoire de la fabrication française des moulins. En 1972, elle révolutionne le monde des épices en inventant le moulin à muscade et, véritable référence, ses moulins s'imposent sur les plus grandes tables grâce à la qualité de ses broyeurs à poivre et à sel, usinés sur ses propres machines.

La grande aventure des épices commence en 2015 pour de Buyer et les premiers moulins sortent de la manufacture à partir de 2016.

Sa maîtrise des matériaux permet à de Buyer de signer les moulins avec de nouveaux mécanismes en acier et en céramique.

Aujourd'hui, le processus de fabrication des moulins s'intègre à la politique RSE de la société de Buyer : les moulins en bois sont en hêtre, issu de forêts gérées durablement et ont obtenu la certification **Origine France Garantie**.

Les épices sont des ingrédients indissociables du goût ; broyés avec maîtrise, ils se révèlent et permettent à chacun d'orchestrer sa meilleure harmonie des arômes.



LES BOIS

LES ACRYLIQUES

	POIVRE	SEL	MUSCADE	ÉPICES
Conçu pour	Tous types de poivres ronds Pas de sel	Gros Sel Blanc uniquement Pas de sel humide	Muscade uniquement	Assortiment poivres et baies de petites tailles, le sel blanc de cuisine, les herbes de provenance, les graines type cumin, pavot ou sésame, la fleur de caviar etc ...
Type de mécanisme	Mécanisme acier	Mécanisme inox		Mécanisme universel large
Matière	Acier traité et durci de haute qualité	Acier inoxydable de qualité 18/10		Céramique
Aspect visuel du mécanisme				
Réglage de mouture	 Bouton supérieur	 Bouton supérieur		 Molette inférieure 4 niveaux
Tige	Acier nickelé		Acier inoxydable	Aluminium
Garantie	À vie			3 ans
Hauteur des moulins (cm)	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40 - 70	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40	10	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40



COLLECTION B BOIS

Moulins avec corps et couvercle en bois de hêtre naturel, finis à la cire d'abeille.

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



Moulins 'B BOIS' RUMBA 14 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
	MOULIN A SEL				
S330.141111	Mécanisme acier inoxydable	4,5	14	15	29,90
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				
	MOULIN A EPICES				
C030.141111	Mécanisme céramique	4,5	14	0,15	29,90
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				

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

Moulins labellisés ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulins 'B BOIS' RUMBA 20 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Disponibles jusqu'à épuisement des stocks				
	MOULIN A POIVRE				
P230.201111	Mécanisme acier	6,4	20	0,33	45,90
	MOULIN A SEL				
S330.201111	Mécanisme acier inoxydable	6,4	20	0,33	45,90
	MOULIN A EPICES				
C030.201111	Mécanisme céramique	6,4	20	0,33	45,90

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

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

Moulins labellisés ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection
Java



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

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

- Disponible en moulin à poivre, moulin à sel et moulin à épices de 14 à 25 cm.
- Disponible en moulin à poivre et sel de 14 à 40 cm.

Le modèle 70 cm n'existe qu'en moulin à poivre

Moulins bois certifiés ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin bois JAVA 14 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P245.140101	Naturel	14	0,13	31,10
P245.140202	Foncé	14	0,13	31,10
P245.140303	Blanc mat	14	0,13	33,85
P245.140404	Noir Mat	14	0,13	33,85
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S345.140101	Naturel	14	0,12	31,10
S345.140202	Foncé	14	0,12	31,10
S345.140303	Blanc mat	14	0,12	33,85
S345.140404	Noir Mat	14	0,12	33,85
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C045.140101	Naturel	14	0,13	31,10
C045.140202	Foncé	14	0,13	31,10
C045.140303	Blanc mat	14	0,13	33,85
C045.140404	Noir Mat	14	0,13	33,85

- Mécanismes poivre en acier taillé muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouler parfaitement.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion.

Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres et sels, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.



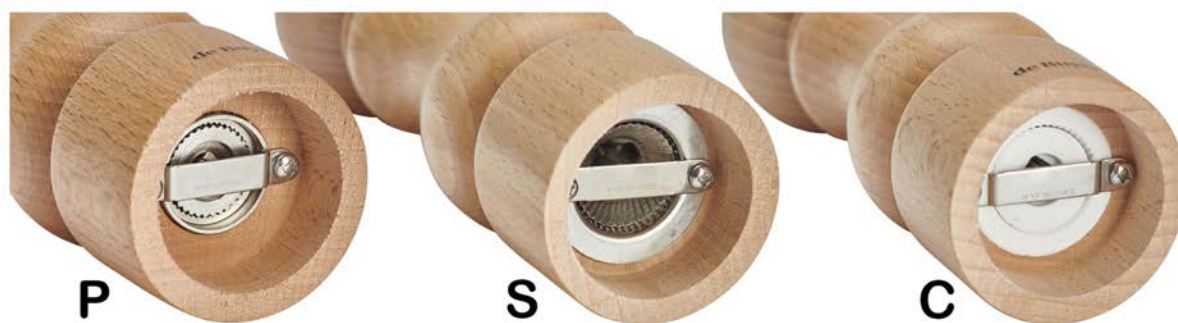
Moulin à poivre JAVA STEAK 14 cm - Spécial poivre concassé mignonette



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
M245.140404	Noir Mat	14	0,13	35,95

Mécanisme à poivre en acier taillé modifié avec un espace adapté entre les dents pour obtenir du poivre concassé mignonette.

Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Moulin bois JAVA 14 cm laqué



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P245.143131	Blanc	14	0,13	33,85
P245.143232	Rouge	14	0,13	33,85
P245.143333	Noir	14	0,13	33,85
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S345.143131	Blanc	14	0,12	33,85
S345.143232	Rouge	14	0,12	33,85
S345.143333	Noir	14	0,12	33,85
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C045.143131	Blanc	14	0,13	33,85
C045.143232	Rouge	14	0,13	33,85
C045.143333	Noir	14	0,13	33,85

Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

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

- Mécanismes poivre est en acier taillé.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

Moulin bois JAVA 18 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P246.180101	Naturel	18	0,2	34,85
P246.180202	Foncé	18	0,2	34,85
P246.180303	Blanc mat	18	0,2	37,90
P246.180404	Noir Mat	18	0,2	37,90
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S346.180101	Naturel	18	0,2	34,85
S346.180202	Foncé	18	0,2	34,85
S346.180303	Blanc mat	18	0,2	37,90
S346.180404	Noir Mat	18	0,2	37,90
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C046.180101	Naturel	18	0,2	34,85
C046.180202	Foncé	18	0,2	34,85
C046.180303	Blanc mat	18	0,2	37,90
C046.180404	Noir Mat	18	0,2	37,90

Modèle classique en bois.

Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

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

Moulin bois JAVA 21 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P247.210101	Naturel	21	0,24	38,35
P247.210202	Foncé	21	0,24	38,35
P247.210303	Blanc mat	21	0,24	41,35
P247.210404	Noir Mat	21	0,24	41,35
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S347.210101	Naturel	21	0,22	38,35
S347.210202	Foncé	21	0,22	38,35
S347.210303	Blanc mat	21	0,22	41,35
S347.210404	Noir Mat	21	0,22	41,35
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C047.210101	Naturel	21	0,24	38,35
C047.210202	Foncé	21	0,24	38,35
C047.210303	Blanc mat	21	0,24	41,35
C047.210404	Noir Mat	21	0,24	41,35

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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

Moulin bois JAVA 25 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P249.250101	Naturel	25	0,3	46,60
P249.250202	Foncé	25	0,3	46,60
P249.250303	Blanc mat	25	0,3	49,80
P249.250404	Noir Mat	25	0,29	49,80
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S349.250101	Naturel	25	0,27	46,60
S349.250202	Foncé	25	0,27	46,60
S349.250303	Blanc mat	25	0,27	49,80
S349.250404	Noir Mat	25	0,3	49,80
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C049.250101	Naturel	25	0,3	46,60
C049.250202	Foncé	25	0,3	46,60
C049.250303	Blanc mat	25	0,3	49,80
C049.250404	Noir Mat	25	0,3	49,80

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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

Moulin à poivre/sel JAVA 30 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
P253.300101	Naturel	30	0,56	58,10
P253.300202	Foncé	30	0,56	58,10
P253.300303	Blanc mat	30	0,56	62,10
P253.300404	Noir Mat	30	0,56	62,10
MOULIN A SEL				
S353.300101	Naturel	30	0,56	58,10
S353.300202	Foncé	30	0,56	58,10
S353.300303	Blanc mat	30	0,56	62,10
S353.300404	Noir Mat	30	0,56	62,10

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les

moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 40 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
P251.400101	Naturel	40	0,93	83,10
P251.400202	Foncé	40	0,93	83,10
MOULIN A SEL				
S351.400101	Naturel	40	0,93	83,10
S351.400202	Foncé	40	0,89	83,10

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

Moulin à poivre JAVA 70 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
P256.700101	Naturel	70	2	244,30
P256.700202	Foncé	70	2	244,30

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



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Moulin bois RUMBA 14 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P230.140101	Naturel	14	0,14	31,10
P230.140202	Foncé	14	0,14	31,10
P230.140303	Blanc mat	14	0,14	33,85
P230.140404	Noir mat	14	0,14	33,85
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S330.140101	Naturel	14	0,14	31,10
S330.140202	Foncé	14	0,14	31,10
S330.140303	Blanc mat	14	0,14	33,85
S330.140404	Noir mat	14	0,14	33,85
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C030.140101	Naturel	14	0,15	31,10
C030.140202	Foncé	14	0,15	31,10
C030.140303	Blanc mat	14	0,15	33,85
C030.140404	Noir mat	14	0,15	33,85

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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

Moulin bois RUMBA 18 cm

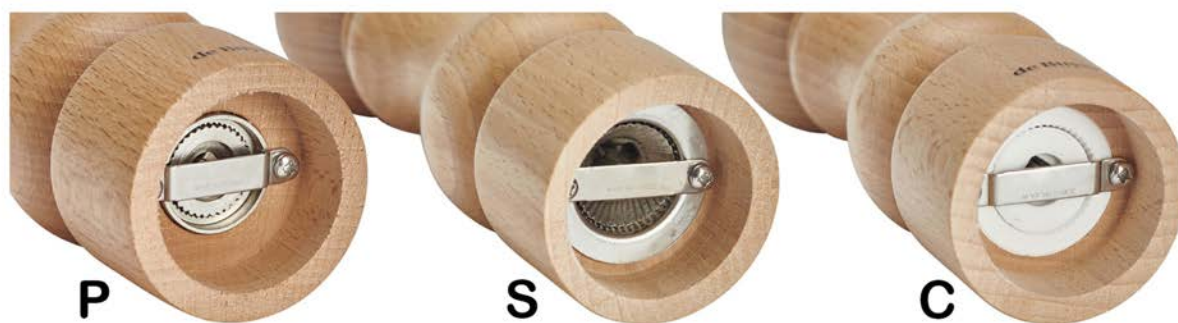


Code	Désignation	Hcm	Base € HT
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
P230.180101	Naturel	18	34,85
P230.180202	Foncé	18	34,85
P230.180303	Blanc mat	18	37,90
P230.180404	Noir mat	18	37,90
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
S330.180101	Naturel	18	34,85
S330.180202	Foncé	18	34,85
S330.180303	Blanc mat	18	37,90
S330.180404	Noir mat	18	37,90
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
C030.180101	Naturel	18	34,85
C030.180202	Foncé	18	34,85
C030.180303	Blanc mat	18	37,90
C030.180404	Noir mat	18	37,90

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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



Moulin bois RUMBA 21 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P230.210101	Naturel	21	0,34	38,35
P230.210202	Foncé	21	0,34	38,35
P230.210303	Blanc mat	21	0,34	44,60
P230.210404	Noir mat	21	0,34	44,60
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S330.210101	Naturel	21	0,34	38,35
S330.210202	Foncé	21	0,34	38,35
S330.210303	Blanc mat	21	0,34	44,60
S330.210404	Noir mat	21	0,34	44,60
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C030.210101	Naturel	21	0,35	38,35
C030.210202	Foncé	21	0,35	38,35
C030.210303	Blanc mat	21	0,35	44,60
C030.210404	Noir mat	21	0,35	44,60

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre est en acier taillé.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres et sels, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.



Moulin bois RUMBA 21 cm laqué



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE				
MECANISME METAL				
P230.213232	Rouge	21	0,34	44,60
P230.213333	Noir	21	0,34	44,60
MOULIN A SEL				
MECANISME METAL				
S330.213232	Rouge	21	0,32	44,60
S330.213333	Noir	21	0,32	44,60
MOULIN A EPICES				
MECANISME CERAMIQUE				
C030.213232	Rouge	21	0,35	44,60
C030.213333	Noir	21	0,35	44,60

Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

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

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

Collection Paso



Moulin bois PASO 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
	MOULIN A POIVRE			
	MECANISME METAL			
P240.100101	Naturel	10	0,11	22,80
P240.100202	Foncé	10	0,11	22,80
P240.100303	Blanc mat	10	0,11	23,80
P240.100404	Noir mat	10	0,11	23,80
	MOULIN A SEL			
	MECANISME METAL			
S340.100101	Naturel	10	0,09	22,80
S340.100202	Foncé	10	0,09	22,80
S340.100303	Blanc mat	10	0,09	23,80
S340.100404	Noir mat	10	0,09	23,80
	MOULIN A EPICES			
	MECANISME CERAMIQUE			
C040.100101	Naturel	10	0,11	22,85
C040.100202	Foncé	10	0,11	22,85
C040.100303	Blanc mat	10	0,11	23,85
C040.100404	Noir mat	10	0,11	23,85

Modèle classique en bois.

Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer,

Salière PASO 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
M340.100101	Naturel	8,8	0,05	17,55
M340.100202	Foncé	8,8	0,05	17,55

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



Collection Manivelle



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
MOULIN A POIVRE					
Mécanisme acier					
P292.070101	Naturel	9	7	0,15	36,25
P292.070202	Foncé	9	7	0,15	36,25
MOULIN A SEL					
Mécanisme acier inoxydable					
S392.070101	Naturel	9	7	0,15	36,25
S392.070202	Foncé	9	7	0,15	36,25
MOULIN A EPICES					
Mécanisme céramique					
C092.070101	Naturel	9	7	0,14	36,25
C092.070202	Foncé	9	7	0,14	36,25

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moulin parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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

Moulin à muscade SOKO, manivelle en inox - 10 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
M516.100101	Naturel	10	0,13	41,35
M516.100202	Foncé	10	0,13	41,35



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

Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Collection Exclusive

Moulin à poivre/sel POGO 11 cm, mécanismes métal



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
P222.110606	Moulin à poivre	11	0,11	51,95
S322.110606	Moulin à sel	11	0,09	51,95

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

GARANTIE.

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



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
	MOULIN A POIVRE			
P224.110671	Noir mat	11	0,18	92,80
	MOULIN A SEL			
S324.110671	Noir mat	11	0,16	92,80

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

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



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
	MOULIN A POIVRE			
P223.120101	Naturel	12	0,24	61,50
P223.120606	Ebène	12	0,24	61,50
	MOULIN A SEL			
S323.120101	Naturel	12	0,21	61,50
S323.120606	Ebène	12	0,21	61,50

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

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

Mécanismes garantis à vie. Moulin en bois labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection Hip Hop

Moulin à épices bois HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
Moulins livrés sans épices				
C086.118301	Naturel	11	0,09	23,50
C086.118302	Foncé	11	0,09	23,50

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Mécanisme garanti 3 ans

Moulin à épices bois laqué HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Kg	Base € HT
Moulins livrés sans épices			
C086.118331	Blanc	0,09	24,50
C086.118332	Rouge	0,09	24,50
C086.118333	Noir	0,09	24,50

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Mécanisme garanti 3 ans

Moulin à épices transparent HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
Moulins livrés sans épices				
C086.118383		11	0,09	24,50

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Collection Transparence

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Moulins livrés sans épices			7	0,18	29,20
C092.078382						
C192.048382	Coffret de 4 moulins C092.078382	28	7	9	0,77	104,00
	Moulins livrés vides					

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Moulin à épices TANGO 14 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
	Moulins livrés sans épices	14	0,18	31,20
C087.148383				

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Moulin à épices MAMBO 18 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
	Moulins livrés sans épices	20	0,23	34,90
C084.188383				

Un moulin original à la ligne baroque pour la cuisine ou pour la table. La transparence lui confère modernité et légèreté.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans





LA COUPE

Mandolines et couteaux

DES ALLIÉS DE PRÉCISION

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

-154-

Mandoline REVOLUTION

Mandoline VANTAGE

Mandoline VIPER

Mandoline ACCESS

Mandoline SWING PLUS

-162-

Coupe-tranche KOBRA

Mini coupe-légume KOMI

-164-

Coupe-tomate, évideur Corer

- 166-

Couteaux & aiguseurs



LES MANDOLINES

LES COMPACTS

Collection	 2012.01	 2017.00	 2016.00	 2014.00	 2015.03 / 2015.23 / 2015.43	 2011.01 / 2011.21 / 2011.41	 2018.00
Type de coupes :	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Tranches lisses							
• Tranches ondulées							
• Juliennes	   2 - 4 et 10 mm Version « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 et 10 mm	✓	✓	✓	4 - 10 mm 2 - 7 mm	✓	2 - 4 mm
• Coupes gaufrées		✓			✓		
• Cubes et losanges	  	✓	✓				
Type de lame	Droite	V	V		Droite	V	Diagonale 35 °
Hauteur de coupe (mm)	0 à 10	1 à 10	1 à 8		0 à 10		
Pied anti-dérappants repliables	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity guide + poussoir	 ✓	✓	✓	✓	✓		
Poussoir long	✓	✓					
Couleurs					  	 	1
PCB (unité de conditionnement)	1	1	1	1	1	1	1



ACCESSOIRE RONDELLES

GRAVITY

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



LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES
OU ONDULÉES



PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



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



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

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2012.01	Mandoline complète avec chariot et poussoir avec 1 double lame horizontale micro-lobes et 3 peignes Julienne (2-4-10 mm)	39,5	19,5	14	1,54	239,90
	POUSOIR INOX					
	avec CONTRÔLE DE ROTATION DU POUSOIR					



La Mandoline REVOLUTION MASTER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2012.41	Mandoline complète avec chariots et poussoirs	39,5	19,5	14	2,38	363,90
	Modèle MASTER avec :					
	- POUSSOIR INOX					
	- CONTRÔLE DE ROTATION DU POUSSOIR					
	- 6 peignes Julienne 2-3-4-5-7 et 10 mm					
	dans leur boîte de rangement amovible					
	- poussoir EXTRA LONG					
	- Rampe revêtue pour une meilleure glisse					
	- Double-lame horizontale micro-lobes					
	- Pied avec enjoliveur arrière					

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

- Poussoir rond inox avec contrôle de la rotation
- Poussoir extra-long pour les coupes de légumes longs
- 7 lames (double lame horizontale micro lobes et 6 peignes Julienne).

- 2 enjoliveurs en fonte d'inox solidaires du pied arrière
- Glissant amélioré grâce au revêtement spécial pro glisse sur la rampe.



La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
2012.56	Système de contrôle de la rotation			0,62	55,45
	Chariot + poussoir inox				
2012.57	Poussoir inox seul			0,5	35,15
2012.55	ENSEMBLE POUSSOIR LONG			0,24	46,30
	s'adapte sur Mandoline standard				
2000.97	Pied avant seul pour châssis	12	11,5	0,12	10,00
	Pour REVOLUTION & REVOLUTION MASTER				
2012.98	Pied arrière REVOLUTION MASTER				14,35
2000.89	Lot de deux vis papillons				2,80

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2015.84	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18	23,00

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

La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	3,2	0,5	0,03	34,85
	PEIGNES JULIENNE verticaux :					
2012.91	JULIENNE 2 mm - noir				0,02	23,65
2012.92	JULIENNE 4 mm - rouge				0,02	23,45
2012.93	JULIENNE 10 mm - gris				0,02	23,55
2012.94	JULIENNE 3 mm - vert				0,02	23,55
2012.95	JULIENNE 5 mm - bleu				0,02	23,45
2012.96	JULIENNE 7 mm - orange				0,02	23,65
2012.88	Support de rangement de 3 Julienne -vide				0,04	4,25
	Pour Mandoline REVOLUTION standard					
2012.89	Boîte de rangement pour 7 lames - vide					10,95

LA MANDOLINE VANTAGE



La Mandoline VANTAGE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2017.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir - lame en V lisse intégrée au châssis inox - 4 peignes julienne 2-4-7-10 mm - Protège-lame V pour le rangement - boîte de rangement - poussoir EXTRA LONG	50	15	20	1,83	232,50
Disponible jusqu'à épuisement du stock						

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

Julienne en V interchangeables.

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



La Mandoline VANTAGE - pièces détachées 2017.00



Code	Désignation	Kg	Base €HT
ACCESSOIRES			
Disponibles jusqu'à épuisement des stocks			
2017.91	Peigne julienne 2 mm	0,03	29,45
2017.92	Peigne julienne 4 mm	0,03	20,30
2017.93	Peigne julienne 7 mm	0,03	19,00
2017.94	Peigne julienne 10 mm	0,03	16,80
2017.89	Boîte de rangement vide	0,27	32,55
2017.59	Poussoir seul	0,13	28,85
2017.90	Chariot seul	0,05	22,35
2017.86	Protège-lame V	0,01	8,15

La Mandoline VANTAGE - Poussoir long



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2017.55	Ensemble poussoir long Disponible jusqu'à épuisement du stock	17,2	13	6,8	0,27	45,65

Il se met à la place du poussoir rond de la Mandoline et s'utilise de la même manière. C'est l'outil indispensable pour les coupes allongées (carottes, courgettes, pommes de terre pour frites géantes, etc.) sans avoir à tronçonner les légumes au préalable.



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2015.84	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18	23,00

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



LA MANDOLINE VIPER

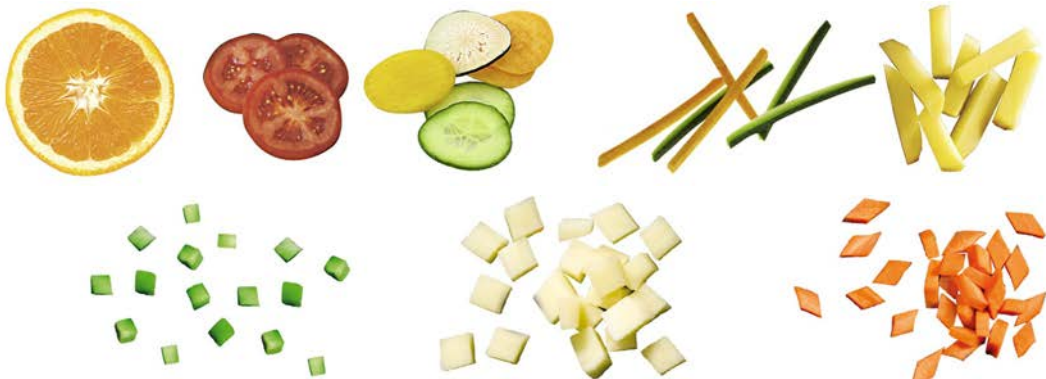


La Mandoline VIPER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2016.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir plateau lisse & 2 plateaux Julienne 4 et 10 mm Boîte de rangement fournie	44	18,5	15	1,36	176,65

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



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2015.84	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18	23,00

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

LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2016.96	Plateau horizontal pour coupe tranches	26	12	0,09	0,18	40,55
2016.92	Plateau lames Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11	17,70
2016.94	Plateau lames Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12	17,90

LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2016.59	Poussoir ergonomique seul plastique	25,2	12	17,5	0,12	35,25
2016.90	Chariot réceptacle en plastique	26	12	2,5	0,55	13,95



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2014.00	Mandoline complète avec poussoir composite	44,5	18	23	1,45	155,90
	fournie avec 1 double lame horizontale					
	- lisse et ondulée- et 1 double peigne					
	(4-10 mm)					
	- Réglage facile de la hauteur de coupe					
	- Lame horizontale micro lobes					
	- Poussoir ergonomique					

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

antidérapants
MULTIFONCTIONS:
Rondelles lisses ou ondulées, coupes Juliennes, coupe gaufree.
Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.



Accessoires pour la Mandoline ACCESS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
2015.92	Double peigne Julienne 4 et 10 mm				0,26	20,00
2015.93	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes				0,09	38,50
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	3,2	0,5	0,03	34,85
2017.90	Chariot seul				0,05	22,35
2014.59	Poussoir seul					29,05

Lames et peignes en aciers spéciaux trempés pour une coupe nette et rapide. Système de double lame et peigne : un seul accessoire pour 2 utilisations.

- Lame lisse et lame ondulée
- Peigne Julienne de 4 / 10 mm et peigne Julienne 2/7 mm

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2015.84	GRAVITY guide et poussoir	5	10,5	14,5	0,18	23,00

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort.

Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

LA MANDOLINE SWING PLUS



La Mandoline SWING PLUS



ROBUSTE ET PROFESSIONNELLE :

Mandoline en acier inoxydable et polymères composites.

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

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

EFFICACE : Coupe facile et nette

SÛRE : Poussoir ergonomique pour une sécurité maximum - Pieds antidérapants

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

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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
2015.03	Mandoline noire complète avec poussoir composite fournie avec 1 double lame horizontale -lisse et ondulée- et 1 double peigne (4-10 mm)	40	20	1,19	119,90
	Coloris noir				
	LES PLUS :				
	- Réglage facile de la hauteur de coupe				
	- Lame horizontale micro lobes				
	- Poussoir ergonomique				
2015.23	Coloris vert	40	20	1,19	119,90
2015.43	Coloris rouge	40	20	1,19	119,90

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



Code	Désignation	Kg	Base € HT
2015.59	Poussoir ergonomique plastique	0,22	29,05
2015.90	Chariot pour 2015.59	0,6	21,85

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

Accessoires pour la Mandoline SWING PLUS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
2015.92	Double peigne Julienne 4 et 10 mm						0,26	20,00
2015.93	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes						0,09	38,50
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes		15,5	3,2		0,5	0,03	34,85
2015.84	GRAVITY guide et poussoir	5		10,5	14,5		0,18	23,00

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

LA MANDOLINE KOBRA



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

Le coupe-tranche KOBRA



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2011.01	Noir - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66	77,90
2011.41	Rouge - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66	77,90
PIECES DÉTACHÉES :						
2011.55	Poussoir seul -coloris noir					20,70
2011.90	Kit circlips et rondelle Kobra					6,85

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





Le mini coupe-légumes KOMI



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2018.00	coupe-légumes complet avec poussoir protecteur et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm	27	11,2	3,3	0,38	51,90
PIECES DÉTACHÉES :						
2018.90	Poussoir					6,75
2018.92	Julienne 2 mm					11,25
2018.93	Julienne 4 mm					8,95
2018.95	Kit lame					11,35

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



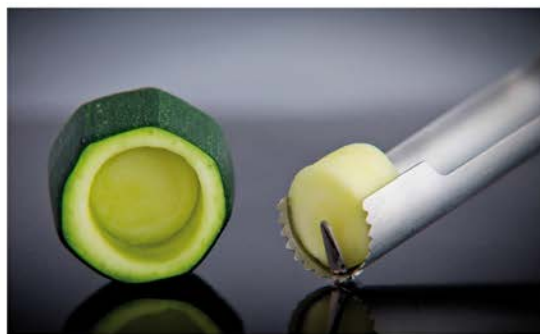


Coupe-tomates en acier inoxydable



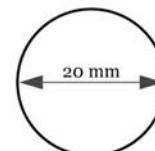
- Pour 10 tranches épaisseur 5,5 mm.
 - Lame en inox crantée spéciale tomates pour une coupe rapide et franche sans écraser le produit.
 - La coupe horizontale évite la perte de jus.
 - Les pieds sont munis de ventouse pour une bonne tenue sur le plan de travail lors de l'utilisation.
 - Sécurité totale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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2005.00	coupe tomate complet	42,5	20	18	5,5	571,50
2005.10	bloc de lames de rechange	24,5		7	0,14	135,50



Evideur Corer 12 mm - Orange

Evideur Corer 20 mm - Vert



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
2612.01	L. tube 90 mm - Gradué	2,5	19,7	0,04	15,05

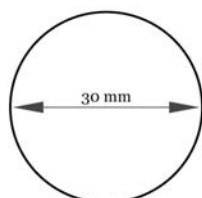
Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté.
Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir.

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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
2612.02	L. tube 112 mm - Gradué	3	24,6	0,08	15,05

Evideur Corer 30 mm - Rouge

Code	Désignation	Lcm	Kg	Base € HT
2612.03	L. tube 112 mm - Gradué	25	0,1	15,05



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

FK2

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



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



Couteau de Chef français



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28	89,30

Couteau Santoku 17 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4281.17	L. lame 17,5 cm	32,4	2,2	5,4	0,26	88,25

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

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

Couteau de Chef asiatique



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4280.15	L. Lame 15 cm	28,6	4,9	2	0,16	72,70
4280.17	L. Lame 17 cm	30	5,5	1,8	0,18	88,25

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

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

Couteau d'office L. 9 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4282.09		21,7	2	2,3	0,12	47,85

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

Couteau de service L. 14 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4285.14		26,7	2	3	0,14	60,10

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

Tranchelard Santoku 30 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Base €HT
4287.30	L. lame 30 cm	42,5	2	2,6	88,40

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



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4287.16	L.lame 16 cm	27,5	2	0,14	59,90
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				



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

Couteau à filet



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4283.16	L. lame 16 cm	30,9	2,2	2,3	0,2	69,60
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					
4283.18	L. lame 18 cm	28,5			0,14	71,70
	Parfait pour filet de sole.					

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

Couteau à pain



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4286.26	L. 26 cm	40,5	2,2	3,9	0,28	78,60
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					

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



Aigiseur TRIUM, 3 niveaux



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4290.02		12	6,7	5,7	0,33	72,70
	3 NIVEAUX :					
	1: aiguisage gros grain pour lames émoussées					
	2: niveau bas de l'encoche pour aiguisage					
	3: niveau supérieur de l'encoche pour affilage					

L'aigiseur TRIUM redonne facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage: il suffit de glisser la lame entre les cames pour redonner un biseau finement affilé. Il possède 2 encoches : 1- Aiguisage gros grains pour lames émoussées. 2- Encoche à 2 niveaux pour aiguisage et affilage fins.

Planche à découper en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Granitée - Angles vifs					
4920.60N	Blanche	60	40	2	3,9	72,70

La planche à découper en polyéthylène est plus hygiénique qu'une planche en bois car la matière est non poreuse.

Support inox pour 6 planches à découper



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4140.00N	Ecartement 3 cm - Fil ø 6 mm	27	31,5	27,5	1,1	57,75
	4 patins anti-dérapants					

Pratique, ce support permet de ranger ou d'égoutter après lavage les différentes planches à découper.





LA PATISSERIE: UN ART & UNE SCIENCE

La pâtisserie offre la perspective de donner libre cours à la créativité et de tester de multiples combinaisons. Notre matériel a été développé pour garantir précision et esthétique. De nombreux chefs pâtissiers de renom, Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France participent au développement de nouveaux ustensiles innovants, techniques et performants.

- 172 -

Le lamineur

-174 -

Découpoirs, rouleaux

-177 -

Moules et cercles perforés
AIR SYSTEM

-184 -

Cercles et moulerie inox

- 195 -

Moulerie acier revêtu

-203-

Supports de cuisson
Tourtières

- 213 -

Chocolat & sucre

-216 -

Pinceaux

- 217 -

Douilles et poches





de Buyer
DEPUIS 1830



LE LAMINOIR À PÂTES par de Buyer



innovation

Robuste • Durable

Matériaux haute qualité
Démontable et réparable

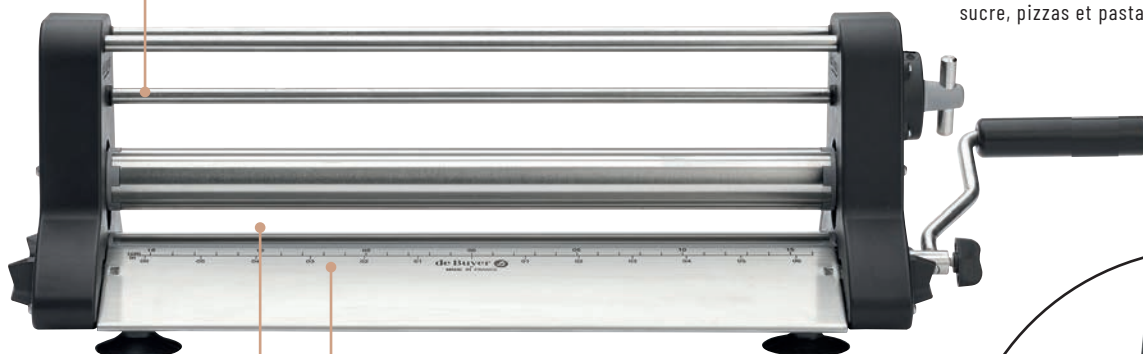
Laminage dans les 2 sens avec la manivelle Rapide • Efficace

Pas de reprise de la pâte
Evite la déformation



Multipâte

Travail des pâtes feuilletées, sucrées, travail du sucre, pizzas et pastas...



Stable • Sécurisé

Double fixation
au plan de travail :
ventouses+ étau

Large surface de laminage de 34 cm

Graduation en cm et en pouces

Réglage précis des épaisseurs de 15 mm jusqu'à une pâte ultra fine

Graduation en mm et en pouces

Molette de réglage
pratique avec repères



Modèle déposé

Le laminoir conçu et fabriqué en France par de Buyer répond aux besoins des restaurateurs et des particuliers. Il permet d'étaler différentes pâtes : pâte feuilletée - pâte à croissant - pâte sucrée - pâte à pizza - pâte à sucre - pâte d'amandes - pâte à pasta... pour de multiples créations culinaires.



Laminoir à pâtes

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3001.00	Laminoir complet sous boîte décor avec notice	52,1	14,5	13	2,5	340,00

La conception unique et innovante de ce laminoir permet de travailler plus rapidement et plus efficacement : il offre une large surface de travail de la pâte et permet de laminer dans les 2 sens , évitant ainsi de reprendre la pâte et de la déformer à chaque passage.

ROBUSTE ET DURABLE

Conception inox et polyamide chargé de fibre de verre

Démontable et entièrement réparable

REGLAGE FACILE

Molette avec sécurité de réglage des 20 épaisseurs de 0,8 à 15 mm

Graduations intégrées cm et en pouces

EFFICACE ET PRODUCTIF

Laminage en va et vient à plat : inutile de reprendre la pâte en totalité contrairement aux laminoirs inclinés, ce qui évite de déformer la pâte à la manipulation.

Gain de temps et travail régulier.

Large rouleau pour des laizes de pâte de 34 cm.

PRATIQUE ET STABLE

Double fixation au plan de travail par ventouses+ étai.

COMPACT ET LEGER

Encombrement et poids optimisés. Rangement compact.

NETTOYAGE à sec avec une brosse à farine ou à l'eau et produit vaisselle.





Rouleau à pâtisserie en bois sans poignée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base €HT
4840.01N	Rouleau en hêtre	5	50	0,72	17,75

Boîte de 9 découpoirs en en polyamide HT 5 cm



Code	Désignation	Kg	Base €HT
4308.00	Ronds unis ø 2 à 10 cm	0,23	35,65
4307.00	Ronds cannelés ø 2 à 10 cm	0,22	35,65
4304.30	Carrés - L.1,8 à 9,5 cm	0,27	33,60
Disponible jusqu'à épuisement du stock			

Polyamide renforcé de fibre de verre.
Qualité extra-dure : Solides et résistants. Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite.

Stérilisables - T°max. 160°C
Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable



Boîte de 9 découpoirs ronds en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
3323.00N	Découpoirs ronds unis de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,44	72,90
3324.00N	Découpoirs ronds cannelés de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,46	83,15

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Pour égayer vos plats et apporter un peu d'originalité, utilisez ces découpoirs, lisses ou cannelés, ils sauront satisfaire votre créativité.

Rouleaux en plastique alimentaire



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base €HT
4361.00N	Rouleau losange (réaliser une grille de pâte)	4,5	5	0,07	15,05
4362.00N	Rouleau pique-pâte	6,5	5	0,07	14,60

La roulette à losanges permet de réaliser des quadrillages dans la pâte pour la décoration de dessus de tartes. Après passage du rouleau sur la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un quadrillage parfaitement régulier. La roulette pique-pâte permet de piquer des bandes de pâte de façon régulière et très rapidement.



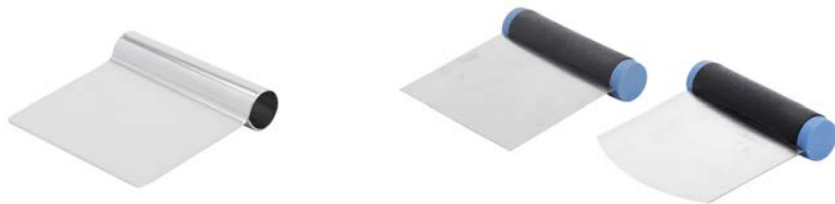
Lots de 10 grignettes jetables (lames de boulanger)



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base €HT
4670.03N	Jaune lame fixe	13	0,01	82,40

Les lames de boulanger permettent d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Le tranchant des lames assure une grande qualité de coupe. La lame est protégée par un capuchon.

Coupe-pâte à lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base €HT
3300.12	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1	15,95
3302.11N	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12	11,90
3302.12N	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12	12,00

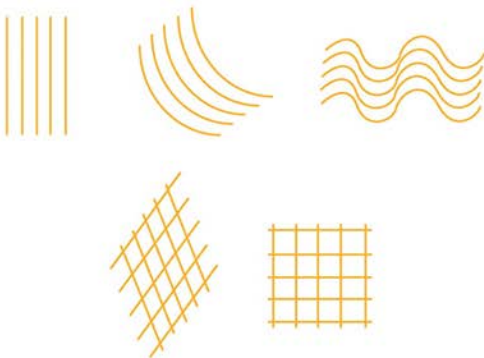
Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

Corne souple en plastique alimentaire



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC	Base €HT
4858.00N	Raclette-corne coupe-pâte ronde T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5	2,10

Cet ustensile permet de corner (racler) un récipient afin d'enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.



Rouleau coupe-pâte extensible en inox



Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâte, de carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4781.00N	5 lames unies ø5,5 cm - Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 50 cm	22,5	5,2	5,5	0,56	124,70

La Gourmandise est dans l'Air



moulerie inox perforée
AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



FABIEN PAIRON - MOF Charcutier-Traiteur

M. Paireon a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération :

- Pratique, fonctionnel et efficace.
- Facile à fonder, à garnir, à démouler à entretenir et à stocker.
- Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.)
- Mis au point, conceptualisé et fabriqué par De Buyer en France.



Moule pliable à charnières GEOFORME en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
3210.24	MODELE PERFORE - Concept de Buyer AIR SYSTEM Adapté au four ménager Sous boîte décor en carton	24	5	6	0,55	107,90
3210.35	Adapté au four ménager Sous boîte décor en carton	35	7	7,5	0,93	139,90
3210.48	Format exclusivement professionnel Sous film avec livret recettes	48	9	8,5	1,28	161,90
FEUILLES DE CUISSON (vendues séparément)						
4344.21	Feuilles de cuisson pour 3210.24					16,20
4344.22	Feuilles de cuisson pour 3210.35					18,35
4344.23	Feuilles de cuisson pour 3210.48					29,20
T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C						

Collection développée en collaboration avec Fabien Paireon pour concevoir le premier moule pliable dont on ne perd pas les fixations. 3 tailles adaptées pour bouchers - charcutiers, traiteurs, chef cuisinier et particulier. Format optimisé pour une meilleure répartition dans les fours.

Ce modèle perforé permet une cuisson plus rapide et uniforme de la pâte, sans dessèchement de la garniture grâce au concept AIR SYSTEM. Le résultat est croustillant et savoureux. Parfait pour les pâtés en croûte, les pains moulés, pains spéciaux, saucissons

briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés. Peut-être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

Conception robuste 'TOUT-EN-UN' avec charnières et loquets intégrés : Indémontable. Aucune pièce perdue.

PRATIQUE & RAPIDE: le moule déplié est plane et stable; il sert de gabarit à la découpe de la pâte. Démoulage express.



Moulerie perforée inox ultra résistante

Adaptée à un usage intensif professionnel.

Utilisation à froid ou à chaud sans limite de température.

Concept AIR SYSTEM: les perforations Ø2 mm permettent à la pâte de respirer.

Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures:

- de 15 à 25 % économisés sur le temps de cuisson
- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.

Démontable : démoulage facile.

Made in France

Moule fourni avec un support de cuisson anti-adhésif

Coupé à la forme du moule pour gagner en temps et productivité

Réutilisable plus de 200 fois.

T° d'utilisation -76 / + 260°C.

Amovible : possibilité d'utiliser le moule seul ou avec le tissu de cuisson selon les préparations.

Conditionnement sous boîte décor en carton



AIR SYSTEM
de Buyer Concept



- Cuisson parfaitement maîtrisée : des préparations croustillantes et cuites à cœur
- Inrayable
- Produit durable et écoresponsable
- Nettoyage facile



Moule à manqué démontable en inox et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
3213.20	Moule et feuilles de cuisson	20	7,5	0,5	63,90
3213.24	Moule et feuilles de cuisson	24	7,5	0,69	74,90
FEUILLES DE CUISSON SEULES					
4344.60	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3213.20			0,03	16,20
4344.61	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3213.24			0,04	18,35

Parfait pour des tartes au fromage - Cheesecake - généreuses, des brioches gourmandes ou encore des tourtes salées.
Moule perforé Concept AIR SYSTEM

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.



Moule rectangulaire à fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3212.35	Moule et feuilles de cuisson	35	10,5	3,5	0,09	63,90
FEUILLES DE CUISSON SEULES						
4344.51	Lot de 2 feuilles de cuisson 3212.35				0,03	18,35

Idéale pour la réalisation de quiches ou tartes originales, sucrées ou salées. Moule perforé Concept AIR SYSTEM

La perforation permet d'obtenir des pâtes croustillantes.

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

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.

Moule à tarte cannelé en inox à fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
	Hauteur 2,5 cm				
3214.24	Moule 1,13 L.& feuilles de cuisson	24	2,5	0,4	63,90
3214.28	Moule 1,54 L.&feuilles de cuisson	28	2,5	0,52	69,90
FEUILLES DE CUISSON SEULES					
4344.71	Lot de 2 feuilles de cuisson 3214.24			0,02	16,20
4344.72	Lot de 2 feuilles de cuisson 3214.28			0,03	18,35

Moule perforé Concept AIR SYSTEM.

La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.

Le fond démontable permet un démoulage facile.



Moule à cake en inox perforé, fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3215.15	Moule et feuille de cuisson	15	8,6	7,5	0,31	53,90
3215.26	Moule et feuille de cuisson	26	8,6	7,5	0,47	63,90
FEUILLES DE CUISSON SEULES						
4344.41	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3215.15				0,02	16,20
4344.42	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3215.26				0,03	18,35

Moule perforé Concept AIR SYSTEM.

La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Selon vos préparations et recettes, le moule inox perforé peut être utilisé seul, sans feuille de cuisson amovible.

Le fond démontable permet un démoulage facile.





Concept AIR SYSTEM

Les perforations permettent à la pâte de respirer.

Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures :

- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - ROND



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
HAUTEUR 2 CM					
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02	8,80
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02	9,15
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03	9,45
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03	10,10
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04	10,60
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04	11,00
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05	12,70
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07	13,15
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08	14,10
3099.09	94, 2 cl	24,5	2	0,1	15,55
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12	17,45
HAUTEUR 3,5 CM					
3098.01		5,5	3,5	0,04	12,40
3098.02		6,5	3,5	0,04	12,90
3098.03		7,5	3,5	0,05	13,65
3098.00		8,5	3,5	0,06	14,10
3098.04	ideal pour New York Rolls	10,5	3,5	0,07	14,95
3098.05	ideal pour New York Rolls	12,5	3,5	0,08	15,55
3098.06		15,5	3,5	0,1	17,95
3098.07		18,5	3,5	0,12	18,90
3098.08		20,5	3,5	0,13	20,20
3098.09		24,5	3,5	0,15	22,90
3098.10		28,5	3,5	0,18	24,90
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05	10,40

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM.

Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux

comme des entremets et un démoulage facile et sûr. indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.





Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - Ht 45 mm



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	Base € HT
	HAUTEUR 45 mm				
	Parfait pour les flans pâtisiers				
3097.03	1 p.	7,5	0,9	0,7	15,80
3097.08	4-6 p.	20	0,9	0,18	22,35
3097.09	6-8 p.	24	0,9	0,21	24,40

CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des biscuits et pâtes sablées ou brisées.
Démoulage facile et sûr.

Hauteur adaptée pour les flans pâtisiers, les tartes gourmandes ou les tourtes.



Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - CARRE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	HAUTEUR 2 CM					
3099.19	Cercle perforé indiv. 10 cl	7	7	2	0,04	10,50
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,05	11,20
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12	15,05
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13	15,65
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15	16,15

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - COEUR



l'école
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
3099.50	9,5 cl - individuel	8	2	0,03	10,10
3099.51	20 cl - 2 parts	12	2	0,05	11,00
3099.52	40 cl - 4 parts.	18	2	0,08	12,60
3099.53	60 cl - 6 parts	22	2	0,1	13,85

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - RECTANGLE



l'école
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	HAUTEUR 2 CM					
3099.30	Cercle à tartelette 10 cl - individuel	12	4	2	0,09	11,80
3099.32	40 cl - 4 parts	25	8	2	0,1	18,30
3099.33	60 cl - 6 parts	28	11	2	0,12	20,90

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - OBLONG



l'école
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
3099.40	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	0,06	13,55
3099.42	40 cl - 4 parts	27	8	2	0,09	18,90
3099.43	60 cl - 6 parts	30	11	2	0,1	21,85

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - CALISSON



l'école
VALRHONA
東京



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Base € HT
3099.70	10 cl- Cercle individuel	12	5	2	14,60
3099.73	40 cl - 4 parts	25,5	11	2	16,75

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.



Cercles à tarte perforés cannelés inox, hauts à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Base € HT
ROND						
3030.20		20			3	19,30
3030.24		24			3	20,45
3030.28		28			3	22,70
CARRE						
3031.23			23	23	3	22,20
RECTANGLE						
3032.35			35	10	3	22,20

CONCEPT AIR SYSTEM La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme des bords et des pâtes croustillantes.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3093.06		6	2	0,4	0,02	10,90
3093.08		8	2	0,4	0,03	12,30
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	10,40
3093.10		10	2	0,4	0,04	12,30
3093.22		22	2	0,4	0,1	17,55
3093.24		24	2	0,4	0,11	17,95
3093.26		26	2	0,4	0,12	19,35
3093.28		28	2	0,4	0,13	20,70

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Concept de Buyer AIR SYSTEM: les perforations permettent une meilleure circulation de l'air pour une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3091.06N		6	2	0,4	0,02	5,00
3091.07N		7	2	0,4	0,02	5,55
3091.08N		8	2	0,4	0,03	5,95
3091.10N		10	2	0,4	0,04	5,95
3091.12N		12	2	0,4	0,04	6,05
3091.14N		14	2	0,4	0,05	6,65
3091.16N		16	2	0,4	0,06	6,75
3091.18N		18	2	0,4	0,07	7,40
3091.20N		20	2	0,4	0,08	7,90
3091.22N		22	2	0,4	0,09	8,00
3091.24N		24	2	0,4	0,1	8,90
3091.26N		26	2	0,4	0,11	10,15
3091.28N		28	2	0,4	0,12	10,15
3091.30N		30	2	0,4	0,13	11,40

Ces cercles en acier inoxydable de 2 cm de haut sont destinés essentiellement à la confection de tartes. Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie (plusieurs cercles peuvent être positionnés sur une même

plaque). Le démoulage est facile.

Cercle à pâtisserie rond en inox, dit cercle à mousse ou à entremets



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6	6,55
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6	6,55
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6	6,55
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6	7,05
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6	7,05
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1	10,40
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1	8,95
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1	10,70
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1	11,60
3989.16		16	4,5	1	0,18	1	12,20
3989.18		18	4,5	1	0,2	1	12,80
3989.20		20	4,5	1	0,22	1	14,25
3989.22		22	4,5	1	0,24	1	15,65
3989.24		24	4,5	1	0,27	1	16,35
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1	19,15

Les cercles à pâtisserie de hauteur 4,5 cm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.

Cercle rond en inox (à vacherin), Hauteur 6 cm

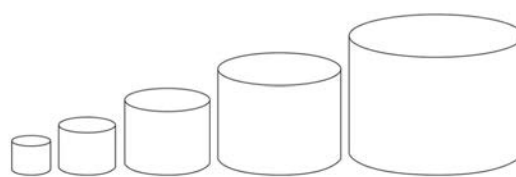


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3940.12		12	6	0,8	0,14	11,60
3940.14		14	6	0,8	0,16	12,30
3940.16		16	6	1	0,23	14,95
3940.18		18	6	1	0,26	16,35
3940.20		20	6	1	0,29	17,05
3940.22		22	6	1	0,32	18,80
3940.24		24	6	1	0,35	20,20
3940.26		26	6	1	0,39	20,25

Les cercles à pâtisserie de hauteur 6 cm sont parfaits, entre autres, pour les Vacherins. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.



Cercle haut en inox à "Pain Surprise", Panettone ou Wedding cake



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12	15,35
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23	17,60
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39	22,40
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59	29,45
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82	36,35

Idéal pour la confection de Pains Surprise mais également de Panettone ou de wedding cake. A associer avec des feuilles de cuisson ou du papier de cuisson. Four et congélation. Epaisseur 1 mm : robuste et indéformable.



Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
3040.03	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradués Hauteur 3 cm. Parfait pour les tartes, tourtes, quiches, etc.	3	0,8	0,15	29,45
3040.01	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradués	4,5	0,8	0,27	31,10
3040.02	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradués	6,5	0,8	0,37	36,65

Un réglage simple et sûr : gradué, marquage clair et lisible des repères de tailles.

Structure inox résistant, bonne tenue de la forme. Produit durable garanti à vie.

- Un résultat soigné : l'intérieur lisse permet le démoulage facile et sans trace de votre entremets.

- Utilisable à froid (réfrigérateur, congélateur, surgélateur) et à chaud (four traditionnel).

Entretien facile : lavage à la main ou lave-vaisselle.

Développer le cercle au maximum pour un nettoyage parfait.





Cercles individuels oblongs en inox



La forme de ce cercle a été imaginée par Mathieu Blandin, Champion du Monde de Pâtisserie 2013, pour la création de tartelettes élégantes et originales, facile à saisir et à croquer.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
	CREATION MATHIEU BLANDIN						
	Champion du Monde de Pâtisserie 2013						
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin	14,5	3,5	2	1	0,06	11,45
	En partenariat avec						
	l'Ecole Valrhona						
	Cercle à tarte perforé à bord droit						
3099.40	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2		0,06	13,55

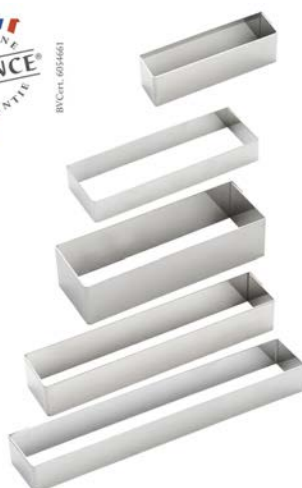
Cercle "Coeur"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
	HAUTEUR 40 mm					
	Disponibles jusqu'à épuisement des stocks					
3077.14	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 14 cm	14	4	1	0,16	18,25
3077.16	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 16 cm	16	4	1	0,18	19,45
3077.18	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 18 cm	18	4	1	0,19	21,40
3077.24	Cercle à entremets, équivaut à un rond ø 24 cm	24	4	1	0,24	26,45

Les formes diverses permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme Coeur permet de réaliser des entremets adaptées à diverses occasions : St Valentin, anniversaire, Fêtes des Mères. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

Forme inox - RECTANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03	11,80
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04	11,90
3943.12		12	4	3	1,2	0,09	12,50
3943.13		12	4	4	1,2	0,12	12,70
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09	13,75
3941.18		18	3	2	1,2	0,08	14,40

Forme pour dresser des garnitures sur assiette: chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de saumon. Le poussoir permet d'amener le produit dans les angles, de chasser les bulles, de tasser et égaliser. S'utilise dans tous les rectangles excepté le 3943.05.

Forme individuelle carrée



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1	16,85
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2		0,05	11,20

Cercle inox "Calisson"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC	Base € HT
INDIVIDUEL :									
3076.11	Cercle Calisson L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6	13,55
MIGNARDISE :									
3076.05	Cercle Calisson L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1	12,70

Formes Nonnette (gâteau individuel) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
3938.40	Rond ø 60 - Ht 40 mm	6			4	0,8	0,05	6	7,65
3939.06	Rond ø 65 - Ht 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6	6,55
3096.01	Rond ø 45 - Ht 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6	13,55
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1	11,45
3077.06	Cœur ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6	15,05
3139.06	Carré "Géo"		6	6	4	0,8	0,05	6	19,70

Poussoir en inox pour formes individuelles, nonnettes & tartelettes



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05	10,40

Poussoir pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées.



Cadre à entremets extensible rectangle en inox

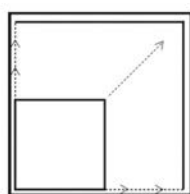


Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3013.21	Ext. jusqu'à max. 40 x 21 cm 10-12 p. => 22-24 p. Sous boîte décor en carton	21,5	11,5	7,5	1	1,07	48,70
3013.43	Ext. jusqu'à max. 56 x 84 cm	43	29	5	1	1,29	88,80

Un réglage simple et sûr : marquage clair et lisible des repères de tailles, emboîtement ferme et sécurisant. Excellent maintien durant toute l'utilisation.
Structure inox solide, ne se déforme pas. Produit durable garanti à vie.
Un résultat soigné : l'intérieur lisse permet le démoulage facile et sans trace de votre entremet.
Utilisable à froid (réfrigérateur, congélateur, surgélateur) et à chaud (four traditionnel).

La bordure inférieure du cadre parfaitement plane, rend le cadre étanche en combinaison avec un support plat et un tapis silicone.
Rangement et entretien faciles : démontable et empilable, lavage à la main ou lave-vaisselle.

Cadre à entremets extensible carré en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3013.16	Ext. jusqu'à max. 30x30 cm 6-8 p. => 20-22 p. Sous boîte décor en carton	16	16	5	1	0,57	37,85
3013.20	Ext. jusqu'à max. 37x37 cm Idéal pour plaques 40x30cm 8-10 p. => 30-32 p. Sous boîte décor en carton	20	20	5	1	0,69	45,45
3013.30	Ext. jusqu'à max. 57 x 57 cm	30	30	5	1	0,82	63,85



Cadre rectangulaire Opéra en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3015.36	Format pour plaque 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1	52,80
3015.35	Format 57x37x3,5 cm	57	37	3,5	2,5	1,12	66,10
3015.45	Format 57x37x4,5 cm	57	37	4,5	2,5	1,6	71,50

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

Cercle à entremets carré en inox, hauteur 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1	16,85
3906.12		12	12	4,5	1	0,17	19,45
3906.16		16	16	4,5	1	0,24	21,45
3906.20		20	20	4,5	1	0,29	23,50
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42	26,45
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49	28,75

Cercle à tartes carré en inox, hauteur 2 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3905.16		16	16	2	1,2	0,19	14,50
3905.20		20	20	2	1,2	0,16	15,25
3905.28		28	28	2	1,2	0,21	21,00

Le cercle carré va vous permettre de réaliser des gâteaux aux formes modernes. C'est aussi un excellent outil pour le découpage en parts régulières, pour terminer vos cadres ou optimiser vos boîtages.

Caisse à génoise droite étanche, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
4770.40		40	30	5	1	1,4	91,75
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85	105,40
4770.60		59	39	5	1	2,53	121,25

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

Bouteille à punch



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base € HT
044085N	Bouteille à punch avec bouchon	8	29	1	0,11	28,80

En plastique alimentaire, la bouteille à puncher a un bouchon perforé qui permet d'imbiber uniformément les biscuits.

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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base € HT
3002.01	Raplette 'Pascal' avec double peigne à crème	40	17	6	1,5	0,92	278,00
3002.00	Raplette "Pascal " sans le double peigne	40	17	6	1,5	0,91	189,00
3002.99	Double peigne à crème pour Raplette "Pascal" amovible et réversible - 2 dentures différentes	40			1,5	0,22	88,90

La raplette Pascal permet d'étaler la crème ou le chocolat en un seul geste.
Sa particularité est la possibilité de la régler en hauteur ou en largeur. On peut ainsi réaliser une couche très fine.

Elle s'utilise avec ou sans son peigne à crème (à dents) qui est amovible. Le peigne à crème a deux dentures triangulaires différentes.

Parfaite pour préparer le chocolat à copeaux.

**Ruban pâtissier en PVC 150 microns - Longueur 200 m pour professionnels**

Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
042002	Hauteur 40 mm	4	1,65	74,95
042003	Hauteur 45 mm	4,5	1,8	82,50
042004	Hauteur 50 mm	5	2,14	87,95

Les rubans pâtissiers permettent de chemiser les tours de cercles à pâtisserie avant le montage de l'entremets. Ils permettent ensuite un démoulage facile sans abîmer le tour de l'entremets congelé.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
042016	Lot de 100 bandes prédécoupées Pour gâteaux jusqu'à Ø 80 mm et Ht 45 mm Sous boîte décor en carton Format pour les particuliers - usage domestique Disponible jusqu'à épuisement du stock		27	4,5		0,06	14,40
042024	Rouleau de 10 mètres de ruban pâtissier Ht 45 mm	5,2			4,5	0,03	9,75
042026	Ht 60 mm Format pour les particuliers - usage domestique	5,2			6	0,04	10,85

Ruban en polypropylène pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets. Il permet un démoulage facile de l'entremets sans abîmer le tour du gâteau. Utilisation à froid.

Gouttière ronde démontable à 2 embouts - modèle professionnel



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	Base €HT
3206.80		50	8	6,5	1	0,85	45,40



Idéale pour la réalisation de terrines, de bûches, de gâteaux roulés, etc... Les parois sont très lisses et le démoulage facilité. Les deux embouts sont démontables.



Des outils à votre disposition pour la promotion en magasin :

- packaging dédié
- des recettes
- visuels d'ambiance
- kit digital



Gouttière démontable en inox - Petit format L. 30 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
	Sous boîte décor en carton						
3206.30	Rond Ht 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6	31,35
3206.04	Rond petit modèle Ht 4 cm	4	30	4,4	4	0,21	28,10
3205.30	Carré		30	6,5	6,5	0,66	30,90
	Disponible jusqu'à épuisement du stock						
3205.04	Carré petit modèle L. 4 cm		30	4	4		25,65
	Disponible jusqu'à épuisement du stock						

Moule long pour la réalisation de terrines et mousses (de légumes, viande ou poisson), foie gras, glaces, gâteaux roulés, entremets, et bûches de Noël, ...

remplir.

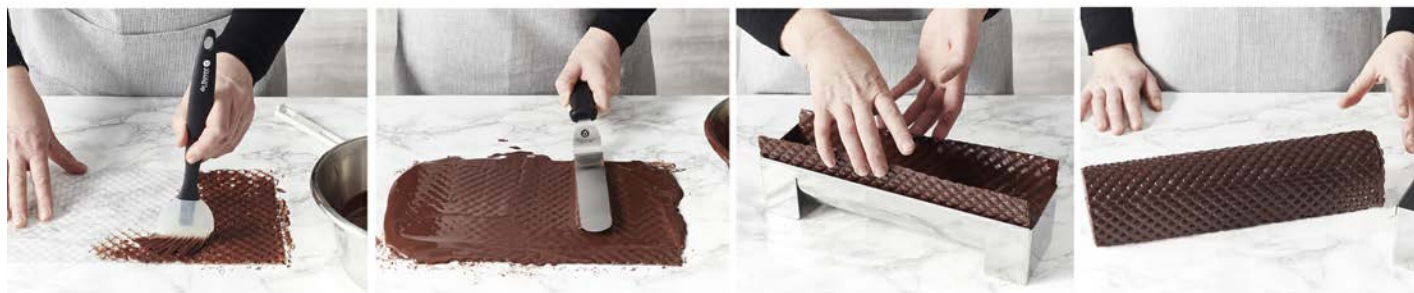
- Une conception professionnelle en inox épais garantissant un moule qui garde sa forme dans toutes ses utilisations et une répartition du froid ou du chaud uniforme. - Surface lisse pour d'élégantes finitions.

- Utilisation multiples à froid - congélateur et surgélateur - et à chaud, au four et au bain marie. Ne passe pas au micro-onde.

- Montage et démoulage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses. Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.

Les petits modèles peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec les grands modèles pour réaliser un insert.

Astuce : le moule devient étanche en le chemisant avec du film alimentaire avant de le



Set de 4 feuilles structure - Insert décor Bûche L. 30 cm



Code	Désignation	Kg	Base € HT
	Pour bûche 3206.30		
4343.00	feuilles 30 x 18,5 cm	0,1	18,55
	Sous boîte décor en carton		

La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre.

Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION -
MATELASSE - ANANAS -
DESTRUCTURE.

Spécial congélation.

Inclus : fiche recette tempérage du chocolat

Ne passe pas au four. Lavage à la main.

MADE IN FRANCE



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base € HT
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07	17,85
3125.16		16	9	1,5	0,36	44,70
3125.18		17,7	10	2,1	0,43	47,25
	Les couvercles Ref. 3429 ou 4112 s'adaptent aux moules de Ø 16 - 18 cm					

Le moule à charlotte, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces.... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. L'acier inoxydable assure une bonne transmission de la chaleur et est d'un entretien facile. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.

Moule à Canelés en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
3065.35		3,5	4	0,8	0,03	9,25
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04	11,30
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06	13,35



Moule à Canelés en cuivre



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
CUIVRE ETAME							
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03	18,35
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04	20,20
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05	21,85

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

Moule dariole ou "crème caramel" en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC	Base €HT
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6	9,45
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6	10,85
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6	12,30
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6	16,70

Le moule " Dariole " est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas. La forme est parfaite pour les crèmes caramel.

Calotte ou moule demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC	Base €HT
3133.04N	Disponible jusqu'à épuisement du stock	4	2	0,02	1,2	0,02	10	4,75
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5	6,05
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5	10,45
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5	14,25
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3	16,95
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3	22,45
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3	28,80
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2	42,75

Le moule demi-sphérique, appelé calotte, est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas.

Moule conique inox pour cornet (corne d'abondance)



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg	Base € HT
3006.35		3,5	14	0,3	0,02	5,05

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

Tubes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	UC	Base € HT
3000.04	Bouchon de champagne/Champignon	4	4	0,06	5	12,60
3005.02	Roulé fromage - Robuste sans soudure	2,1	10	0,05	5	7,80

Ces tubes en acier inoxydable sont particulièrement résistants et d'un entretien facile. Ils permettent de réaliser des produits traiteurs (roulé au fromage, mini-soufflés etc.).

Rouleaux à crème en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg	Base € HT
3007.25		2,5	10	0,3	0,01	4,35

Cet ustensile permet de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées. Robuste sans soudure

Moulerie antiadhésive en acier revêtu

Acier robuste pour un bon maintien.

Epaisseur adaptée pour une bonne conduction de la chaleur et des cuissons parfaites.

Revêtement antiadhésif garanti sans PFAS. Démoulage et entretien faciles.



Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit

Moule à tarte cannelé rond à bord droit - Fond amovible



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
4705.20		20	2	0,6	0,18	9,30
4705.24		24	2,8	0,6	0,32	12,00
4705.28		28	3	0,6	0,43	14,45
4705.32		32	3	0,6	0,56	16,70

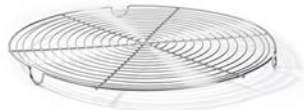
De Buyer propose une gamme complète de moules à pâtisserie composée d'une multitude de formes pour réaliser toutes les recettes incontournables. Composés d'un acier robuste, les moules permettent une

diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
4706.20		19,8	2	0,6	0,21	15,65
4706.24		23	2,8	0,6	0,32	21,00
4706.28		28	3	0,6	0,47	27,05
4706.32		32	3	0,6	0,61	29,65

La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
0237.28		28	1,5	0,15	17,40
0237.32		32	1,7	0,23	21,75

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

Moule à tartelette cannelé fond fixe - Bord évasé

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
4703.10	individuel	10	2	0,4	0,04	4,60
4703.12	individuel	12	2	0,4	0,05	5,70



Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.



Moule à tarte rectangulaire à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15	13,40
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32	19,80

Moule à tarte carré à fond amovible



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25	17,45
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41	26,75

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule à tarte/gâteau inversé, idéal pour les tartes aux fruits frais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4707.28		28	3	0,4	0,26	21,90

Ce moule cannelé possède un fond spécial rentrant qui permet de réaliser une base de gâteau ou de tarte : une fois la pâte cuite, la base est retournée et le creux formé est garni de fruits frais et/ou de crème.



Plaque de moules individuels



Ces plaques conjuguent les avantages de cuisson de l'acier avec la facilité de démoulage et d'entretien du revêtement antiadhésif. L'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur au niveau de toutes les empreintes. Antiadhésif garanti sans PFOA.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4843.00	12 Muffins ø 7 Ht 3 mm	38	27	3,5	0,4	0,42	21,20
4711.12	12 Tartelettes rondes ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35	20,00
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34	19,50
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4	20,70



Plaque 20 Mini Madeleines

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	mm	Kg	Base € HT
4710.20	20 Madeleines 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18	0,18	15,90

Plaque 12 Madeleines



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	mm	Kg	Base € HT
4710.12	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2	0,2	19,25

Plaque 9 Financiers

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	mm	Kg	Base € HT
4710.08	9 empreintes 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4	0,4	15,90

Plaque 12 Canelés Bordelais ø 5,5 cm

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	mm	Kg	Base € HT
4718.12		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83	0,83	34,50

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



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
4718.05		5,5	0,16	20,10

Moule haut à Charlotte sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4719.18		18	10	0,23	20,40
	COUVERCLE VERRE POUR MOULE CHARLOTTE				
3429.18		18		0,35	34,00



Moule carré



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Base €HT
4700.22		22,5	22,5	5	18,70

Parfait pour les brownies à partager.

Moule à manqué rond à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4718.16		16	5	0,14	10,70
4718.20		20	5	0,2	13,50
4718.26		26	5	0,3	17,55

Associez les différents formats pour la réalisation de Wedding cakes.

Moule à manqué rond évasé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4717.20		20	3,7	0,6	0,17	8,55
4717.23		23	3,8	0,6	0,21	10,50
4717.28		28	5	0,6	0,32	12,40

Moule à brioche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4702.10	moule à briochette	10	4,5	0,4	0,05	5,55
4702.22		22	8,3	0,4	0,24	11,80



Moule à Kougloff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4701.22		22	10	0,29	27,95



Moule Savarin rond



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
4712.24		24	0,41	23,00



Moule à manqué / Savarin démontable



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
4766.26		26	0,55	44,65

Moule à manqué démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC	Base €HT
4844.20	ø extérieur 22 cm	20	6,7	0,27	3	16,55
4844.24	ø extérieur 25 cm	24	6,7	0,3	3	17,95
4844.26	ø extérieur 27 cm	26	6,7	0,33	3	18,85
4844.28	ø extérieur 29 cm	28	6,7	0,36	3	20,20

Plaque à four spéciale Cookies et Macarons



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68	25,15

Le double fond isolant permet une parfaite cuisson : il donne du croustillant en surface et un moelleux intérieur. Cette plaque est idéale pour la cuisson des cookies et macarons.

Moule à cake coins arrondis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1	9,40
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23	15,95
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21	19,60

Moule à cake plié



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24	26,65
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28	31,90

Plaque de cuisson perforée pour 2 Baguettes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base €HT
	Concept AIR SYSTEM						
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26	20,10

Concept AIR SYSTEM: les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et

homogène pour un résultat croustillant. Plaque parfaite aussi pour former des décors chocolat ou des tuiles.



Moule à tarte Tatin anti-adhésif CHOC EXTREME, en fonte d'aluminium INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
8320.24	4/6 parts	24	5	0,82	99,00
8320.28	6/8 parts	28	5,5	1,2	127,50

Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte

d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable. Epaisseur aluminium 3 mm.



Box #HOMEBAKING Gâteaux Cakes Tartes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4713.03		47,5	30	10	1,56	56,75
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					

Composition:

- Moule à cake rectangulaire antiadhésif, acier revêtu
- Moule à tarte carré antiadhésif en acier revêtu L.23 cm - Fond démontable
- Moule à gâteau carré antiadhésif en acier revêtu L.22,5 cm - Ht 5 cm



Box #HOMEMADEBREAD Baguette & Pain



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4713.00		47,5	30	10	1,24	50,95

Composition:

- Plaque de cuisson perforée antiadhérente, pour 2 baguettes, acier revêtu
- Moule rectangulaire antiadhérent, acier revêtu
- Grigette, lame pour inciser la pâte avant cuisson
- Corne souple, plastique alimentaire



Box #CAKEDesign



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Base €HT
3989.00		47,5	30	10	62,20
Disponible jusqu'à épuisement du stock					

Composition:

- Cercle à pâtisserie inox ø 20 cm - Ht 4,5 cm
- Ruban pâtissier pour chemiser les cercles - Utilisation à froid. Ht 4,5 cm - L.10 m
- Poche extra souple réutilisable L. 34 cm
- Assortiment exclusif de 6 douilles sur support (2 unies ø 11/15 mm - St Honoré ø9 mm - 2 cannelées PF10/PF14 - Carrée 10 mm)
- Papier de cuisson antiadhérent - rouleau 1.38 cm x 8 m

Avec recettes de Jonathan Mougel, MOF Pâtissier

Box
#homebaking

Box #HOMEBAKING les tartes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3030.00		47,5	30	10	1,53	61,10
Disponible jusqu'à épuisement du stock						

Composition:

- Cercle à tarte cannelé en inox perforé ø 24 cm
- Tourtière ronde en acier bleu ø 28 cm
- Grille ronde en inox avec pieds ø 28 cm
- Pelle à gâteau en inox patiné et manche en bois de hêtre



GUIDE D'UTILISATION PLAQUES DE CUISSON



Tourtière basse et ronde en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC	Base €HT
5350.24		24	1	0,37	5	10,75
5350.28		28	1	0,52	5	13,65
5350.32		32	1	0,65	5	16,60
5350.36		36	1,2	1	5	19,40
5350.40		40	1,5	1,2	5	24,75

Cette plaque à bord pincé est en tôle bleuie d'épaisseur de 10 à 15/10° selon les tailles.

L'épaisseur est adaptée: la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur.

La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le dessous des pâtes; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Idéale pour pizzas.

Tourtière basse perforée en tôle d'acier bleuie - Perforation ø 10 mm



Code	Désignation	Øcm	Kg	UC	Base €HT
Concept AIR SYSTEM					
5353.24		24	0,32	5	12,05
5353.28		28	0,45	5	15,50
5353.32		32	0,59	5	17,70

Ce modèle, avec ses bords légèrement relevés, est parfait pour la réalisation de pizzas, de flammenkuchen, etc.

Concept AIR SYSTEM : le fond perforé permet d'obtenir un fond de tarte cuit et croustillant. Épaisseur 1 mm.



Tourtière basse perforée en aluminium - Perforation ø 10 mm



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base €HT
Concept AIR SYSTEM							
7366.28		28	0,7	1	0,15	5	18,85
Disponible jusqu'à épuisement du stock							
7366.32		32	0,7	1	0,2	5	21,55

Cette tourtière, avec ses bords légèrement relevés, est parfaite pour la réalisation de pizzas, de flammenkuchen, etc.

Concept AIR SYSTEM : le fond est perforé pour un fond de tarte cuit et croustillant.

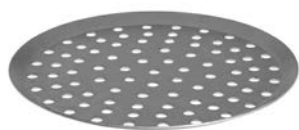
Tourtière ronde en aluminium anti-adhésif "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
8136.28	Tourtière ronde	28	1	2,3	0,41	26,70
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					

Cette plaque ronde en aluminium revêtue de PTFE Choc est parfaitement anti-adhésive, résistante et d'un entretien facile. Le bord est légèrement relevé pour éviter que la préparation ne déborde et coule dans le four lors de la cuisson.

Tourtière ronde perforée en aluminium anti-adhésif "CHOC"



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM				
8137.28		28	2,3	0,36	29,20
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				

C'est l'outil indispensable pour réussir les pizzas, les flammekuchés.

Concept AIR SYSTEM : la cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux perforations, pour des fonds de tarte croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

Support de cuisson pour pizza en aluminium



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Øcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM			
7350.28		28	0,07	8,70
7350.31		31	0,09	9,30
7350.33		33	0,1	11,85
7350.38		38	0,14	12,70
7350.48		48	0,21	18,90

Concept AIR SYSTEM : la grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante.

Ce support facilite également la manipulation des pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses.



Pour un usage domestique dans un four ménager des plaques, tapis et tissus de cuisson, choisir le **format 40 x 30 cm maxi**.

Les formats GN et 60 x 40 cm sont destinés aux fours professionnels.

Retrouvez page 225 notre guide d'utilisation des supports de cuisson acier / aluminium / inox



Plaque bords droits en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
5362.40		40	30	2	1,2	1,57	30,80
5362.60		60	40	2	1,2	2,58	47,55
5320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97	36,60

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de températures permanents.

Plaque bords pincés en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
5321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5	21,20
5321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3	45,65
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5	20,75
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5	23,35

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Plaque à bords droits en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
7362.60	Bords droits	60	40	2	1,5	1,14	85,30

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

Plaque à bords pincés en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
7360.40	Bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5	25,95
7360.53	Bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,8	5	30,25
7360.60	Bords pincés	60	40	1	1,5	0,95	5	38,20



Plaque plate perforée en aluminium dur - ép. 15/10° - sans rebord



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Base € HT
Concept AIR SYSTEM					
7368.30	spéciale mini four	30	20	1,5	24,30
7368.40		40	30	1,5	27,95
7368.60		60	40	1,5	45,95

Cette plaque sans rebord permet d'optimiser l'espace et de placer un tapis de cuisson silicone ou une feuille de cuisson bien à plat. Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Plaque perforée en aluminium dur - épaisseur 15/10°



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
Concept AIR SYSTEM								
7367.40	Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5	17,50
7367.53	Perforée ø 3 mm, bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,6	5	45,30
7367.60	Perforée ø 3 mm, bords pincés	60	40	1	1,5	0,72	5	47,25

La plaque perforée à bords pincés est pratique pour les fours ventilés. Exemple : pour griller des amandes. Elle est également idéale lors de l'utilisation des moules en silicone au four. Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte

de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement

Plaque pâtissière rectangulaire, aluminium anti-adhésif - micro-perforations ø 3 mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Base € HT
Concept AIR SYSTEM					
Disponibles jusqu'à épuisement des stocks					
8162.40		40	30	2	44,10
8162.60		60	40	2	76,00

Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte de respirer. La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux micro-perforations, pour des fonds de tarte, pâtes, et viennoiseries croustillants.

Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

Bon maintien grâce à une épaisseur adaptée.

Excellente diffusion de la chaleur de l'aluminium.

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
8161.40	40x30 cm	40	30	1	2	0,65	5	29,95
8161.60	60x40 cm	60	40	1	2	1,3	5	50,65
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5	27,25
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5	61,05
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5	38,40

Ces plaques pâtissières anti-adhésives en aluminium sont destinées à la cuisson au four et sont revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés,

empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

Plaque bords pincés en inox ép. 1 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC	Base € HT
3321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5	43,95
3321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5	76,75
3361.40		40	30	1	1	0,9	5	31,65
3361.60		60	40	1	1	1,84	5	46,45

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



Plaque de cuisson perforée en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Base € HT
3367.40	Concept AIR SYSTEM Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1	1	59,70



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Inox durable adapté à un usage intensif professionnel. Robuste et indéformable. Utilisation à chaud ou à froid.
Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène pour un résultat croustillant.

Utilisation au four: meilleure alliée de vos tapis siliconés avec sa micro-perforation optimisée pour une circulation de l'air

parfaitement homogène. À combiner avec les feuilles de cuisson, les moules souples, la moulerie inox perforée,...

Utilisation à froid: résistante aux basses températures et à l'humidité. Support idéal pour bloquer les préparations, les entremets au congélateur/surgélateur.

Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.

Plaque de cuisson perforée en inox - Pour 3 baguettes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Base € HT
3366.03	Concept AIR SYSTEM	40	24,5	1	62,35



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Concept AIR SYSTEM: les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement pour un résultat croustillant et savoureux. Adaptée à un usage intensif professionnel. Pour Utilisation à chaud ou à froid. Robuste et indéformable. À combiner avec les feuilles de cuisson, le papier de cuisson ou le tapis silicone Airmat. Pour le pain traditionnel, la cuisson en direct sur la plaque est possible.

Utilisation à froid : résistante aux basses températures et à l'humidité. Support idéal pour congélation /surgélation.

Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.



Plaque bords droits en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
3360.60		60	40	1,7	1	2,13	93,30



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

Plateau pâtissier bords ronds tout inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
3201.24		24	19	0,8	0,31	5	20,35
3201.31		31	24	0,8	0,5	5	23,80



Le plateau assure une présentation particulièrement élégante des préparations. Facile d'entretien.

Caisse à génoise droite étanche, inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	Base € HT
4770.40		40	30	5	1	1,4	91,75
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85	105,40
4770.60		59	39	5	1	2,53	121,25

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

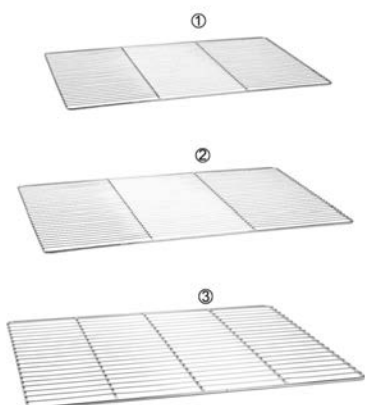
Bouteille à punch



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base € HT
044085N	Bouteille à punch avec bouchon	8	29	1	0,11	28,80

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

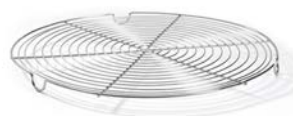
Grille à pâtisserie professionnelle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC	Base € HT
3330.53N	GN 1/1, 2 trav 20 fils - 13 mm entre fils (1)	53	32,5	2	0,57	5	21,95
3330.60N	2 traverses 29 fils - 10 mm entre fils (2)	60	40	2	0,79	5	25,70
3330.65N	GN 2/1, 3 trav 20 fils - 25 mm entre fils cadre et traverses : fils de 7 mm (3)	65	53	3	1,7	5	49,35

La grille à pâtisserie professionnelle en acier inoxydable est d'un entretien facile. Les traverses et le cadre font 5 mm de diamètres et les fils 2 mm. Elle est très résistante et ne se déforme pas.

Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
0237.28		28	1,5	0,15	17,40
0237.32		32	1,7	0,23	21,75

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

Pâtisserie

TAPIS DE CUISSON

USAGE	DÉTAIL USAGE	PAPIER SILICONÉ	TISSU DE CUISSON	TAPIS SILICONÉ MACARONS	TAPIS SILICONÉ AÉRÉ AIRMAT	TAPIS SILICONÉ	TAPIS DE PRÉPARATION
Codes articles		4358 - 4359	4344	4935	4938	4931	4937.60
Nombre utilisation		1 à 2	200	1 000	1 000	1 000	1 000
Repères de pochage		Non	Non	Oui Ø 15 et 35 mm	Non	Non	Oui cm et pouces Ø 12-16-20-24-28-32 cm + règles
Épaisseur		Ultra fin	Fin	Semi épais	Épais et aéré	Épais	Épais
Conductibilité		Excellente	Très bonne	Bonne	Très bonne	Bonne	
Résultat de cuisson		++++	+++	++	++++	++	
Température mini		- 70 °C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	
Température maxi		220 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	
Four		✓	✓	✓	✓	✓	
Micro-ondes		✓	✓	✓	✓	✓	
Congélateur		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lave-vaisselle			✓	✓	✓	✓	✓
Pâtes levée	Pains pizza	✓	✓	✓	✓	✓	
Légumes	Légumes au four	✓	✓	✓		✓	
Pâtes humides	• Pâte à choux • Génoise, biscuit • Pain d'épices • Biscuit Joconde • Tuile • Macaron	✓	✓	✓		✓	
Pâtes sèches	• Sablée • Brisée • Sucrée • Feuilletée • Viennoiseries feuilletées (ex: croissants...)	✓	✓	✓	✓	✓	
Cornet de décor		✓					
Tapis de travail	• Pâtisserie et cuisine • Chocolat • Sucre, nougatine • Support de gelées sucrées ou salées, pâtes de fruits...	✓	✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓		✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓

Tapis siliconé ou toile de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4931.40N	40 x 30 cm	40	30	0,1	24,15
4931.58N	pour plaque 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21	30,05
4931.51N	pour plaque GN 1/1	51,5	31	0,14	25,20
Idéal pour :					
Cuisson des viennoiseries					
Pâtisseries, meringues, tuiles, biscuits, cookies,...					
Travail du sucre, de la nougatine					

Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans du silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente. Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. T° maximum : 280°C (536°F). Ce

tapis peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation. Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.



Tapis de cuisson ajouré AIRMAT siliconé double face spécial Pâte à Choux

new
2025



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
	Avec repères éclairs et choux anti-adhésif et double face				
4939.40		40	30	0,62	19,45
Face pour former les éclairs :					
- 12 repères L.12 cm					
Face pour former les choux :					
- 22 repères ø 3 cm					
- 8 repères ø 6 cm					
- 8 repères ø 8 cm					

MULTI-USAGE - FOUR ET CONGÉLATION. Température d'utilisation de -76° à +260°C
Aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale des pâtes.

Peut être également utilisé pour la cuisson de pâtes sèches

(sablée, brisée, feuilletée, viennoiserie, pain..), pour les cuissons de pâtes congelées ou comme support de congélation.

ANTI-ADHÉRENT : tissu en fibre de verre siliconé double face. Inutile de graisser.

NETTOYAGE FACILE : avec une éponge douce et de l'eau chaude. Passe au lave-vaisselle.

Tapis de cuisson ajouré siliconé double face AIRMAT

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
4938.40		40	30	0,06	19,45
4938.58	Pour plaque 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11	30,05
4938.51	Pour plaque GN 1/1	51,5	31	0,09	25,70
Concept AIR SYSTEM					
Idéal pour :					
Pâtes à choux					
Pâtes à pain et à pizza					
Pâtes sucrées					
Pâtes congelées					

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Concept AIR SYSTEM: aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas. Tissu en fibre de verre siliconé (Platinum Liquid Silicone). Antiadhérent, inutile de graisser. T° d'utilisation de - 55°C à +280°C. Peut s'utiliser comme support de congélation. Tapis à combiner avec une plaque perforée pour une cuisson optimale. Complément idéal pour la confection de tartes, en combinaison avec les cercles à tarte perforés.

Tapis de cuisson anti-adhérent en silicone spécial MACARONS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	Base € HT
	Ronds ø 15 et 35 mm T° de -40°C à + 230°C					
4935.40	44 repères	40	30	0,8	0,16	23,45

Ce tapis pâtissier en silicone alimentaire possède des repères ø35 mm. Le petit rond ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons.
Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et

être régulier.
Se combine avec la plaque plate 7368.

Tapis de préparation anti-adhérent en silicone avec marquages



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base € HT
	Recto anti-adhérent - verso anti-dérapant Marquage cercles pour tourtières ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm Graduations en cm et en pouces				
4937.60		60	40	0,36	49,80



Ce tapis permet le travail des pâtes sur un plan de travail sans qu'il n'y ait besoin de farine ou autre. Les marquages servent de repères: les cercles indiquent le «développé» de pâte nécessaire pour les tartes; le tapis est également gradué sur les côtés pour les abaisses rectangulaires.

Ce tapis peut être utilisé comme support de cuisson ou surgélation (-60°/+260°C). Nettoyage facile.

Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC	Base € HT
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C FORMAT PROFESSIONNEL :						
4344.08N	60 x 40 cm - Epaisseur 0,08 mm		60	40	0,03	10	15,20
	PETIT FORMAT:						
4344.01	Sous boîte décor en carton 40 x 30 cm		40	30	0,01	1	8,60
4344.02	Rond ø 26 cm	26			0,01	1	8,50

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

Papier de cuisson siliconé non blanchi



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	FORMAT PROFESSIONNEL :					
4359.00	boîte de 250 feuilles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74	46,05
4358.00	boîte de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92	36,30
4357.00	Rouleau l. 38 cm x 8 m				0,13	11,00
	Sous boîte décor en carton					
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					

Papier de cuisson brun non blanchi

- Anti-adhérent siliconé 2 faces
- Réutilisable

Pour la cuisson de tous types de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés au four (traditionnel et micro-ondes)

jusqu'à 220°C.

100% fibres naturelles - Certifié provenant de forêts gérées durablement.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base € HT
6200.38N	lourde - Ø bas 27 cm	38	15	9	1,2	1,5	165,95
6202.40N	extra-lourde - Ø bas 28,5 cm	40	14,4	12	1,7	3,4	404,70

Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées.
En complément, l'entonnoir à confiture ref. 3356.00, les thermomètres à confiture.

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	Base € HT
4884.01N	PRÉCISION 1/1	0,2	27,5	0,1	62,50

Thermomètre utilisé en confiserie et pâtisserie, calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être

stérilisée à 100°C. Passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Entonnoir en inox à larges embouts - spécial confiture



Code	Désignation	Kg	Base € HT
3356.00	Avec 2 embouts pour Ø de pots de 3,5 à 6 cm Ø supérieur 15 cm	0,23	41,60

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

Entonnoir à piston KWIK MAX - Volume 3,3 L. Maxi débit. FORMAT PROFESSIONNEL



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
3354.52	avec support et 2 buses Ø 5 et 10 mm MODELE PROFESSIONNEL 3 débits possibles Ø 15-10 et 5 mm PIECES DÉTACHÉES :	20	38	0,95	208,90
3354.51	Support seul				28,60
3354.79	Mécanisme intérieur complet				54,00

IDEAL POUR LES MOUSSES

Grand diamètre de la buse intégrée Ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations: onctuosité sauvegardée.

Parfait pour les mousses, les sauces, caramels, confitures ou coulis épais, etc.

Tout inox : supporte les préparations très chaudes.

Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression.



Cuiseur bain-marie



Le bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Il permet de chauffer à basse température. Les préparations ne brûlent pas, n'attachent pas et ne débordent pas.

Exemples d'utilisation :

- Fondre du chocolat.
- Réaliser des sauces délicates, des flans, des crèmes.
- Maintenir des préparations à température.
- Réchauffer des aliments.
- Chauffer le lait sans bouillir etc.

Sur tous les feux dont l'induction.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	Base €HT
3437.16N	A queue, double paroi inox	16	12,5	1,5	1	0,97	73,30



Lot de 5 feuilles de glaçage en polyéthylène pour le chocolat



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
042032		30	20	0,02	15,20

Sous boîte décor en carton

Utilisation à froid.
Format pour les particuliers -
usage domestique
Inclus : fiche recette tempérage du
chocolat



Set de 4 feuilles structure décor



Code	Désignation	Kg	Base €HT
4343.00	Pour bûche 3206.30 feuilles 30 x 18,5 cm	0,1	18,55
	Sous boîte décor en carton		

La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre. Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION - MATELASSE - ANANAS - DESTRUCTURE.

Spécial congélation.
Inclus : fiche recette tempérage du chocolat
Ne passe pas au four. Lavage à la main.
MADE IN FRANCE



Dragédière - Appareil à enrober en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
3500.00	Dragédière et support inox	40	4,2	845,00
Création Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997				
PIECES DÉTACHÉES :				
3500.01	Mandrin de rechange			351,55

La dragédière permet la dragéification et l'enrobage de fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc...) avec du chocolat, de la pâte d'amandes ou autre. Elle permet la production de 6 à 8kg de confiserie en 30 minutes. Système de fixation amélioré pour une tenue parfaite des 2 cuves. Livrée avec support inox pour robot.

La double cuve en acier inoxydable est adaptable sur robot (non fourni):

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

La dragédière est livrée seule, sans robot.





Pinceau silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
4807.00N		19,5	3	0,02	8,00
4807.25N		25	3	0,04	9,55
4807.50N		25	6	0,05	11,60

Ce pinceau est parfaitement hygiénique.
Il permet de badigeonner vos préparations de beurre ou de sauces sans craindre de laisser un poil dans votre plat.
Avec son manche démontable, il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Pinceau silicone large et épais, spécial pâtissier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4807.60N	Oval, soie fine	25	4	3	0,07	16,00

Un pinceau ovale plus large et plus épais : plus de matière (beurre, jaune d'oeuf...) est prise en une seule fois et la soie plus fine permet un étalage plus régulier sans traces. Soies indémanchables. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Pinceaux pâtissiers, soie naturelle, manche en bois - Virole métal



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
4805.01N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 30 mm	23	3	0,4	8,10
4805.02N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 40 mm	24	4	0,6	8,80

Le pinceau pâtissier sert à dorer les pâtes levées ou à napper les desserts. Il peut également servir à humidifier les parois du poêlon à sucre.

Chalumeau de cuisine



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base €HT
2040.00N	Livré sans gaz	15,7	0,17	45,30

Indispensable pour caraméliser les Crèmes brûlées, les flans, les tartes meringuées, la tarte Tatin, pour faire fondre le fromage, dorer les viandes, peler les tomates... et même pour bricoler. Très facile et sûr

d'utilisation avec son bouton d'allumage automatique Piezo et sa flamme ajustable. A utiliser avec du gaz Butane (gaz à briquet) - Remplissage facile du réservoir.



Douilles en plastique alimentaire Tritan.

Coloris noir translucide. Solides monoblocs.

Dents renforcées pour un travail de haute précision.

Cônes parfaitement lisses, hygiène garantie.

Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche.

Passent au lave-vaisselle.

Adaptables sur LE TUBE de Buyer.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Brochure disponible ref.QEC21.010 et livret LE TUBE QCD33.5800

**Douille unie en Tritan**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01	2,40
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01	2,40
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01	2,40
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01	2,40
4151.13	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01	2,40
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01	2,40
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01	2,40

Douilles unies pour écrire, décorer, remplir (moules, cercles, etc.), et former (Eclairs, Choux, Meringues, etc.).

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille Saint Honoré en Tritan

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01	2,40
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01	2,40

L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

**Douille cannelée 'Petit Four' en Tritan**

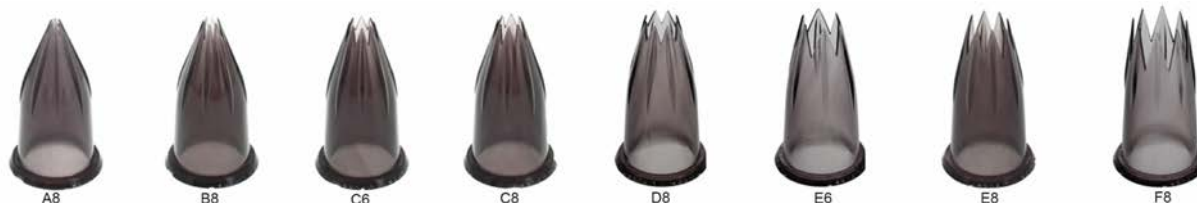
Code	Désignation	Hcm	Kg	Base €HT
4156.10	PF10 ø10mm-14 dents	6	0,01	2,40
4156.14	PF14 ø14mm-16 dents	6	0,01	2,40
4156.18	PF18 ø18 mm-18 dents	6	0,01	2,40

ORIGINE FRANCE GARANTIE





Douille cannelée en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01	2,40
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01	2,40

Douilles pour décorer et former.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille à bûche plate en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4153.08	8 dents largeur 19 mm x 2 mm	3,5	6	0,01	2,40

La douille à bûche possède un côté plat et un côté denté et est utilisée pour décorer les bûches de Noël.

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à nid en Tritan (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4166.01	19 trous ø3 mm	3,5	4,5	0,01	2,40

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à feuille en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
4168.02	F2	3,5	6	0,01	2,40

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douilles à garnir en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4165.06	Douille à garnir ø 6 mm	3,5	9	0,01	2,40
4165.10	Douille à verrine ø 10 mm	3,5	9	0,01	2,40

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douilles GEO en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
4183.05	Carrée 5 mm	3,5	6	0,01	2,40
4183.10	Carrée 10 mm	3,5	6	0,01	2,40
4181.10	Triangle 10 mm	3,5	6	0,01	2,40
4182.12	Rectangle 12 x 6 mm	3,5	6	0,01	2,40
4180.14	Demi-lune ø 14 mm	3,5	6	0,01	2,40

MODELE EXCLUSIF DE BUYER

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Coffret de 6 douilles unies en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4150.10	Coffret 6 douilles unies - Unies U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05	17,70

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche.
Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger.

Aucune douille ne se perd.
ORIGINE FRANCE GARANTIE

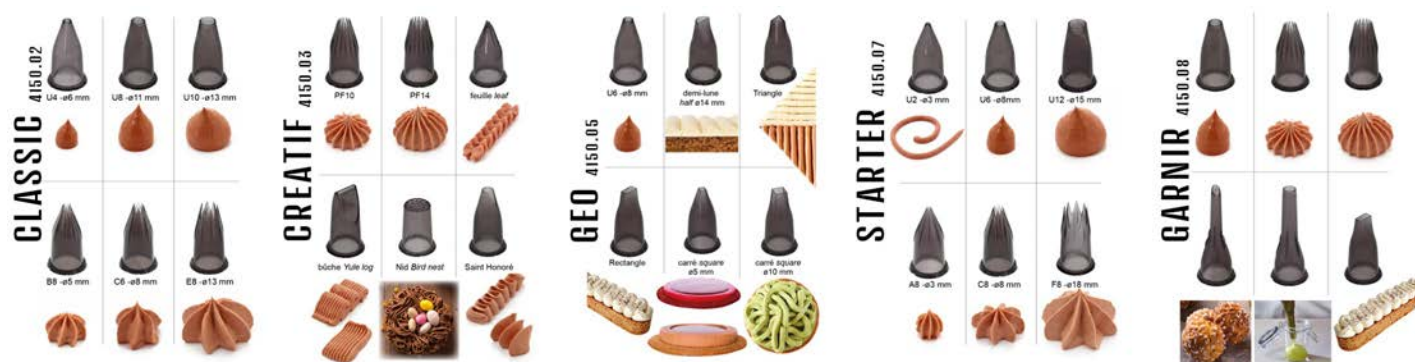
Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4150.11	Coffret 6 douilles cannelées B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05	17,70

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4150.02	Coffret CLASSIC - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05	17,70
4150.03	Coffret CREATIF - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	16,5	8,5	7	0,05	17,70
4150.05	Coffret GEO - 1 douille unie ø 8 mm - 5 douilles GEO carrées/triangle/rectangle/demi-lune	16,5	8,5	7	0,05	17,70
4150.07	Coffret STARTER - 3 douilles unies ø 3-8-15 mm - 3 douilles cannelées A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05	17,70
4150.08	Coffret GARNIR - 1 douille unie ø 11 mm / 2 douilles Petits Fours PF10 et PF14 - 1 douille à garnir / 1 douille à verrine / 1 douille GEO rectangle	16,5	8,5	7	0,05	17,70

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche.
Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger.
Aucune douille ne se perd.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

REF 4150.09



Coffret de 12 douilles en Tritan et 2 supports souples



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
4150.04	Coffret MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8 - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	21	12,5	7	0,1	34,40
4150.09	Coffret CHARCUTIER - 4 douilles unies U4-6-8-12 - 4 douilles cannelées n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 douille à feuille FE2 - 1 douille à bûche 8 dents - 2 douilles St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1	34,40

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE le coffret essentiel



Code	Désignation	Kg	Base € HT
3358.00	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C Accessoires vendus séparément : douilles Tritan, kit sablés, réservoir et couvercles	0,44	80,90

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à choux, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis.
Contenant de 0,75L.
- Graduation en cl et en oz.

Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl).
Douille démontable et interchangeable.

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE.

LE TUBE le coffret avec kit sablés



Code	Désignation	Lcm	lcm	L.	Kg	Base € HT
3358.01	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94 T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68	100,90

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

Toutes les douilles Tritan sont compatibles avec LE TUBE.

LE TUBE PRO



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
3358.02	Ce coffret contient : - Piston à pression LE TUBE avec 2 couvercles hermétiques - 4 recharges 0.75L. avec couvercles hermétiques - Assortiment 12 douilles sur supports : 3 douilles unies ø6-11-13 mm 3 douilles cannelées B8-C8-E8 / 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 1 douille St Honoré / 1 douille à bûche 1 douille à garnir ø 6 mm 1 douille à verrine ø 10 mm	47	30	10	1,82	156,90

Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs

mais aussi pour la restauration rapide, le snacking. Pour un travail régulier et précis. T° d'utilisation : de +2°C à +100 °C



LE TUBE : le présentoir



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
3358.95	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 8 Coffrets Tube 3358.01 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recharges 3358.75	50	39	150	15,62	1045,00
3358.96	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 4 Coffrets Tube & kit Sablés 3358.01 - 5 Coffrets Tube Essentiel 3358.00 - 5 recharges 3358.75 - 3 lots de 2 bouchons 3358.92 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150		1069,75
3358.97	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 9 Coffrets Tube Essentiel 3358.00 - 2 kits Sablés 3358.94 - 4 recharges 3358.75 - 3 lots de 2 bouchons 3358.92 - 6 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150		968,85



Kit LE TUBE spécial Sablés



Code	Désignation	Kg	Base €HT
3358.94	Bouchon support disque + 13 disques décor avec 2 couvercles hermétiques pour stocker la pâte à Sablés	0,17	23,95

LE TUBE se transforme en presse à biscuits : kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable. Le bouchon s'adapte sur LE TUBE. D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont

disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux. Utilisation également possible avec de la pâte à choux pour former des mignardises garnies de crème.

Accessoires LE TUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	L	Kg	Base €HT
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54	0,75	0,13	15,70
3358.92	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube				0,05	7,95
3358.93	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube				0,05	7,95

U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm



Douille unie en inox - de ø 2 à 24 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
2111.02N		0,2	5	0,01	3,65
2111.03N		0,3	5	0,01	3,65
2111.04N		0,4	5	0,01	3,65
2111.05N		0,5	5	0,01	3,65
2111.06N		0,6	5	0,01	3,65
2111.07N		0,7	4,5	0,01	3,65
2111.08N		0,8	4,5	0,01	3,65
2111.09N		0,9	4,5	0,01	3,65
2111.10N		1	5,4	0,01	3,65
2111.11N		1,1	5	0,01	3,65
2111.12N		1,2	5	0,01	3,65
2111.13N		1,3	5	0,01	3,65
2111.14N		1,4	5	0,01	3,65
2111.15N		1,5	5,4	0,01	3,65
2111.16N		1,6	5,3	0,01	3,65
2111.17N		1,7	5,3	0,01	3,65
2111.18N		1,8	5	0,01	3,65
2111.20N		2	5	0,01	3,65
2111.22N		2,2	4,9	0,01	3,65
2111.24N		2,4	4,5	0,01	3,65

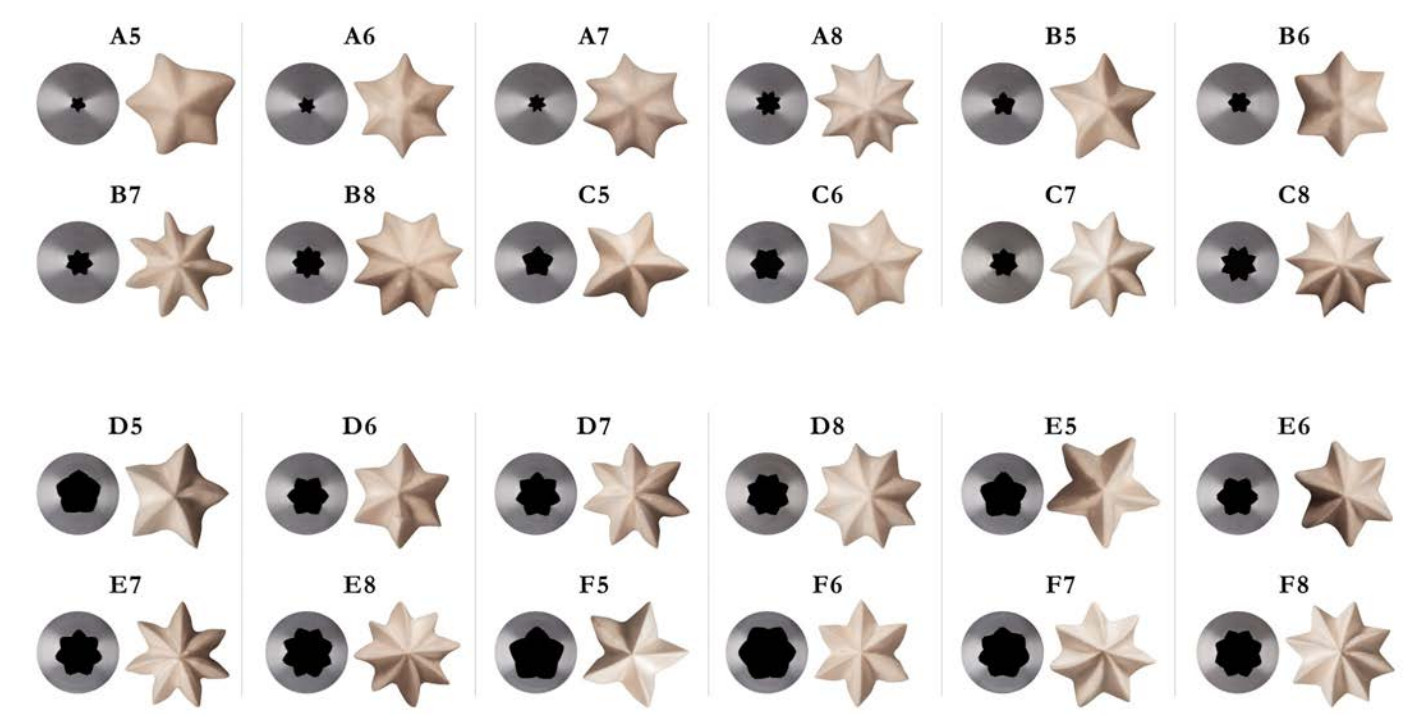
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
2112.02N	A5 - 5 dents	0,3	0,01	3,65
2112.03N	A6 - 6 dents	0,3	0,01	3,65
2112.04N	A7 - 7 dents	0,35	0,01	3,65
2112.05N	A8 - 8 dents	0,5	0,01	3,65
2112.06N	B5 - 5 dents	0,5	0,01	3,65
2112.07N	B6 - 6 dents	0,5	0,01	3,65
2112.08N	B7 - 7 dents	0,6	0,01	3,65
2112.09N	B8 - 8 dents	0,7	0,01	3,65
2112.10N	C5 - 5 dents	0,7	0,01	3,65
2112.11N	C6 - 6 dents	0,7	0,01	3,65
2112.12N	C7 - 7 dents	0,7	0,01	3,65
2112.13N	C8 - 8 dents	0,9	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
2112.14N	D5 - 5 dents	1,1	0,01	3,65
2112.15N	D6 - 6 dents	1,1	0,01	3,65
2112.16N	D7 - 7 dents	1,1	0,01	3,65
2112.17N	D8 - 8 dents	1,1	0,01	3,65
2112.18N	E5 - 5 dents	1,3	0,01	3,65
2112.19N	E6 - 6 dents	1,3	0,01	3,65
2112.20N	E7 - 7 dents	1,3	0,01	3,65
2112.21N	E8 - 8 dents	1,3	0,01	3,65
2112.22N	F5 - 5 dents	1,8	0,01	3,65
2112.23N	F6 - 6 dents	1,8	0,01	3,65
2112.24N	F7 - 7 dents	1,8	0,01	3,65
2112.25N	F8 - 8 dents	1,8	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille à ruban en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01	4,25
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01	4,40
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01	4,40
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01	4,40

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors.



Douille à bûche plate en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
2113.06N	6 dents-largeur 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01	3,65
2113.08N	6 dents -largeur 20 mm x 3 mm	3	4,5	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille Sultane en inox - Petit modèle Ht 4,5 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base €HT
2118.31	Douille unie - Cône sortant	4,5	0,01	8,50
2118.12	Douille cannelée - Cône rasant	4,5	0,01	8,50

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douille Sultane en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base €HT
2118.01	cône sortant	6,3	0,03	20,90
2118.02	cône à ras	6,3	0,03	20,90
	ø supérieur 35 mm			
	ø sup. cône intérieur 21 mm			
	ø base 55 mm			

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



Mini douille Sultane en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
2118.03	ø supérieur 7 mm - 12 dents	1,8	2,85	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Saint Honoré en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
2115.20N	Prof. fente 16 mm - ø base 31 mm	0,9	5	0,01	3,65
2115.25N	Prof. fente 19 mm - ø base 31 mm	1,1	5	0,01	3,65
2115.30N	Prof. fente 24 mm - ø base 31 mm	1,3	5	0,01	3,65
2115.35N	Prof. fente 29 mm - ø base 31 mm	1,5	5	0,01	3,65
2115.40N	Prof. fente 34 mm - ø base 35 mm	1,6	5	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

Douille à feuille en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
2128.02N	N° 2 - largeur 6 mm	6	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille à rose en inox - 8 dents



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
2129.08N		0,8	5	0,01	3,65
2129.09N		0,9	5	0,01	3,65
2129.11N		1,1	5	0,01	3,65
2129.14N		1,4	5	0,01	3,65
2129.16N		1,6	5	0,01	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
2126.00N	7 trous ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01	3,65
2126.01	9 trous ø3 mm	1,9	3,95	0,01	3,65

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



Douille à nid en inox, cannelée à 3 trous



Code	Désignation	Øcm	Base € HT
2126.02		3,1	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille décor en inox - effet spirale



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Base € HT
2119.13	8 dents	1,3	4,15	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille cannelée inox 'Petit Four'



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base €HT
2116.07	ø 7 mm - 10 dents	4,8	0,05	3,65
2116.08	ø 8 mm - 12 dents	4,3	0,07	3,65
2116.10	ø 10 mm - 14 dents	5	0,01	3,65
2116.14	ø 14 mm - 16 dents	5,5	0,01	3,65
2116.16	ø 16 mm - 17 dents	5,3	0,08	3,65
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dents	4,8	0,05	3,65

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sphère en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg	Base €HT
2120.20	Douille à fines stries pour un feuilletage fin	2,5	0,01	5,75
2120.21	Douille à larges stries pour un feuilletage + épais	2,5	0,01	5,75

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudures. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille russe à fleur en inox N°241 - N°242



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Base €HT
2120.01	N°241	2,67	3,85	3,65
2120.02	N°242	2,67	3,85	3,65

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

Douille russe à fleur en inox N°243 - N°244



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Base €HT
2120.03	N°243	2,67	3,85	3,65
2120.04	N°244	2,67	3,85	3,65

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

Douille russe à fleur en inox N°246 - N°247



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Base €HT
2120.05	N°246	2,67	3,85	3,65
2120.06	N°247	2,67	3,85	3,65

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douille russe à fleur en inox N°257 - N°248



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Base €HT
2120.08	N°248	2,67	3,85	3,65
2120.07	N°257	2,67	3,85	3,65

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douilles à garnir en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base €HT
2125.06	Douille à garnir ø 6 mm	8,2	0	6,40
2125.03	Lot de 3 douilles ø 4-6-8 mm		0,01	17,75

Lot de 5 douilles en inox



Code	Désignation	Kg	Base €HT
2114.05	5 douilles sous blister - 2 douilles unies ø 2 et 8 mm - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à garnir ø 6 mm - 1 douille cannelée C6	0,06	21,40

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Lot de 6 douilles en inox



Code	Désignation	Kg	Base €HT
2114.00N	Sachet 6 douilles inox : 1 douille bûche plate 2 douilles unies diam. 2 et 9 mm 6 dents 4 mm/6 dents 6mm/8 dents 6 mm	0,04	20,95

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Présentoir de comptoir spécial douilles et accessoires



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2130.03	Présentoir avec écran video et brochures douilles	52,5	30	48	4,1	1071,25
	Assortiment de 50 modèles de douilles inox - 241 douilles au total - et d'accessoires (adaptateurs, cornes et poches pâtisseries).					
	Nous consulter pour le détail de la composition.					
	Ecran video sur batterie, amovible et rechargeable sur secteur.					
	Présentoir en carton livré à plat - A monter					

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable.
Parfaitement lisses.
Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle.
S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

MAXI PASTRY BOX : Assortiment de 120 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
2130.01	24 modèles en 5 exemplaires : - Unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm - Cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8 - Douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm - St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm - Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm - Douille à garnir ø 6 mm - Douille à nid - Douille à feuille N°2 - Douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm	28	18,5	8	1,22	451,75

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable.
Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle.
S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

Adaptateur pour douille



ø 35 mm



ø 25 mm



ø 20 mm



Code	Désignation	Hcm	Kg	Base € HT
2114.11	kit pour grand format de douilles ø 35mm	5,8	0,02	3,65
2114.12	kit pour moyen format de douilles ø 25mm	5,7	0,03	4,15
2114.21	kit pour douilles décor ø 20 mm Disponible jusqu'à épuisement du stock	3	0,02	2,20
2114.13	lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles ø 35/25/20 mm		0,1	10,05

L'adaptateur permet de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche afin d'utiliser la même préparation avec des débits ou pour des décors différents sans avoir à utiliser une deuxième poche.

La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.

Coffret de 35 douilles à pâtisserie en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2114.10		30	24	6,3	0,87	114,90

Assortiment pâtisserie traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses:

- 10 douilles unies
- 15 douilles cannelées
- 5 douilles Petit Fours
- 2 douilles à Rose
- 2 douilles à bûche
- 1 douille à garnir

Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
2114.20		19,2	14	4,8	0,27	46,70

Ces douilles permettent de réaliser des décors fins en glaçage ou chocolat: écriture, feuilles, fleurs, effet panier, effet herbe...

Les douilles sont fournies avec un adaptateur afin de pouvoir les intervenir sur la même poche et avec deux supports astucieux dédiés par exemple au montage de fleurs.



Poche en nylon extra souple réutilisable



Code	Désignation	Lcm	Kg	Base €HT
4859.34		34	0,01	7,55
4859.46		46	0,01	11,50

Ces poches pâtissières sont très souples, réutilisables et économiques. Pratiques, elles sont munies d'une attache. Manipulation facilitée. Compatible toute douille en inox ou Tritan. Entretien facile.



Poches en coton revêtu réutilisable



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC	Base €HT
4856.30N	Poche 30 cm	30	0,04	6	7,65
4856.35N	Poche 35 cm	35	0,05	6	8,00
4856.40N	Poche 40 cm	40	0,06	6	8,95
4856.45N	Poche 45 cm	45	0,07	6	10,10
4856.50N	Poche 50 cm	50	0,11	6	10,80
4856.60N	Poche 60 cm	60	0,16	6	14,00
4347.05N	Lot de 5 poches pâtissières en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13	1	50,70

Les poches pâtissières professionnelles renforcées sont très solides, sans ourlet et munies d'une attache. Elles ne bougent pas, même après de nombreux lavages à l'eau chaude. Elles sont

doublées et imperméables.

Poche pâtissière souple en polyuréthane réutilisable



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
4347.35	L. 35 cm	35	20	0,02	21,90

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structurée du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Poche réutilisable en polyuréthane + 2 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
4347.03	Poche L. 35 cm	24	4	4	0,06	27,00
	Douille unie 2111.10N ø 10 mm					
	Douille cannelée C6					
	Conditionnement sous boîte plastique					

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structurée du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Rouleau de 20 poches pâtissières jetables en polyéthylène

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
4348.02	20 poches L. 40 cm - 0,5 L.	4	23	4	0,14	13,45
	Sous boîte décor en carton					



Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien.
Côtés renforcés. 90 microns.
T° d'utilisation -18°C/ + 70°C.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables, polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L	Kg	Base €HT
4349.55	Coloris bleu	55	1,7	1,35	34,45

La couleur bleue permet de repérer facilement le bout coupé et éviter qu'il ne se perde dans une préparation.
Côtés renforcés. 90 microns.
T° d'utilisation -18°C/ + 70°C max.

Rouleau sous boîte distributrice.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L	Kg	Base €HT
4348.40N	Longueur 40 cm	40	0,5	0,95	28,30
4348.45N	Longueur 45 cm	45	0,75	1	31,40
4348.50N	Longueur 50 cm	50	1,25	1,2	32,25
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				
4348.01N	Longueur 55 cm	55	1,7	1,35	34,45

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien.
Côtés renforcés. 90 microns. T° d'utilisation -18°C/ + 70°C max. Rouleau sous boîte distributrice.

Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
4346.45N		48	26	1	59,70

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches en coton revêtu mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Elles sont réalisées en polyéthylène transparent à usage alimentaire, sont hygiéniques, et très pratiques dans leur boîte distributrice. 85 microns.

Convient pour utilisation à chaud jusqu'à 80°C pendant 5 heures (contact à 100°C possible pendant 1 heure max.).

Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches



Code	Désignation	Kg	Base €HT
4336.00	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1	6,95





MOULES SOUPLES

L'Elastomoule de Buyer, avec sa mousse de silicone brevetée, reste la référence professionnelle en matière de moules souples.

Un outil universel et indispensable, pour toutes les créations, chaudes, froides, glacées, sucrées ou salées.

-236 -
ELASTOMOULE

-240 -
MOUL'FLEX PRO

241 -
MOUL'FLEX



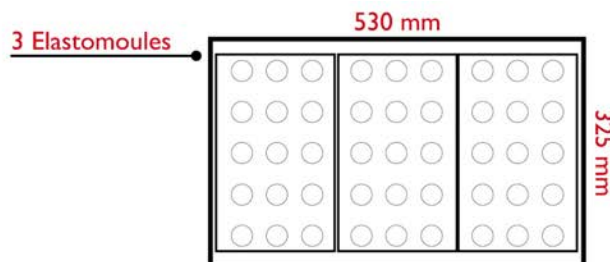
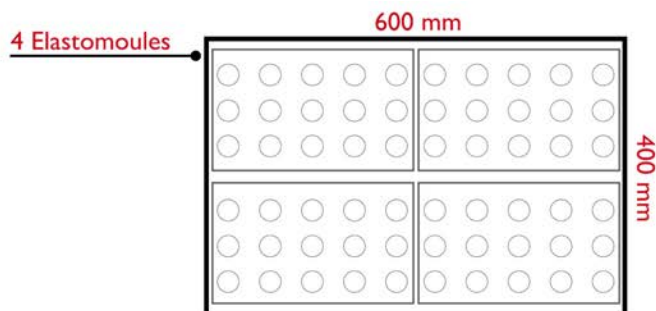
ELASTOMOULE

Fiche recette fournie avec chaque moule :
6 MOF et/ou Champions du Monde de Pâtisserie ont mis
leur talent au service des Elastomoules
et ont réalisé des recettes exclusives pour de Buyer.
Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



BV Cert. 6034661



Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM				
1873.01	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26	52,90

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration

exceptionnelle.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM				
1850.01	300 x 176 mm - 24 alvéoles	3	1,8	0,11	52,90
1850.21	210 x 176 mm - 20 alvéoles	3	1,8	0,1	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur grâce aux perforations AIR

SYSTEM, donc gain de temps et caramélisation des sucres. Les mini demi-sphères sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits.

Elastomoule - 20 MINI Cakes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM					
1868.01	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26	52,90

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.



Elastomoule - Financier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
	Concept AIR SYSTEM					
1875.21	210 x176 mm -6 alvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

Elastomoule - MINI-financier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
	1,05 cl - Ht 11 mm					
1852.01D	300 x176 mm - 25 alvéoles	4,9	2,6	1,1	0,14	52,90
1852.21D	210 x176 mm - 15 alvéoles	4,9	2,6	3	0,1	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la

caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
1858.01D	300 x176 mm - 15 alvéoles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24	52,90
1858.21D	210 x176 mm - 9 alvéoles	4,5	21	17,6	3	0,17	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour une belle présentation.

Elastomoule - MINI-tartelette ronde



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
	ø 45 mm- 0,95 cl				
1853.01D	300x200 mm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1	0,15	52,90
1853.21D	210 x176 mm - 12 alvéoles	45	1,1	0,1	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés.

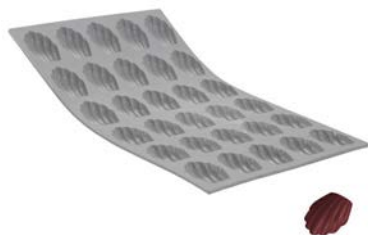
Elastomoule - MINI-Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM						
1862.21	235 x 176 mm - 12 alvéoles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13	29,50

Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
1851.01D	300 x 176 mm - 30 alvéoles 0,64 cl	4	3	1,1	0,13	52,90
1851.21D	Plaque 210 x 176 mm - 20 alvéoles	4	3	1,1	0,1	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit lors de la cuisson.

Elastomoule - 40 mini-cubes 25 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM					
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25	52,90

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM						
1856.01D	300 x 176 mm - 28 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31	52,90
1856.21D	210 x 176 mm - 21 x 17,5 cm - 20 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus

rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais

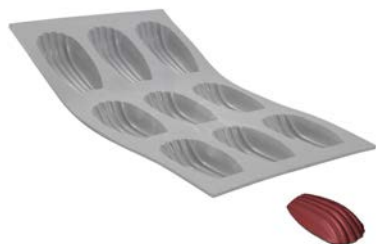


Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
1834.01D	300 x 176 mm - 8 alvéoles 8,2 cl	5,5	5	0,3	52,90
1834.21D	210 x 176 mm - 6 alvéoles	5,5	5	0,17	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. L'Elastomoule Portions Bordelais donne la

même qualité de cuisson et les mêmes saveurs que celles obtenues dans les fameux moules à Cannelés en cuivre étamé.

Elastomoule - PORTIONS Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
1832.01D	300 x176 mm - 9 alvéoles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14	52,90
1832.21D	210 x176 mm - 8 alvéoles	8	4,5	1,8	0,1	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit dans ces moules.

Elastomoule - PORTIONS Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
1831.01D	300 x176 mm - 9 alvéoles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26	52,90
1831.21D	210 x176 mm - 6 alvéoles	9	4,8	3	0,11	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule CAKE transmet parfaitement la chaleur et donne

un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux gâteaux, cakes et petits pains réalisés et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm

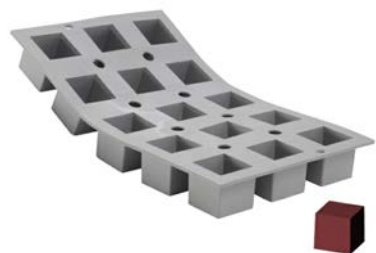


Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
1833.01D	300 x176 mm - 6 alvéoles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16	52,90
1833.21D	210 x176 mm -4 alvéoles	74	21	17,6	3	0,11	29,50

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux Muffins ou autres gâteaux individuels et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

ELASTOMOULE CUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
1861.01	Concept AIR SYSTEM ELASTOCUBE 15 portions 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28	52,90

La Révolution cubique arrive sur les assiettes avec des créations originales pour donner du volume à vos présentations. Le moule mini-cubes est parfait pour les mises en bouche, petits fours et mignardises. L'Elastocube a été étudié pour vous assurer la réussite de formes parfaites aux arêtes nettes. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus

rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule plaque LISSE- Hauteur 10 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
1800.55		55,5	36	1	0,3	129,90

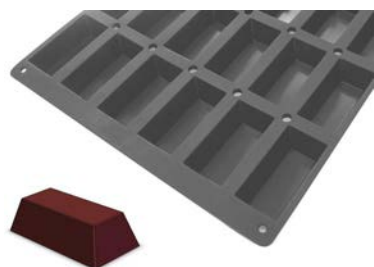
Plaque décor en mousse de silicone. Anti-adhésive. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. La plaque sans décor est parfaite pour la réalisation de caramels, de pâtes de fruits etc. qui seront ensuite découpés à la guitare.

Plaque de moules souples anti-adhésifs professionnels



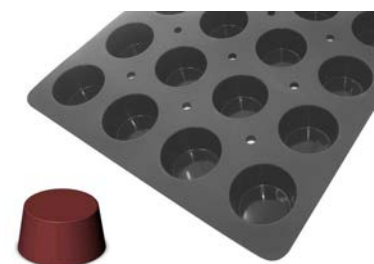
- Silicone PLATINUM alimentaire étuvé garanti sans peroxyde
- Format professionnel 400 x 600 mm ou GN 1/1 selon modèle
- Spécial usage intensif de -40 à + 300°C
- Réduction du temps de cuisson grâce aux perforations AIR SYSTEM entre les empreintes pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-cakes



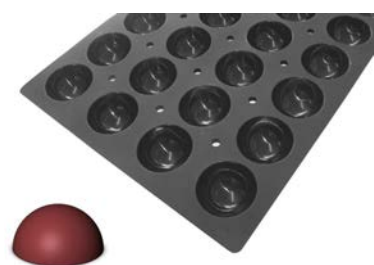
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM					
1701.53	plaque gastro GN1/1 - 20 empreintes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5	74,90

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules muffins



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM				
1710.60	Plaque 600 x 400 mm - 24 empreintes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74	96,90
1710.53	Plaque gastro GN 1/1 - 24 empreintes	6,8	3,5	0,54	74,90

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM				
1704.60	Plaque 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67	96,90
1704.53	Plaque gastro GN 1/1 - 18 empreintes	7	3,5	0,4	74,90

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules Madeleines



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base € HT
	Concept AIR SYSTEM					
1707.60	Plaque 600 x 400 mm - 44 empreintes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68	96,90



MOULES SOUPLES ANTI-ADHÉSIFS EN SILICONE PLATINIUM GARANTI SANS PEROXYDE

Pour cuisson au four et congélation
de -40° à + 280°C (-40° / 530°F)

Idéal pour les PRÉPARATIONS SUCRÉE ou SALÉES,
CHAUDES, FROIDES ou GLACÉES

MOUL'FLEX - 7 grands Financiers



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
1976.03	Plaque noire 295 x 173 mm Disponible jusqu'à épuisement du stock	9,5	4,5	1,2	0,09	21,65

MOUL'FLEX - moules Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
1976.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	9	4,8	3	0,19	22,20

MOUL'FLEX - 25 Mini-Financiers



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	Base €HT
1976.02	Plaque 17,5x30cm 1,05 cl Ht 11 mm	4,9	2,6	0,15	22,20



MOUL'FLEX - moules Mini-Canelés



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1977.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 28 Mini-Canelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21	29,50

MOUL'FLEX - 8 moules Canelés Bordelais

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1968.01	Plaque 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16	22,20

**MOUL'FLEX - 15 moules Demi-sphères ø 4 cm**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1961.02	Plaque 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1	22,20

**MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1961.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -6 demi-sphères 8,9 cl	7	3,4	0,1	22,20



La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées

MOUL'FLEX - moules 6 Muffins

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1962.01	Plaque 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11	22,20



MOUL'FLEX convient aussi bien pour la cuisson au four que pour la congélation, il se révèle également idéal pour la cuisson au bain-marie. Le silicone est anti-adhésif : il est inutile de graisser les moules et le démoulage et le lavage sont extrêmement faciles.

**MOUL'FLEX - moules Brioches cannelées**

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1964.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 Briochettes 9,5 cl	8	3,5	0,11	21,65
	Disponible jusqu'à épuisement du stock				



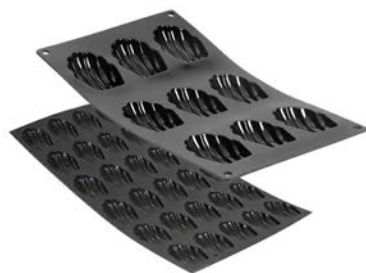
Avant la première utilisation : - Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. - Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

MOUL'FLEX - moules Mini-Tartelettes rondes ø 5 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	Base €HT
1975.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 15 tartelettes 1,9 cl	5	1,5	0,1	22,20

MOUL'FLEX - moules Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
	MADELEINE					
1966.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 9 madeleines 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1	22,20
	MINI MADELEINE					
1994.01	Plaque Noire - 17,5 x 30 cm-30 Empreintes 0,63 cl	4	3	1,1	0,09	22,10

- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four

- Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

MOUL'FLEX - Tourtière ronde à bord lisse



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg	Base €HT
1990.24		24	4,2	1,9	0,17	29,50

MOUL'FLEX- moule à Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg	Base €HT
1984.24	NOIR	24	10,5	6,5	1,4	0,16	29,50

Ce moule peut être utilisé pour la réalisation de cakes salés ou sucrés, de terrines, etc...

MOUL' FLEX - Moule individuel Tour



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg	Base €HT
1989.00		26,4	16	5	0,16	28,75
	Disponible jusqu'à épuisement du stock					

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2025

Nous vous invitons à prendre connaissance de nos Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les « CGV ») qui s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société DE BUYER INDUSTRIES (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

1 – APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV, qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441-1, III du Code de commerce français.

Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV, sous réserve de toute négociation particulière.

Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite.

Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur.

Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.

1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2 – COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur.

La commande devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, le cas échéant.

Le montant minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes.

2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins.

2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'évènements de force majeure tels que définis à l'article 13, de manquement de l'Acheteur à l'une quelconque de ses obligations et, plus généralement, de refuser toute commande présentant un caractère anormal par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures passées par l'Acheteur.

3 – PRIX– REDUCTIONS DE PRIX - MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison.

Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur.

Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus.

3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur.

3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur.

En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvai(en)t manifestement modifiée(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable. En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.

L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

4 – MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition.

Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %.

Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé.

4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger

Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures.

L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.

Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec la société d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais dès demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

5 – RETARD ET DEFAT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.

Des pénalités de retard courront également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.

La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.

Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement.

Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6 – CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande.

La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7 – EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.

Il est rappelé à cet effet que :

- lesdits emballages à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement.

- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signifié à l'Acheteur.

- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages – l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, en assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

8 – LIVRAISONS DES PRODUITS

8.1. Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.

Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port seront précisées ultérieurement à l'Acheteur.

Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.

Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié.

A défaut d'une livraison franco, les produits voyagent aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur.

8.2. S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.

Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).

8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire.

Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.

8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et horaire convenus.

A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précisées à cet effet par le Vendeur.

L'Acheteur indemnisera le Vendeur de l'ensemble des coûts supportés et dommages éventuellement subis liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, si il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

9 – DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.

La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur.

Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.

Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

10 – RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou le poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.

Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.

Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et apposée par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur :

- émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ;

- informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits ;

- devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm DAP VAL-D'AJOL (88340), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de 30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :

- les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;

- les fabrications et commandes spéciales.

10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

11 – PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégées diverses.

Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits.

L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'Acheteur ne peut altérer, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits.

Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

12 – RESERVE DE PROPRIETE – TRANSFERT DES RISQUES

12.1. Les produits sont vendus avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du prix en principal et accessoires conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil français.

Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par le Vendeur.

Il est expressément prévu que les produits en possession de l'Acheteur sont présumés ceux encore impayés et le Vendeur peut les reprendre en règlement des factures impayées.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les produits, l'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits.

Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du sous acquéreur et le prix de vente restant dû au Vendeur – ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dudit prix de vente.

Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris aux frais de l'Acheteur par le Vendeur au cas d'inexécution de ses obligations par l'Acheteur ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.

Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

12.2. Les stipulations ci-dessus ne font pas obstacle au transfert à l'Acheteur des risques de perte, détérioration des produits soumis à réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

13 – FORCE MAJEURE

Le Vendeur se réserve la faculté de suspendre, retarder ou de modifier toute commande totale ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie,
- sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
- cataclysme naturel tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre,
- épidémie, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces événements, et à mettre tout en œuvre pour reprendre, dès que possible, l'exécution de ses obligations.

Aucune pénalité ne pourra être acceptée par le Vendeur sous quelque forme que ce soit en cas de force majeure.

14 – CESSION DES COMMANDES

14.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.

14.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

15 – TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect dudit règlement.

Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement.

Les données sont collectées conformément à l'article 6.1 b) du RGPD.

Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.

Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause.

Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et/ou de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, du droit au retrait de son consentement et enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Tous ces droits peuvent être exercés en s'adressant au Vendeur à l'adresse électronique suivante : contact@debuyer.fr.

La personne physique peut donner des directives générales ou particulières respectivement à un tiers de confiance certifiée par la CNIL ou au Vendeur, relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données personnelles après son décès. Elle peut désigner une personne chargée de leur exécution et les modifier à tout moment.

En l'absence de telles directives données de son vivant, les héritiers de l'Acheteur auront la possibilité d'exercer certains droits, en particulier le droit d'accès.

16 – CONTESTATIONS COMMERCIALES

Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur concernant l'année n, devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due.

A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

17 – DROIT APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS - TRADUCTION

17.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.

17.2. Les parties conviennent de faire leur possible pour résoudre à l'amiable les désaccords susceptibles de résulter de l'interprétation, l'exécution ou la cessation de leurs relations commerciales dans le respect des dispositions légales applicables.

A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, tout différend et toute contestation, quel qu'en soit l'objet, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'EPINAL (France), même en cas de stipulation contraire sur les documents de l'Acheteur, de même qu'en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou d'appel incident.

Les différends modes de livraison ou de règlement n'apportent pas de dérogation à cette attribution exclusive de juridiction.

17.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

DE BUYER INDUSTRIES

Société par actions simplifiée au capital de 3.696.000 €
25 Faymont 88340 Le Val d'Ajol – R.C.S. Epinal 403 467 574
Numéro d'identifiant unique REP FR212339_01VSB

PLV / ILV CUISSON



PLV LOQY
Kit de présentation pour vitrine
ou corner
Totem 2 faces Dim. 35 x 65 cm
+ 3 podiums Ht 10 / 15 et 22 cm
+ 2 chevalets FR
REF 10.3662

CHEVALET DE COMPTOIR LOQY

- (1) 10.3663 - Chevalet A5 FR
- (2) 10.3664 - Chevalet A4 FR
- (3) 10.3665 - Chevalet A4 EN



PLV ALCHIMY

Kit de présentation pour vitrine
ou corner
Totem 2 faces Dim. 35 x 65 cm
+ 3 podiums Ht 10 / 15 et 22 cm
REF 10.3600



BROCHURE LOQY

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3660 FR
REF 10.3661 EN
REF 10.3668 DE

BROCHURE ALCHIMY

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3601 FR/EN
REF 10.3602 FR/NL/SP
REF 10.3603 FR/DE/IT



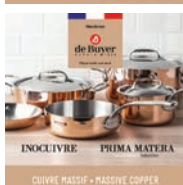
BROCHURE AFFINITY

Conseils et recettes
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3701 FR/EN
REF 10.3702 DE



BROCHURE CUIVRE PRIMA MATERA & INOCUIVRE

Conseils & entretien
REF 10.6200 FR/EN
REF 10.6204 DE



BROCHURE ANTIADHÉSIF CHOC RETAIL

Conseils & recettes
REF 10.8301 - Français
REF 10.8302 - English



BROCHURE ACIER MINERAL B & OUTDOOR RETAIL

Conseils & entretien
REF 10.5001 - Français
REF 10.5003 - Allemand
Version en anglais disponible en PDF



STOP-RAYON ACIER

Dim. 190 x 110 mm
10.5620 - Français
10.5621 - Anglais
10.5622 - Allemand
10.5623 - Flamand
10.5624 - Danois



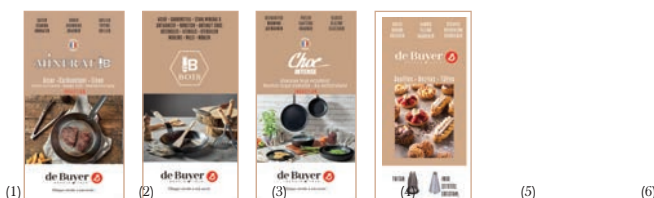
PODIUM MODULABLE CHOC RETAIL

(CHOC EXTRÊME /
CHOC B BOIS ET
CHOC INTENSE)
Dim. 30,5 x 29,5 x Ht 47 cm
REF 10.8300

BROCHURES DÉPLIANTS COLLECTIONS (Français - Anglais - Allemand)

Dim. 10,5 x 21cm
REF

- (1) QET56.000 - collection MINERAL B
- (2) QET87.000 - collection B BOIS (MINERAL B / CHOC / ustensiles et moulins)
- (3) QET87.001 - collection CHOC INTENSE
- (4) QCD21.010 - collection de douilles Tritan et inox



KIT VITRINE DE BUYER 5 podiums :

- 1 x Ht 50 cm
 - 2 x Ht 35 cm
 - 2 x Ht 20 cm
 - + 1 Totem 73 x Ht 200 cm
- 2 faces :
- Acier Mineral B
- Choc B Bois
REF 10.0008





KAKEMONOS EN TISSU

- Finition baguette bois et drisse de suspension
 - Imprimé 1 face français
 - Utilisation en intérieur
- Dim. 90 x 40 cm

REF

- 10.1001 PLV Cuisson Acier
10.1003 PLV Cuisson inox / Cuivre
10.1002 PLV Pâtisserie

AFFICHE A SUSPENDRE

Le Tube et entonnoir KWIK
2 faces - avec système d'accroche
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3350



Recto

Verso

JOUE DE PRÉSENTOIR

avec potence
Dim. 18 x 60 cm
REF 21.470



LIVRET RECETTES 'GEOFORME'

4 langues (Français / Anglais / Allemand et Espagnol)
Dim. 120 x 180 mm
REF 10.3210



HABILLAGE ÉTAGÈRE

Cercles inox perforés français / anglais
l. 40 - 3,5 cm
REF 21.471



Recto

Verso

AFFICHE KAKEMONO AIR' SYSTEM

2 faces à suspendre avec système d'accroche
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3230



DÉPLIANT AIR' SYSTEM

Collection Air'System, concept et conseils.
Dim. 10,5 x 21 cm
REF 10.3000 - Français
Version anglaise et allemande disponible en Pdf uniquement.

PLV STOP RAYON

Cercles inox perforés
Français / Anglais
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3090



LE TUBE

PLV STOP RAYON

LE TUBE

Français / Anglais
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3358



BROCHURE INFO CONSEILS RECETTES

LE TUBE

Français / Anglais
Dim. 10,5 x 21 cm
REF QCD33.580



SAC PAPIER KRAFT

Dim. 36 x 36 cm
REF. QSP50.080



RAPPEL DE MARQUE

en bois de hêtre
L. 21 x 6 x 2,5 cm
REF. 10.0006



PORTE-DOCUMENTS

Support plexiglas pour fiches produit
Dim. 10,5 x 21 cm
REF FRP09.621

PANNEAU DE BUYER

adhésifs au dos
utilisation en intérieur
REF QPR10.700
60x20 cm - noir
REF QPR50.200
50x20 cm - blanc



RSE info

INFO RSE AFFICHE A SUSPENDRE

avec système d'accroche
Français / Dim. 60 x 40 cm
REF 20.105



Recto



Verso

CHEVALET DE COMPTOIR

2 faces / Français
Dim. 15 x 21 cm
REF 20.104



En savoir plus sur notre engagement :



PRÉSENTOIRS

1 • PRÉSENTOIR TOUR 4 FACES 5000.09

Pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards. Mettez en valeur le 'Made in France' !

Dim. 60 x 60 cm / Ht 200 cm
Différents aménagements possibles
Écran video en option 5000.96
Ce présentoir possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCIMY / MILADY
- ÉLASTO MOULE
- MINERAL B
- B BOIS

Exemple de présentoir B Bois
REF 5000.09C



Exemple de présentoir
PRIMA MATERA
REF 5000.09 avec écran 5000.96

2 • PRÉSENTOIR SPÉCIAL RETAIL

Élegant et pratique pour l'aménagement d'un corner dédié à la marque de Buyer pour une présentation haut de gamme. 2 versions : présentoir mural et pôle central.



PRÉSENTOIR MURAL 5000.20

90 x 47,5 cm / Ht 185 cm
- aménagement modulable selon les gammes de produits
- 4 étagères amovibles
- 15 crochets amovibles
- Équipé d'un tiroir de rangement sur roulettes
- Éclairage LED (transfo 230/12V 60 W)



PRÉSENTOIR CENTRAL 5000.25

118 x 78 cm / Ht 155 cm
2 faces sur roulettes
3 crochets amovibles



3 • SPÉCIAL REVENDEUR CHR

Grille REF. 5000.00
Ht 255 cm - Largeur 130 cm - Prof. 60 cm.
Poids : 68 kg à vide, étudié pour supporter une charge de 500 kg.
Crochets standard : fixation sur barres ou sur fils. L. 27 cm, Ø 8 mm

Nous consulter pour la composition de présentoirs et les conditions de mises en dépôt.



OUTILS NUMÉRIQUES

Découvrez votre espace pro sur notre site et tous ses avantages

PRO.DEBUYER.COM

- Accessible 24h/24
- Espace personnalisé
- Chargement de fichier Excel
- Historique de commande
- Responsive : adapté à tous les écrans
- Autonomie dans le passage des commandes

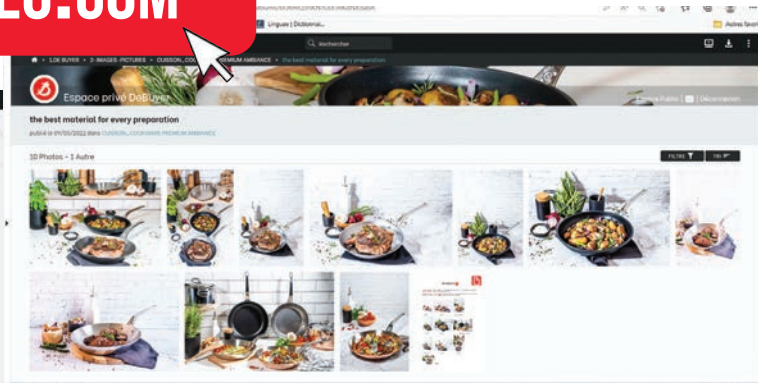
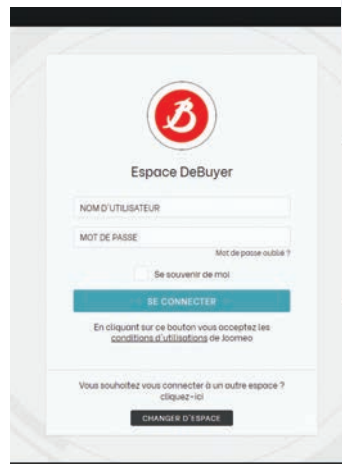


De Buyer héberge ses photos et vidéos sur Joomeo

JOOMEO.COM

Joomeo est une plateforme de stockage française simple et sans contrainte.

<https://joomeo.com/DeBuyer>
 Nom d'utilisateur : DeBuyer
 Mot de passe : France



Son ergonomie vous permet de rechercher, visionner puis télécharger aisément le contenu média de Buyer sur ordinateur ou sur mobile. De Buyer met à votre disposition sur la plateforme un contenu riche et varié en photos et vidéos, pour illustrer l'ensemble de ses produits.



BOOSTEZ VOS VENTES ET ANIMEZ VOTRE BOUTIQUE

Téléchargez notre catalogue de formations et Masterclass.

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Aiguiseur	169
Alcool gélifié	100
Anse amovibles	65, 71

B

Bain-marie	61, 105
Balance	131
Bassine	104
Bassine à confiture cuivre	91
Bassine à friture	20
Bouteille	189, 209
Braisière	60, 79, 87
Brochette	122
Brûleur	25

C

Cadre à génoise.	189, 209
Cadre à opéra	188
Calotte ronde, ovale	193
Casserole cuivre	77, 81, 83, 86, 88
Casserole inox	48, 52, 57, 58, 66, 70
Casserolette	90
Cercle à tarte	180, 181, 182, 183, 184
Chinois	106
Ciseaux	129
Cloche	96
Cocotte ronde	30, 89
Corne plastique	126, 175
Coupe-légumes	254-163
Coupe-pâte	175
Coupe-tomates	164
Couteau	166, 167, 168
Couteau à huître	129
Couvercle inox	13, 51, 55, 60, 69
Couvercle cuivre	81, 84, 86, 90
Couvercle en verre	11, 14, 31, 33, 34, 55, 57
Cuillère à arroser	120
Cuillère à glace	110
Cuiseur bain-marie	214
Cuit-vapeur	51, 54, 56, 60, 66, 71, 80, 96
Cul-de-poule	104
Curette à homard	129

D

Dariole	193
Découpoir	174
Distributeur LE TUBE	112, 113, 221, 222
Douille	217, 218, 219, 220, 225
Dragédère	215

E

Ecumoire	119, 120, 121
Elastomoule	236, 237, 238, 239
Entonnoir	110, 213
Entonnoir à piston	114, 115, 213
Evideur	165

F

Faitout inox	51, 54, 56, 59, 66, 70
Faitout cuivre	80, 82, 85, 87
Fer à caraméliser	216
Feuille relief	192, 214
Ficelle	100
Filtre pour entonnoir	110
Fouet	125
Fumoir	61

G

Gant de protection	24, 31, 43, 101, 129
Gouttière à bûches	191
Grille	195, 209

L

Lame de boulanger	174
Laminoir	173
LE TUBE	112, 113, 221, 222
Louche	119
Louchette	119

M

Mandoline	154, 155, 156, 158, 160, 161, 162
Marmite inox	60
Marmite cuivre	79
Minuteur	133
Moule à charlotte	192, 198
Moule à Financier	197, 237, 241
Moule à madeleine	197, 238, 239, 240, 243
Moule à tarte	179, 196
Moule Canelés	91, 193, 197, 236, 238, 241, 242
Moule silicone	236-243
MOUL'FLEX	240- 243
Moulin à épices	137, 145, 148, 149
Moulin à légumes	108
Moulin à muscade	145
Moulin à poivre/à sel	138-149

P

Panier à friture	20
Papier cuisson	212
Passe-bouillon	107

Passoire	105
Pelle à farine	109
Pelle à omelette	121
Pelle à pizza	130
Pèse-sirop	131
Pince	117, 122, 123
Pinceau pâtissier	216
Plancha	16, 19
Planche à découper	169
Plaque de cuisson	200
Plaque pâtissière	206, 207, 208
Plat	105
Plat à four	95
Plat à oeufs	89
Plat ovale	89
Plateau pâtissier	208
Poche pâtissière	231, 232
Pochon	119, 121
Poêle acier	9, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 22, 24, 25
Poêle antiadhésive	29, 30, 32, 34, 36, 37, 39, 41, 43, 50
Poêle inox	49, 50, 53, 57, 58, 67, 68, 69, 71, 72, 73
Poêle cuivre	78, 82, 83, 88
Poêle «Triblinis»	18
Poêle à blinis acier	11, 15, 16, 18, 23
Poêle à blinis antiadhésive	40
Poêle à crêpes acier	11, 15, 18, 23, 73
Poêle à crêpes antiadhésive	33, 35, 38, 39, 72
Poêle à marrons	23
Poêle à poisson	18, 38, 39
Poussoir	106, 187, 239
Protège-poêle	101

Q

Quart militaire	109
Queue amovible	65, 70, 73

R

Raplette «Pascal»	190
Rouleau à pâtisserie	174
Roulette à pâte	174, 175
Roulette à pizza	130
Ruban	190

S

Salière	144
Saupoudreuse	107
Sauteuse acier	9, 10, 13, 22, 69, 73
Sauteuse antiadhésive	30, 33, 35, 40, 68, 72
Sauteuse inox	49, 53, 57, 59, 67, 71

Sauteuse cuivre	77, 78, 81, 82, 84, 86, 88
Sautoir acier	14
Sautoir antiadhésif	31
Sautoir inox	50, 54
Sautoir cuivre	79, 82, 84, 89
Scie à génoise	128
Seau	108
Spatule nylon	43, 121
Spatule bois	116, 117
Spatule inox	118, 120, 121, 127, 128
Spatule Maryse	126, 127
Spatule pâtissière	127
Spatule polyglass	126
Spatule-triangle	128
Support planche	169
Support wok	61

T

Tamis	107
Tapis siliconé	211, 212
Thermomètre	131, 132, 133
Thermomètre à sonde	132
Thermomètre confiseur	131, 213
Tourtière	130, 195, 204, 205
Trépied	25
Tube inox	194

W

Wok acier	11, 14, 19, 22
Wok antiadhésif	30
Wok inox	50, 55, 61
Wok cuivre	80

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce catalogue ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

Crédits photos : Eric Marin - Bella Karragiannidis - de Buyer Industries - Studio Julien Bouvier- image&associés

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0237	209	1975	243	2601	119	3133	193	3354	106,	3507	60	3942	186	4281	166, 167
042002	190	1976	241	2610	125	3134	119		115, 213	3509	55, 60	3943	186	4282	167
042003	190	1977	241	2611	125	3135	119	3356	110, 213	3565	108	3979	109	4283	168
042004	190	1984	243	2612	165	3136	119, 130	3357	110	3601	52	3982	120	4285	167
042016	190	1989	243	2701	118	3139	187	3358	112, 113	3602	53	3983	120	4286	168
042024	190	1990	243	3000	194	3150	121		221, 222	3603	53	3984	120	4287	167, 168
042026	190	1994	243	3001	173	3201	208	3360	208	3604	53	3985	120	4290	169
042032	214	2000	155	3002	190	3205	191	3361	207	3605	54	3989	184, 201	4304	174
044085N	189	2004	108	3005	194	3206	191	3366	208	3608	55	4021	109	4307	174
0816	25	2005	164	3006	187	3210	177	3367	208	3612	54	4111	11, 33	4308	174
0820	25	2007	108	3007	194	3212	179	3371	104	3660	65	4112	71	4336	232
1701	240	2011	162	3013	188	3213	178	3372	104	3661	66	4140	169	4337	100
1704	240	2012	154, 155	3015	188	3214	179	3373	104	3662	67	4150	219, 220	4338	100
1707	240	2014	160	3021	119	3215	179	3374	96	3663	67	4151	217	4343	192, 214
1710	240	2015	155, 157	3030	183, 202	3221	105	3379	104	3664	67	4152	218	4344	177, 178,
1800	239		159-161	3031	183	3232	105	3390	105	3675	51, 54	4153	218		179, 211
1831	239	2016	158, 159	3032	183	3242	107	3401	122	3706	48	4155	217	4346	232
1832	239	2017	156,	3037	186, 187	3250	104	3410	57	3709	51	4156	217	4347	231
1833	239		157, 160	3040	185	3271	109	3411	57	3717	50	4165	219	4348	232
1834	238	2018	163	3041	120	3274	108	3412	57	3718	50	4166	218	4349	232
1850	236	2040	216	3065	193	3276	108	3427	56	3724	49	4168	218	4357	211
1851	238	2111	223	3076	187	3280	105	3428	55	3727	51, 94	4180	219	4358	211
1852	237	2112	223, 224	3077	186, 187	3283	105	3429	14	3730	49	4181	219	4359	211
1853	237	2113	225	3091	184	3290	130	3437	61, 214	3736	49	4182	219	4361	174
1856	238	2114	228-230	3093	183	3294	121	3441	61	3741	50	4183	219	4362	174
1858	237	2115	225	3095	193	3300	175	3460	13,	3742	51	4200	91, 100	4370	109
1861	239	2116	227	3096	187	3302	175	22, 43, 68, 69, 90		3743	50	4230	127	4409	100
1862	238	2117	224	3097	181	3321	207	3491	70	3745	50	4231	127	4441	61
1868	236	2118	225	3098	180	3323	174	3493	71	3746	48	4232	128	4530	104
1869	238	2119	226	3099	180-182	3324	174	3495	71	3905	189	4233	128	4591	131
1873	236	2120	227, 228		186, 187	3329	11, 14,	3500	215	3906	187, 189	4234	128	4604	107
1875	237	2125	228	3111	105		22, 30, 50, 55	3501	58	3912	185	4235	128	4605	107
1961	242	2126	226	3121	94	3330	209	3502	59	3930	105	4236	128	4636	24, 31
1962	242	2128	226	3122	19, 61	3350	106	3503	59	3938	187	4237	123		43, 101
1964	242	2129	226	3124	95	3351	106	3504	58	3939	187	4238	123	4637	101
1966	243	2130	229	3125	192	3352	106	3505	59	3940	184	4239	123	4650	133
1968	242	2140	120	3130	121	3353	114	3506	60	3941	186	4280	167	4670	174

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
4682	129	4826	110	5120	18	5680	9	6449	89	8300	29	C092	145, 149
4683	129	4827	109	5130	17	5681	9	6450	88	8304	30	C192	149
4685	129	4840	174	5131	18	5684	9	6451	89	8310	30	M245	138
4687	129	4843	196	5140	18	5710	10	6453	90	8311	30	M340	144
4700	198	4844	199	5200	22	5712	11	6454	90	8313	31	M516	145
4701	199	4856	231	5214	22	5714	10	6460	86	8317	30	P222	146
4702	198	4858	126, 175	5217	22	5715	11	6462	86	8320	30, 200	P223	146
4703	195	4859	231	5303	23	5717	11	6463	81, 86	8359	70, 73	P224	146
4705	195	4870	116	5320	206	6200	91, 213	6464	86	8360	71	P230	137,
4706	195	4871	116	5321	206	6202	91, 213	6465	86	8364	68		142, 143
4707	196	4872	116	5340	23	6206	77	6466	87	8365	68	P240	144
4708	196	4873	117	5350	204	6224	78	6467	87	8440	37	P245	138, 139
4709	196	4874	117	5353	204	6230	77	6580	91	8450	37	P246	139
4710	197	4875	117, 130	5362	206	6232	79	6820	91, 193	8460	37	P247	140
4711	196	4876	117	5363	206	6236	78	7291	130	8470	37	P249	140
4712	196, 199	4881	132, 133	5490	23	6241	79	7350	130, 205	8480	36	P251	141
4713	200- 202	4882	132	5491	23	6242	80	7360	206	8481	38	P253	140
4714	199	4884	131, 213	5493	23	6243	79	7362	206	8485	38	P256	141
4715	200	4885	131, 132	5530	19	6244	79	7366	204	8740	72	P292	145
4716	200	4887	131	5540	19	6247	80	7367	207	8745	72	S322	146
4717	198	4891	126	5610	7, 12	6306	81	7368	207	8748	72	S323	146
4718	197, 198	4920	169	5611	15	6324	82	7664	40, 95	8760	34	S324	146
4719	198	4931	210	5612	7, 15, 16	6330	81	8030	43	8765	35	S330	137, 142
4740	126	4935	211	5613	12	6332	82	8040	41	8768	35	S340	144
4745	126	4937	211	5614	13	6336	82	8050	41	8780	32	S345	138, 139
4761	132	4938	210	5615	6, 15	6342	82	8060	41	8785	33	S346	139
4766	199	4939	210	5616	13	6406	83	8070	41	8788	33	S347	140
4770	189, 209	4970	6, 130	5617	14	6424	83	8136	205	C030	137,	S349	140
4781	175	5020	24	5630	73	6427	85, 94	8137	205		142, 143	S351	141
4782	107	5023	25	5634	73	6430	84	8140	40	C040	144	S353	140
4783	107	5026	25	5635	73	6436	84	8161	207	C045	138, 139	S392	145
4788	122	5050	20	5640	16	6441	84	8162	207	C046	139		
4805	216	5051	20	5651	16	6442	85	8180	39	C047	140		
4807	216	5110	17	5652	16	6445	88, 90	8181	39	C049	140		
4813	43, 121	5111	18	5654	13	6446	89	8184	39	C084	149		
4815	110	5113	19	5664	69	6447	89, 90	8185	39	C086	148		
4816	122	5114	19	5665	69	6448	88	8188	40	C087	149		



de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

