

Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret

COLLECTION 2021







# HIERRO

---





# Box #crepesparty

## BOX #crepesparty

new 2021



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
5615.01		47,5	30	10

- Composición:
- Sartén MINERAL B
  - Espátula crepes de madera
  - Pincel silicona



# Box #steaklover

## BOX Steak Lover



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5610.03		47,5	30	10	2,85

Composición:  
 - Sartén MINERAL B ø 26 cm  
 - Molinillo de pimienta  
 - Pinza multiuso L. 24 cm

# Box #brunchtime

## BOX #BRUNCHTIME



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5612.01		47,5	30	10	1,93

Composición:  
 - Sartén MINERAL B 3 blinis ø 10 cm  
 - Cucharón B BOIS  
 - Espátula crepes de madera

LOS BLANCOS

EL AZUL

MINERAL B  
· PRO ·

MINERAL B  
· BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

# OUTDOOR

La Lyonnaise

Colección

Material del interior

Chapa de hierro blanco

Chapa de hierro azul

Espesor

2,5 a 3 mm

2 mm

1 a 1,5 mm

Modos de cocción

Marcar / Grill / Dorar

Diseñado para cocinar



Acabado

Protección natural con cera de abejas



Ligeramente aceitado

Fuentes de calor



Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de fundición de acero inoxidable



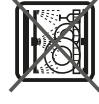
Fijación de monturas y base

Remachada + parada de calor



Flash del horno  
10 minutos a 200 °C

Aptas para el lavavajillas



Perfil

Corte Lyonnaise evasé y abombado: favorece la rotación de alimentos

Diámetro (cm)

20 a 32

12 a 40

12 a 50

12 a 36

14 a 45

Garantía

De por vida

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

3 - 5

3

10

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base  
Garantizo sin PTFE , ni PFOA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior  
Mango de acero inoxidable fundido  
Made in France

Para todos los fuegos

MINERAL B  
• PRO •



Sartén MINERAL B PRO con mango remachado en fundición de acero inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5680.20		20	3,3	2,5	14	1,09
5680.24		24	3,5	2,5	17,5	1,44
5680.28		28	4	3	21	2,17
5680.32	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,9



MINERAL B  
SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA  
Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior  
Mango remachado en fundición de acero inox  
Para todos los fuegos y horno

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B PRO

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49



SARTEN DE HIERRO B BOIS CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base Garantizo sin PTFE , ni PFOA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior  
 Mango de hierro y de madera de haya natural tratada a la cera de abeja  
 Para todos los fuegos  
 Made in France

Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.

MINERAL B  
 • BOIS •



Sartén redonda de hierro MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	base ø cm	Kg
5710.20		20	3,2	2,5	14	1,05
5710.24		24	3,5	2,5	17,5	1,41
5710.26		26	4	3	18,5	1,93
5710.28		28	4	3	21	2,18
5710.32		32	4,5	3	23	2,66

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Sartén de crepes MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5715.24		24	45,5	1,2	2,5	1,2



Sartén para 3 Blinis MINERAL B BOIS

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5712.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2



Wok MINERAL B BOIS

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5718.28	wok - base ø 8 cm	28	50,4	9	2	1,76
5718.32	wok - base ø 8 cm	32	60,5	9,7	2	2,18
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5			0,14



El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio, mango de madera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4111.20		20	7,5	0,4
4111.24		24	7,5	0,53
4111.28		28	7,5	0,7
4111.32		32	7,5	1



SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base  
Garantizo sin PTFE , ni PFOA

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior  
Mango de hierro  
Made in France

Para todos los fuegos

# MINERAL B



Sartén redonda de hierro MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5610.20		20	3,3	2,5	14	1
5610.24		24	3,5	2,5	17,5	1,39
5610.26		26	4	3	18,5	1,9
5610.28		28	4	3	21	2,15
5610.32	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,63
5610.36	Con mango y asa	36	5	3	26	3,53



Sartén redonda estriada para filete MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63



Sartén rústica que repite la estética del acabado martillado a mano de las sartenes de hierro forjado de antaño. La sartén de carne posee un borde ensanchado, estriados finos y regulares en el interior.



Sartén redonda GRILL de hierro MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31



Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5614.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
5614.28		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
5614.32	con 1 mango et 1 asa	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3



Sartén campesina con borde alto, 2 asas - Hierro MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5654.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1
5654.28		28	8,7	4	2,5	19,5	1,8
5654.32		32	9,6	5,5	2,5	22,5	2,26





**Wok MINERAL B**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5618.24	wok - base ø 8 cm	24	43,7	8	2	1,4
5618.28	wok - base ø 8 cm	28	50,4	9	2	1,76
5618.32	wok - base ø 8 cm	32	60,5	9,7	2	2
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5			0,14
5618.40	wok - base ø 11 cm	40	69	10,4	2	2,75

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

**Wok MINERAL B con 2 asas**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
5619.28		28		9	1,75
5619.32		32		9,7	2
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5		0,14

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

**Tapa de vidrio**



Código	Designación	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1
3429.40		40	1,37

Sartén para tortilla MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
5611.24		24	3,8	1,35

Sartén para tortilla con forma redondeada de la falda para dar la vuelta fácilmente a las tortillas.



Paellera MINERAL B con 2 asas inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5652.32	4 p.	32	4,2	3	23	2,5

Sartén de crepes MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5615.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,13
5615.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,33
5615.30		30	54,1	1,5	2,5	25,5	1,78

Sartén de blinis - Hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5612.12		12	24,1	1,8	2,5	9,5	0,43	5

Sartén para 3 Blinis MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5612.03	3 blinis Ø 10 cm	27	2	1,11



Sartén para Poffertjes y mini-blinis MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm

Sartén grill rectangular MINERAL B T con 2 asas



Sartén grill rectangular MINERAL B con 2 asas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

Rustidera ovalada MINERAL B con 2 asas inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26

HIERRO

Espesor de 2,5 a 3 mm  
Adaptado a las potentes fuentes de calor  
Excelente difusión del calor INDUCCIÓN

Made in France

Carbone Plus



Sartén lionesa - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5110.18		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
5110.22		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
5110.24		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
5110.26		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
5110.28		28	50,5	4	3	20	2,1	3
5110.30		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
5110.32	Con mango y asa	32	60	4,5	3	23	2,71	3
5110.36	Con mango y asa	34	69,5	4,5	3	26	3,5	3
5110.40	Con mango y asa	38	73	5,3	3	30	4,11	3
5110.50	Con mango y asa	48	91	5,7	3	41	6,13	1

La sartén lionesa lleva una forma muy particular, con bordes altos, ensanchada y bombeada sin ángulo vivo. Permite a los alimentos deslizarse fácilmente de la sartén al plato. El mango plateado esta remachado solidamente.

Sartén lionesa con mango inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
5130.28		28	51	4	3	20	2,12	3
5130.32	Con mango y asa	32	59,6	4,5	3	23	2,71	3

Mango tubo inox ergonómico, funcional, garantizado temperatura baja y solidamente remachado. Todo tipo de fuego, incluso inducción.

Sartenes para pescado - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5111.36	Ovalada	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovalada	40	28	5	3	23	3,32	3

Las sartenes ovaladas o rectangulares son ideales para cocer pescados enteros. El tipo estándar tiene un mango remachado en la prolongación de la sartén.

Sartén ovalada, hierro



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39	3

El mango remachado en el lado para obtener una sartén especial salamandra. Todo tipo de fuego, incluso inducción.

Sartén de crepes - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Base Ø cm	Kg	PC
5120.18	Hierro 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	Hierro 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	Hierro 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	Hierro 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	Hierro 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
Sartén de crepes grande								
5120.30	Hierro 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	5

El hierro es lo ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén permiten saltear y dar la vuelta fácilmente a las crepes.

Sartén de blinis - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Perso	Kg	PC
5140.12	Sartén de blinis	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10
5141.03	3 blinis Ø 10 cm	27	48		1,2	2		1,11	3

Estas sartenes permiten realizar los famosos "blinis", especialidad rusa, pero también buñuelos y crepes pequeñas.





**Sartén lionesa con 2 asas - Hierro, calidad superior**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5113.24		24	4	2,5	17,5	1,2	3
5113.28		28	4,5	3	20	1,9	3
5113.32		32	5,5	3	23	2,4	3
5113.36		36	6	3	26	3	3
5113.40		40	6	3	30	3,78	3
5113.50		50	6	3	41	5,82	1

Esta sartén profesional, es muy gruesa y tiene dos asas sólidamente remachadas. Es ideal para diversas preparaciones, en particular para paellas, ya que su forma muy ensanchada permite evaporar rápidamente el líquido.

Su grosor permite cocinar los alimentos a fuego lento.

**WOK EN HIERRO BLANCO Especial para placa de inducción - Acabado pulido**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
3122.00		24		3,65	1	0,25	1

Este wok con su perfil de 213° y una forma redondeada adaptada a las placas de inducción especiales para wok. Se mantiene gracias a la pieza del mango que le impide que se deslice en la inducción. Conductibilidad perfecta, gracias a su espesor de 15/10° adaptado que garantiza a la vez solidez y manejabilidad para saltar los alimentos. El hierro permite cocinar los alimentos sin mucho aceite, logrando una cocina tradicional asiática natural y dietética. Mango de fleje sólidamente remachado, bien perfilado " a la francesa" para una toma en mano sin esfuerzo. Garantizado sin revestimiento.

**Sartén Grill redondo- mango de fleje**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
5530.26		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
5530.30		30	54	4,5	2,5	21,5	1,74	3

Perfecta para hacer a la plancha las carnes con muy poca materia grasa. El hierro toma temperaturas altas y permite una perfecta caramelización de los azúcares para dar el mejor sabor a sus preparados. El fondo

estriado marca la carne y reduce la superficie de contacto. El borde alto de la falda de la sartén limita las proyecciones.



**Sartén rectangular mango en fleje**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
5540.38		38	26	2,5	2,52	3

Para una cocción sana de carnes con muy poca grasa conservando su punto al interior y color dorado al exterior.

**Freidora bombeada, sin cestillo**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5050.28		28	33,8	8	4	1,2	1,01
5050.32		32	38,9	9,3	6	1,2	1,29
5050.36		36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25
5050.40		40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86
5050.45		45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42
5050.50		50	50,3	16,4	23,5	1,5	4,35

El hierro es un excelente repartidor de la calor, es perfecto para la realización de las freidoras. Es el utensilio de " socorro " indispensable en el caso en que no haya freidora eléctrica. También es muy útil para las utilizaciones marginales Se vende el cesto de freir correspondiente separadamente.

**Cestillo bombeado, estañado**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
5051.28N (1)		25,3	6,3	0,17
5051.32N (1)		29,5	8,7	0,25
5051.36N (1)		32,6	9,3	0,26
5051.40N (2)		39	12,4	0,5
5051.45N (2)		43	15	0,69
5051.50N (2)		46,5	17	0,74

Las asas del cestillo descansan sobre las de la freidora para un total desgrasase. Cuide que el aceite no toque el cestode. La malla de este cestillo son estrechas para que las fritas no se caigan. Malla 8 x 8 mm.

*La Lyonnaise*



**HIERRO**

Espesor de 1 a 1,5 mm  
Adaptado a las fuentes de calor poco potentas  
Difusión del calor rápida

**Sartén lionesa**



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

La " lionesa " es la sartén tradicional " de las abuelas ". El hierro azul fino conviene a las fuentes de calor de poca potencia. Este corte lionés lleva bordes altos, abocinados y bombeados, sin ángulo vivo. Permite resbalar facilmente los alimentos de la sartén a un plato o una bandeja. El mango está soldado.



Sartén de crepes - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10
5303.22		22	41,8	1,5	2	0,8	10
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10

La sartén de hierro azul es ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén permiten saltar o dar la vuelta a las crepes más fácilmente. El mango está soldado.

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección térmica en neopreno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.





# #OUTDOOR

Preparar • Cortar • Especiar • Marinar

Grill • Dorar • Hornear

Carnes • Pescado • Verduras

Pizzas • Pastelería

Con la llegada del buen tiempo, la cocina toma su lugar al aire libre.

Plancha, barbacoa, horno de leña o brasas dan a los jardines y terrazas un aire de vacaciones. Quien dice cocina, dice utensilios, e incluso en el exterior, los productos De Buyer son unánimes.

Descubra nuestra selección de productos

---



# PIZZA PLANCHA BBQ # OUTDOOR GRIDDLE GRILL

CONCEPTO #OUTDOOR : POS

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
20.500	Tótem #OUTDOOR		54,5	159
20.504	Folleto de recetas			
PAQUETE PLV #OUTDOOR compuesto por 4 piezas: 20.501 + 2 x 20.502 + 20.503				
20.501	Juego expositor	60		18
20.502	Estanterías	40		3,5
20.503	Guirnalda			

CONCEPTO #OUTDOOR  
Merchandising dedicado a la colección #OUTDOOR  
Animación estacional en la tienda  
Contáctenos para conocer las condiciones de prestación



En las páginas siguientes, este símbolo designa productos con embalajes especiales para OUTDOOR



## sartenes y sauteses de hierro azul

El equipo perfecto para cocinar como un Chef y hacer deliciosas parrillas en la barbacoa o en la plancha. Si tiene ganas de un sabroso trozo de ternera a la parrilla, espolvoreado con generosos granos de pimienta triturados o verduras doradas con sabor a barbacoa, de Buyer ha seleccionado la sartén de hierro tradicional para usted.



Plancha electrica #OUTDOOR 60 X 40 cm

Plancha de gas #OUTDOOR 60 x 40 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	220 V				
	Norm CE - Norm IPX4				
	6 a 10 cubiertos				
4420.00	Senza tapa	62	49	27	27

- Estructura de acero inoxidable. Plancha de hierro fundido esmaltado de alta calidad 60x40 cm. - Alta durabilidad: resistencia a las salpicaduras de agua con estructura de acero inoxidable satinado.  
- Alto rendimiento con 2 radiadores con

potencia calorífica independiente. Calentadores radiantes (5,4 kW) regulados por termostatos de temperatura regulables de 50 a 300°C.  
- Evacuación oculta: recuperador cuadrado

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Norm CE - Norm IPX4				
	6 a 10 cubiertos				
4420.01	Senza tapa	62	52	27	26,4
4420.02	modelo para Alemania				

Funciona con gas butano o propano Estructura dúo de acero inoxidable y acero. Placa de hierro fundido esmaltado de alta calidad - Fácil limpieza  
Alto rendimiento: quemadores de trompeta de acero inoxidable con seguridad de

termopar Piezo integrado en los botones de control Drenaje oculto: recuperador cuadrado de acero inoxidable de 9x12 cm con sistema de apertura push-pull

Tapa para Plancha #OUTDOOR L. 60 cm

Cubierta protectora para Plancha #OUTDOOR L. 60 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4420.50	Inox	61	47	16	5,6
4420.51	Epoxy negro	61	47	16	5,6

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4420.60		62	52	27	0,5

Servicio para Plancha #OUTDOOR



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4420.03		99	64	102	31,5

Bandeja superior 87x54 cm  
Aparador alto 87x27 cm con porta utensilios  
2 baldas 43x36 cm

FÁCIL APERTURA: puerta con sistema de apertura "push-pull" (una simple presión activa la apertura de la puerta) para ocultar la bombona de gas

FÁCIL MOVIMIENTO: 2 ruedas con cubiertas de rueda y 1 asa  
En versión dúo material con piezas en acero inoxidable y acero con pintura epoxi negra

# PIZZA PLANCHA GRIDDLE BBO # OUTDOOR

## HIERRO AZUL - Calidad EXTRA-FUERTE

Espesor de 2 mm

Adaptado a las fuentes medias de calor

Excelente difusión del calor Mango plateado

Made in France



## Sartén lionesa - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5400.20		20	37	4,2	2	0,95	6
5400.24		24	43,5	4,5	2	1,26	6
5400.28		28	50	5	2	1,66	6
5400.32		32	56	5,5	2	2,1	3
5400.36		36	67	6	2	2,57	3
SARTEN DE BLINIS							
5440.12		12	24	2	2	0,33	20

Esta sartén lionesa de hierro azul de 2 mm de espesor permite un buen reparto de la calor. Lleva una forma muy particular, con bordes altos, ensanchada y bombeada sin ningún ángulo vivo, que permite a los alimentos deslizarse fácilmente de la sartén al plato. Mango solidamente remachado.

## Sartén campesina con borde alto - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
5414.20		20	39,5	6	1,7	2	1,19	3
5414.24		24	46,5	6,8	2,5	2	1,58	3
5414.28		28	51,5	7	4	2	1,96	3
5414.32	Con mango y asa inox	32	66,5	8	5,5	2	2,46	3

Entre el cazo abombado y la sartén lionesa, esta sartén con borde alto permite todas las formas de cocción: freír y saltear. Permite la preparación de grande cantidades y sus bordes altos limitan las proyecciones durante la cocción de las carnes. Ideal para saltear patatas.





**Sartén de verduras perforada - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5490.00	con mango	28	2	1,3	3
5408.28	con 2 asas	28	2	1,3	3

**Sartén de castañas con agujeros laterales**



**Sartén de castañas**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	10

Código	Designación
5490.28	
5491.28	

La sartén para castañas con ventilación lateral (para un buen reparto de la calor): un procedimiento exclusivo que permite la utilización de la sartén sobre todas la fuentes de calor, incluso el gas e inducción. Su fondo ranurado facilita la cocción de las castañas.

La sartén para castañas con agujeros en el fondo es un utensilio tradicional, siempre fabricado de hierro por su robustez. Estos modelos de sartenes para castañas solo se utilizan sobre brasas.

**Sartén de crepes - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5303.18		18	36	1,5	2	0,58	10
5303.20		20	38	1,5	2	0,69	10
5303.22		22	41,8	1,5	2	0,8	10
5303.24		24	43,5	1,5	2	0,93	10



La sartén de hierro azul es ideal para realizar crepes crujientes y sabrosas. Los bordes bajos de la sartén

permiten saltar o dar la vuelta a las crepes más fácilmente. El mango está soldado.



**Paellera hierro azul**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5023.20		20			1		3
5023.28		28			1		3
Hasta que se agoten las existencias							
5023.34	2 asas, 6 raciones	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	2 asas, 8 raciones	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	2 asas, 12 raciones	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	2 asas, 15 raciones	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	2 asas, 25 raciones	60	68	6,5	1,5	3,91	1

La paellera no solo es típica, sino también tiene varias utilidades. Le conviene las fuentes de calor por gas, en el horno, según su tamaño y el tipo del establecimiento. También se puede servir para presentar en una mesa. Esta sartén no es muy alta y facilita la preparación de las paellas u otros platos.

**Trípode en acero cromado para quemador**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

El trípode permite poner y fijar el quemador a gas " especial paella " con el fin de obtener una superficie de cocción estable para la realización de paellas fuera. Se adapta a todos los tamaños de quemadores.

**Paellero a gas, hierro esmaltado**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
0816.40N	Para Paellera 60-100 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Para Paellera 60-100 cm	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Para Paellera 60-100 cm	60	94,7	13	3,78
Conformes a las normas Europeas					
Entregado sin adaptador					

Este quemador se compone de 2 o 3 tubos independientes los unos de los demás, y permite calentar una sartén u otro recipiente, en cualquier sitio sin material demasiado voluminoso ni costoso. Es el complemento por excelencia de la paellera para las cenas fuera, o en salas en que se improvisan " cocinas " o " bufés ". El quemador a gas conviene al butano y al propano.

**Paellera "Viva España", 2 asas rojas, hierro**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5026.24N	1 ración	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 raciones	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 raciones	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 raciones	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 raciones	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 raciones	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 raciones	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 raciones	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 raciones	70	5	1	7	1
5026.80N	40 raciones	80	5,2	1	9,3	1
5026.90N	50 raciones - 4 asas	90	6,2	1,5	12	1

De 10 a 15/10° de anchura, este modelo de paellera lleva la forma típica española, con sus bordes bastante bajos. El fondo martilleado da a este artículo una presentación específica.

**KOBRA V AXIS : La mandolina corta rodajas de Buyer con pulsador**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2011.01	Negro - Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rojo- Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
2011.55	PIEZAS: Pulsador				

- EFICACIA- un corte perfecto. Cuchilla en V penetra facilmente en el producto Ángulo de corte de 19.3° optimizados
- Corta fácil y perfectamente todas las frutas y verduras incluso las mas blandas (tomates, peras, etc....)
- Práctica y fácil : La rampa en acero permite que los alimentos se deslicen bien con un sencillo movimiento. Simplicidad para regular la altura de corte: la tuerca integrada al final

- permite regular el espesor hasta 5mm
- Pulsador ergonómico para una toma en mano mas natural
- COMPACTA : El pulsador se guarda debajo para un almacenamiento fácil
- SEGURA: Pulsador protector - Puño antideslizamiento.



**Cuchillo de Chef asiático**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4280.15	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
4280.17	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

**Cuchillo de servicio L. 14 cm**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

Este cuchillo con hoja un poco redondeada es ideal para hacer rodajas las legumbres, cortar el queso o quitar el gordo de la carne antes de cocinarla.

**Perol pastelero, fondo llano, borde redondo**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4

El barreño es profesional tanto al nivel del volumen como al nivel de la calidad y del espesor del acero inoxidable. Llevan bordes redondos y abiertos : redondos para una manipulación sin riesgo de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El último toque está pulido.

**Bandeja inox, rectangular, ensanchada**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10

Estos platos de acero inoxidable están particularmente resistente a los golpes debidos a la manutención. Respetan las dimensiones profesionales.



**Pinza multiuso L.40 cm**



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4788.40N		40	0,5	0,2	12

**Pinza de presentación en acero inoxidable - Encorvada**



Código	Designación	Lcm	Kg
4239.35		35	0,17



**Brochettes, inox - Conjunto de 10**



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg
3401.25	Por 10 piezas	25	2	0,01
3401.30	Por 10 piezas	30	2	0,01
3401.35	Por 10 piezas	35	2	0,01
3401.40	Por 10 piezas	40	2	0,02

Propuestos de 25 a 40 cm, estos pinchos de alimentos. acero inoxidable 2 mm no se deforman. La punta permite pinchar facilmente los

**pincel silicona**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4807.25N		25	3	0,04

Este pincel es perfectamente higiénico. lavavajillas. Hasta 250°C. Permite recubrir sus preparaciones de mantequilla o de salsas sin dejar caer un pelo en su plato. Es fácil de limpiar, apto al





**Espátula triangular inox FKOffficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4233.01	L. hoja 8 cm	26,5	8	0,11



La forma especial de esta espátula permite limpiar las rejillas y placas de cocción. Su anchura y ángulos vivos permiten también extender las masas, cortarlas y despegar los chocolates de sus hojas.

**Pala flexible calada FKOffficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4235.00	L. hoja 17 cm	31	7,8	0,1



Esta pala es de acero inoxidable forjado. Su flexibilidad permite manipular y dar la vuelta fácilmente a los alimentos.

**Espátula inox FKOffficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4232.00	L. hoja 12 cm	30	9	0,14



La forma del mango de esta espátula con lámina sólida permite despegar y dar la vuelta fácilmente a las chuletas y otras carnes sobre las superficies de cocción.

**Espolvoreador inox**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Kg
4783.03N	Espolvoreador con agujeros anchos 2,5 mm	7	10	0,31	0,14





**Aro redondo inox ø 8 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6

**Ruedecilla para pizza**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
4970.10N		10	1	0,17

La ruedecilla para pizza particularmente sólida lleva un mango ergonómico. Su lámina de acero inoxidable permite cortar partes de pizza fácilmente.

**Placa para pizza Ilana, hierro azul**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5350.28		28	1	0,52	5

La placa no se deforma y asegura un reparto uniforme del calor. La superficie de hierro no mancha la parte inferior de las masas debido a su calidad; es micro-rugosa, lo que permite que la ventilación de la masa al hornear.



**Molinillo Especias RUMBA 20 cm, mecanismo cerámica**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
C030.203232	Rojo	20	0,35
C030.203333	Negro	20	0,35

**Bandeja inox**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3221.06	Con 6 compartimientos	40	30	1,6	0,8	0,7

Esta bandeja Self de acero inoxidable es particularmente sólida e higiénica y fácil de limpiar. Lleva 6 alvéolos. Puede acoger una caja de ración rectangular de acero inoxidable (no tomado en foto)

**Taza inox con 2 asas plegables**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3979.00		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

Esta taza forma parte del material del soldado. Este modelo es de acero inoxidable y particularmente higiénico y fácil de limpiar. Las 2 asas se pliegan. Este modelo es poco voluminoso.

**Botella agua adaptable a la taza**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4959.00	verde OTAN	13,2	8,1	22,8	1,3	0,14	20

**Ahumadero inox con dos niveles para ahumar con frio y calor**



Los alimentos se someten, de manera prolongada, a el humo que procura un efecto antiséptico y mejora la conservación. El ahumado da un gusto a madera a los alimentos. Apto para ahumar carnes (filetes, costillas, solomillos...), aves (pollo, pato...), pescados ( truchas, anguilas, mejillones...). No obstante, se puede igualmente añadir ajo, patatas, quesos, mantequilla según su gusto. El principio consiste en exponer los alimentos al humo, a diferente temperatura, según el resultado deseado.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3441.60	60 x 40 cm	60	40		
3441.00	31x31 cm	31	31	20	7,3
	Composición :				
3441.93	rejilla de acero inoxidable				
3441.91	Horno				
3441.90	Cámara de combustión				
3441.92	Tubo				
	Serrín de haya especiales para ahumar:				
4441.01	0,5 kg.				0,51
4441.15	15 kg.				15,1







**ANTIADHERENTE**

---

	ALUMINIO FORJADO			ALUMINIO		
<b>FUNDICIÓN DE ALUMINIO</b>						
<b>CHOC EXTRÊME</b>	<b>CHOC BOIS</b>	<b>CHOC INTENSE</b>	<b>CHOC RESTO</b>	<b>CHOC CLASSIC</b>	<b>CHOC ACCESS</b>	
Colección						
Espesor	7 mm	4 mm	4 a 5 mm	3,3 a 5 mm	3 a 4 mm	
Modos de cocción	Recalentar / Freír / Cocinar a fuego lento					
Diseñado para cocinar						
Revestimiento antiadherente sin PFOA o PFOS						
Fuentes de calor						
Fondo del utensilio	Disco de inducción soldado y pulido	Disco de inducción forjado en el aluminio	Disco de inducción forjado en nido de abeja	Aluminio embutido		
Tipo de montura curvada a la francesa	Mango de fleje de acero inoxidable	Mango de fleje de acero inoxidable	Mango en baquelita desmontable	Mango de fleje		
Fijación de monturas y base	Remachada + parada de calor	Remachada		Remachada		
Apto para horno	Máximo 250°C (excepto grill)	Flash del horno: 10 minutos a 200°C	Máximo 250°C (excepto grill)	Flash del horno : 10 minutos a 200°C		
Aptas para el lavavajillas	Ocasional para no afectar las propiedades antiadherentes.					
Diámetro (cm)	18 a 36	20 a 36	20 a 32	20 a 36	12 a 40	20 a 40
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	3	3	3

CHOC EXTREME

Fundición de aluminio con antiadherente reforzada - sin PFOA  
 Dureza extrema - Fondo reforzado  
 gran resistencia a la deformación  
 Para todos los fuegos, incluida la inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

# CHOC EXTRÊME



Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mango inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8300.20		20	40	4,5	3	14	0,8
8300.24		24	46,5	4,5	3	16	1,16
8300.28		28	54	4,5	3	18,5	1,45
8300.32		32	63	4,5	3	22	2,27



La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente. El mango ergonómico es de inox.

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mang inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8310.20		20	4,2	3	12,5	0,8
8310.24		24	4,2	3	16	1,2
8310.28		28	4,6	3	18,5	1,8
8310.32		32	4,6	3	22	2
8310.36		36	4,6	3	23	2,5

La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su

espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente. El mango ergonómico es de inox.

Cazo antiadherente CHOC EXTREME- Mango inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8309.00	Hasta que se agoten las existencias	18	9	1	12	1

Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME con mango inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
8304.20		20		6,2	1,5	3	12	0,95
8304.24		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
8304.28		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

Revestimiento antiadherente sobre base dura inox resistente a la abrasión y a los rozamientos. Esta cacerola es ideal para calentar platos. El mango es de inox ergonómico, funcional y solidamente remachado. Conviene a todo tipo de fuego, incluso inducción.



Tapa de vidrio



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

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama CHOC EXTREME. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.

Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	ø base cm	Kg
8320.24	4/6 p.	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 p.	28	5,5	18,5	1,2

Este molde de fundición de aluminio es muy espeso y permite repartir el calor de una forma regular. Es ideal para la tarta tatin, ya que permite trabajar el caramelo directamente en el molde sobre la fuente de calor. Cuando se ha realizado el caramelo, sólo hay que colocar las manzanas, la masa y meterlo al horno. Preparación y cocción en un sólo recipiente.



## Cacerola alta con tapadera vidrio y 2 asas - CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8311.20		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
8311.24		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
8311.28		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Apto para la cocción en el horno.

## Wok CHOC EXTREME con 2 mangos



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5				0,14

## Cacerola baja sin tapa vidrio - CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8313.20		20	27	6	3	12,5	0,96
8313.24		24	31	6	4	15,5	1,28
8313.28		28	35	6,5	4	19,5	1,74
8313.32		32	40,5	7,5	4	22	2,16
8313.36		36		8,5	4	23	2,75

La cacerola baja con 2 asas permite calentar rápidamente los alimentos. Se utiliza igual que una cacerola baja con mango pero resulta más práctica de manipular y es menos voluminosa al colocarla.

## Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección térmica



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.10	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	modelo grande 11 cm Para Ø36 cm	24	14,5	6	0,44

En neopreno se adapta sobre las asas de cacerolas y wok Choc Extreme

SARTEN CHOC B BOIS

Mango de hierro y de madera de haya natural tratada a la cera de abeja  
 Para todos los fuegos  
 Made in France

Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.



Sartén redonda antiadherente Choc B BOIS

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8780.20		20	36,7	3,2	4	14	0,81
8780.24		24	44	3,7	4	16,6	1,06
8780.28		28	50	4	4	18	1,34
8780.32		32	57	4,5	4	20	1,73



Sartén antiadherente de aluminio espeso CHOC con revestimiento PTFE mejorado senza PFOA.  
 Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior. Colorido negro.  
 Deslizamiento y antiadherencia óptimas.  
 Mango en fleje y madera de haya tratado a la cera de abeja para la sartén antiadherente CHOC B BOIS, especial cocciones suaves y delicadas.  
 Fondo inducción para todas las fuentes de calor. Horno:10 minutos a 200 °C.

Sartén campesina con borde alto CHOC B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8788.24		24	4	16,6	1,28
8788.28		28	4	22	1,55

Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4111.20		20	7,5	0,4
4111.24		24	7,5	0,53
4111.28		28	7,5	0,7
4111.32		32	7,5	1

Sartén de crepes CHOC B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8785.26		26	4	18	0,87
8785.30		30	4	22	1,19

**SARTEN CHOC INTENSE**

Sartén antiadherente de aluminio espeso CHOC con revestimiento PTFE mejorado senza PFOA.

Deslizamiento y antiadherencia óptimas.

Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior. Colorido negro.

Mango de inox

Para todos los fuegos

Made in France

**CHOC  
INTENSE**



**Sartén redonda antiadherente CHOC INTENSE**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8760.20		20	4	14	0,65
8760.24		24	4	16,6	0,9
8760.28		28	4	20,6	1,19
8760.32		32	4	22	1,44

**Tapa de vidrio**



Código	Designación	Øcm	Kg
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama CHOC INTENSE. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.





Sartén campesina con borde alto CHOC INTENSE



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8768.24		24	4	16,6	1,18
8768.28		28	4	22	1,45

Sartén de crepes CHOC INTENSE



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8765.26		26	4	18	0,84
8765.30		30	4	22	1,11



DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

para CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE  
Dim. 30,5 x 29,5 x ht 47 cm

**SARTÉN DE ALUMINIO GRUESO  
ANTIADHERENTE ULTRA ESPESO  
CON FONDO FORADO APTO PARA INDUCCION  
SIN PFOA**

con nido de abeja incrustado  
= difusión perfecta del calor y posición óptima.  
Revestimiento PTFE CHOC mejorado  
para una mejor resistencia a la abrasión y al calor  
SENZA PFOA Deslizamiento y antiadherencia óptimas

*Para saltar, calentar, cocinar materias delicadas*



**Sartén redonda antiadherente CHOC Resto Induction**

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8480.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8480.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8480.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8480.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7
8480.36		36	66	4,7	5	24	2,45



La sartén antiadherente profesional de aluminio CHOC RESTO Induction lleva un revestimiento PTFE con una resistencia grande a la abrasión y al calor . El mango fleje sólidamente remachado está revestido de una epoxy que resiste al calor. Apto para todos fuegos.

**Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango rojo - HACCP**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango rojo para carnes rojas							
8450.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8450.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8450.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8450.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

**Sartén antiadherente Choc Recto Induction con mango verde -HACCP**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango verde para verdura							
8460.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8460.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8460.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8460.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

**Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango amarillo -HACCP**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango amarillo para carnes blancas							
8470.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8470.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8470.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8470.32		32	55,6	4,7	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

**Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango azul -HACCP**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango azul para pescado							
8440.20		20	36,7	3	5	12	0,78
8440.24		24	43,5	3,5	5	14	1,03
8440.28		28	50	3,8	5	18	1,31
8440.32		32	55,6	4,5	5	20	1,7

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

**Sartén de crepes antiadherente CHOC Resto Induction**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1



Sartén ovalada antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como pescados. La forma ovale de esta sartén permite guisar los pescados enteros. Mango solidamente remachado.

Sartén ovalada antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8481.01	Sartén sin tapa	36	26	4,3	5	18	1,75
8481.00	Sartén con tapa	36	26	4,3	5	18	2,6

La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como pescados. La forma ovale de esta sartén permite guisar los pescados enteros. Mango solidamente remachado.



## SARTEN DE ALUMINIO GRUESO ANTIADHERENTE

Calidad profesional  
Revestimiento 5 CAPAS senza PFOA

## FONDO RANURADO

Deslizamiento y antiadherencia óptimas  
Todos los fuegos salvo inducción

*Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas*

# Choc



## Sartén redonda CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8180.20		20	36,7	3	4	0,61	3
8180.24		24	43,5	3,5	4	0,83	3
8180.26		26	48	3,7	4	0,95	3
8180.28		28	50	3,8	4	1,03	3
8180.30		30	54	4,5	4	1,21	3
8180.32		32	55,6	4,5	4	1,31	3
8180.36		36	66	4,7	5	2,03	3
8180.40		40	70	5,3	5	2,36	3



La sartén antiadherente tiene los bordes bajos y cualidades óptimas de deslizamiento, que permiten dar la vuelta fácilmente a las crepes y deslizarlas en un plato sin problemas. El mango está sólidamente remachado.

## Sartenes para pescado CHOC

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8181.36	Sartén ovalada	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Sartén ovalada	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Sartén rectangular	38	26	4,2	5	1,87	3



Las sartenes ovaladas o rectangulares llevan la forma ideal para guisar los pescados enteros. La sartén antiadherente es ideal para guisar los platos delicados, tales como los pescados. El mango está sólidamente remachado.

## Paellera redonda antiadherente CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8183.36	Paellera, 2 asas	36	47	4,7	5	1,84
8183.40	Paellera, 2 asas	40	51	5,2	5	2,16



Esta paellera es muy útil ya que puede utilizarse en gas o en horno. Altura ideal para realizar variadas paellas u otros platos.

Sartén de blinis CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10

Estas sartenes permiten la realización de los famosos blinis, especialidad rusa, pero también los buñuelos y las crepes. El mango está solidamente remachado.



Sartén de crepes CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	10
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	10
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5

La sartén a crepes antiadherente lleva bordes bajos y cualidades de deslizamientos óptimas, que permiten dar la vuelta fácilmente a las crepes y deslizarlas en un plato sin problema. El mango está solidamente remachado.

Cazo bombeado CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8188.20		20	35,8	6,5	4	0,9
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27
8188.32		32	55,6	7,8	5	1,97

El cazo bombeado choc es ideal para calentar y espesar salsas. Su pequeña base permite calentar rápidamente y su amplio diámetro superior logra una amplia evaporación. Borde para verter y ángulos redondeados.

Wok ø 32 cm antiadherente



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
8187.32		32	62,5	9	3,5	4	1,3

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos.

Rustideras con asas de aluminio



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7664.30	Largo total : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
7664.35	Largo total : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
7664.40	Largo total : 46 cm	40	32	8	4	2,6
7664.50	Largo total : 56 cm	50	40	8	4	6,61

Esta fuente muy sólida e indeformable. Es muy útil para cocer, dorar y servir en la mesa.

SARTEN PROFESIONAL CHOC  
aluminio espeso antiadherente  
Revestimiento PTFE multicapas  
sin PFOA

Mango de fleje revestido una pintura en polvo  
coloreada :

- Seguridad alimentaria
- Respeto el sabor de cada alimento



#### Sartén redonda antiadherente CHOC con mango rojo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango rojo para carnes rojas						
8050.20		20	3	4	0,6	3
8050.24		24	3,5	4	0,9	3
8050.28		28	4	4	1,1	3
8050.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

#### Sartén redonda antiadherente CHOC con mango amarillo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango amarillo para carnes blancas						
8070.20		20	3	4	0,6	3
8070.24		24	3,5	4	0,9	3
8070.28		28	4	4	1,1	3
8070.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

#### Sartén redonda antiadherente CHOC con mango azul



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango azul para pescado						
8040.20		20	3	4	0,6	3
8040.24		24	3,5	4	0,9	3
8040.28		28	4	4	1,1	3
8040.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

#### Sartén redonda antiadherente CHOC con mango verde



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango verde para verdura						
8060.20		20	3	4	0,6	3
8060.24		24	3,5	4	0,9	3
8060.28		28	4	4	1,1	3
8060.32		32	4,5	4	1,6	3

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.





**SARTÉN REDONDA  
ALUMINIO ANTIADHERENTE  
SIN PFOA**

Todos los fuegos salvo inducción  
Deslizamiento y antiadherencia óptimas

*Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas*



**Sartén redonda CHOC Access**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8030.20		20	37	3	3	0,47	3
8030.24		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
8030.28		28	49,5	4	3,3	0,93	3
8030.32		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
8030.36		36	65	4,5	4	1,66	3
8030.40		40	70	5,2	4	2,05	3

La sartén CHOC ACCESS asegura un calentamiento rápido.Lleva un revestimiento PTFE de calidad CHOC asegurando una antiadherencia y un deslizamiento ideales. Aprovecha las ventajas de la forma del corte lionés. Su mango está solidamente remachado.

**Espátula para sartenes antiadherentes**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Esta espátula flexible de nylon tiene ángulos redondeados y se recomienda para utilizarla con las sartenes CHOC, ya que no daña el revestimiento antiadherente. Resistente al calor.

**Caja distribuidora de 10 manguitos de protección térmica en neopreno**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.





**ACERO INOXIDABLE**

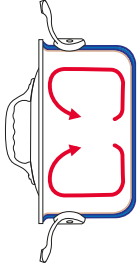
---



MULTICAPAS

5 capas

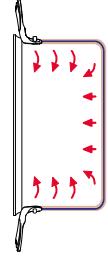
AFFINITY



2,3 a 2,7 mm

3 capas

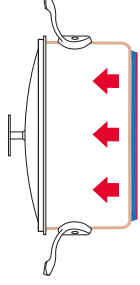
ALCHIMY



2,3 a 2,7 mm

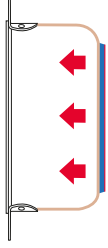
FONDOS SANDWICH

MILADY



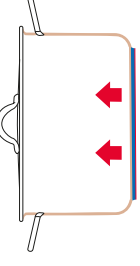
0,6 a 0,8 mm

TWISTY



0,8 a 1 mm

PRIM'APPETY



Dorar / Blanquear / Freir



Pulido cepillado

Pulido brillante



Pulido brillante

Pulido cepillado

Fondo del utensilio

Multicapa

Multicapa

Fondo sandwich grueso (7 mm)

Fondo sandwich difusor (4 a 7 mm)

Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango de tubo de acero inoxidable estanco

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango en baquelita desmontable

Mango de tubo de acero inoxidable

Fijación de monturas y base

Remachada

Soldada por puntos



Apto para horno



Aptas para el lavavajillas



Borde vertedor



Diámetro (cm)

9 a 32

14 a 32

14 a 28

12 a 50

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

1

1

**AFFINITY**

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas (5 capas) :

- CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA
- PRESERVA LAS VITAMINAS
- ECONOMIZA LA ENERGIA
- RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA

MONOBLOC - fabricado en una sola pieza - Fondo resistente o Indeformable

Espesor de 2,3 a 2,7 mm

Todos los fuegos y inducción

Made in France

# AFFINITY



**Cazo Affinity**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
SIN TAPA							
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
3706.24		24	13	5,8	2,3	20,5	2,4
3706.01	Conjunto de 3 cazos Ø16/18/20 cm				2,3		3,5
CON TAPA							
3746.16		16	8	1,8	2,3	13	0,91
3746.18		18	9	2,5	2,3	15,6	1,32
3746.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas :  
 - RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA  
 - ECONOMIZA LA ENERGIA  
 - PRESERVA LAS VITAMINAS  
 - CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA

MONOBLOC - fabricado en una sola pieza - Fondo resistente o Indeformable.

**Cazo bajo con mango Affinity**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3730.16		16	6	1	2,3		0,85
3730.20		20	6,5	1,7	2,3	17	1,16
3730.24		24	7	3	2,7	20,5	1,54
3730.28		28	7,5	4,6	2,7		2

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida. Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.



**Cazo bajo conico con mango Affinity**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3736.20		20	6,5	1,7	2,3	13	0,92
3736.24		24	7	3	2,3	17	1,34

Es el utensilio esencial para la cocina de reducción. Un fondo con un diámetro pequeño para un calentamiento rápido y un diámetro mayor en la parte superior para una evaporación perfecta de la humedad. Por estas características usted podrá lograr un punto en sus salsas insuperables.

**Sartén antiadherente Affinity**



**Sartén en acero inoxidable Affinity**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3718.20		20	35,3	3	2,7	14	0,71
3718.24		24	42	3,5	2,7	17	1,1
3718.28		28	48	4	2,7	20	1,35
3718.32		32	55,4	4,5	2,7	23	1,72

La sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado. Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3724.20		20	4	2,7	14	0,69
3724.24		24	4	2,7	17	1,1
3724.28		28	4,5	2,7	20	1,34
3724.32		32	5	2,7	23	1,71

La sartén Affinity de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la

fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;

**WOK Affinity con 2 asas**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3743.32	Ø fondo 10 cm	32		12	4	2,7	9,5	1,9
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5					0,14
Tapadera vidrio para wok Affinity :								
3429.32	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	32						1,1
4112.32	Tapa vidrio de cazo recto con asa baquelita	32		7,5				1,1



**Mini cacerola Affinity**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
Hasta que se agoten las existencias							
<b>3740.10</b>		10	17	3,8	2,2	8	0,29

Las mini-cocottes están realizadas con un material que le permitirá utilizarlas en todo tipo de fuegos. Las mini-cocottes, le permitirá una presentación elegante y moderna de sus platos. Es de acero inoxidable lo que permite un fácil mantenimiento y tienen la ventaja de poder ser utilizadas en todo tipo de fuegos.

**Cacerola baja con tapadera Affinity**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
<b>3741.20</b>		20	6,3	1,7	2,3		1,15
<b>3741.24</b>		24	7	3	2,7	20,5	1,98
<b>3741.28</b>		28	7,5	4,6	2,7		2

Tiene las mismas características que el cazo de borde recto pero sus dos asas hacen que sea mas fácil de utilizar y de colocar en la cocina.

**Cacerola cónica con 2 asas inox y con tapadera**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Ø base cm	Kg
<b>3745.28</b>		28	10	4,9	20,5	2,45

**Cacerola con tapadera Affinity**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
<b>3742.16</b>		16	9	1,8	2,3	13	1,01
<b>3742.20</b>		20	11	3,4	2,3	17	1,7
<b>3742.24</b>		24	13	5,4	2,3	20,5	2,33
<b>3742.28</b>		28	15	10,4	2,7	24	3,64

Contrariamente a los otros productos, esta cacerola conserva la humedad por sus paredes altas. Es incluso utilizada para calentar grandes volúmenes de agua, cocinar a fuego lento los alimentos... El material Affinity le garantiza una subida rápida del calor en temperatura y un ahorro de tiempo.



**Colador cuece vapor inox para cacerola**



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, cocidas en agua fría. llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez



**Cacerola oval Affinity con tapadera**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3726.30		30	22	13	6,5	2,3	3,6

**Sartén de pescado oval Affinity L. 32 cm**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3719.32	Antiadherente	32	23	4,8	2,7	23	1,36

**Tapadera bombeada en acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

Esta tapadera se adapta a todas las cacerolas de la gama Affinity.

**Bandeja de asar Affinity con 2 asas fijas - acero**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3

Multipapas : acero inoxidable / alu / acero inoxidable      Bordes evasés - Asas en fundición de acero inoxidable.

**FRENCH COLLECTION AFFINITY**

**ACERO MULTICAPAS**

El remachado de las monturas de las French Collection es idéntico al ensamblaje de la Torre Eiffel, garantía de solidez.

Todos los fuegos y inducción

Mango remachado en fuente de acero inoxidable



**FRENCH COLLECTION AFFINITY**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
<b>CAZO</b>							
Hasta que se agoten los stocks							
3751.14		14	7,5	1,2	2,3	12	0,8
3751.16		16	8	1,8	2,3	13	0,95
3751.20		20	10	3,4	2,3	17	1,38
<b>CAZO CONICO</b>							
Hasta que se agoten las existencias							
3753.24		24	8	3	2,3	17	1,34

**FRENCH COLLECTION AFFINITY - tapa**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
<b>TAPADERA</b>				
Hasta que se agoten las existencias				
3754.14		14	1	0,25
3754.16		16	1	0,27
3754.18		18	1	0,32
3754.20		20	1	0,38

ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable multicapas - 3 capas

Producto duradero y robusto de calidad profesional

Material conductor: reactivo y económico para todas las fuentes de calor

- Cocción homogénea
- Ahorro de energía
- Dominio de la cocina

Montaje firme fijado con remaches

Manejo firme y seguro, buen agarre

Mango de tubo de acero inoxidable sellado cerrado curvado a la francesa

Asas de acero inoxidable resistentes e indeformables

Comodidad de uso

Borde vertedor y graduación interior.

Todos los fuegos + INDUCCION y horno

Pulido cepillado

ALCHIMY



Cazo Alchimy

new  
2021



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm
3601.14		14	1	2,3
3601.16		16	1,5	2,3
3601.18		18	2	2,3
3601.20		20	2,5	2,3
3601.24		24	5	2,3





**Cazo bajo con mango Alchimy**

new  
2021



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm
3602.24		24	2,7	3
3602.28		28	2,7	4,5

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida. Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.

**Cazo bajo conico con mango Alchimy**

new  
2021



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso
3603.16		16	2,3	0,5
3603.24		24	2,3	2,5

Es el utensilio esencial para la cocina de reducción. Un fondo con un diámetro pequeño para un calentamiento rápido y un diámetro mayor en la parte superior para una evaporación perfecta de la humedad. Por estas características usted podrá lograr un punto en sus salsas insuperables.

**Sartén en acera inoxidable Alchimy**

new  
2021



Código	Designación	Øcm	Esp.mm
3604.20		20	2,7
3604.24		24	2,7
3604.28		28	2,7
3604.32		32	2,7

La sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la fabricación de

esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;





Cacerola senza tapadera Alchimy

new  
2021

Código	Designación	Øcm	L.
3605.16		16	1,5
3605.20		20	2,5
3605.24		24	5
3605.28		28	7



Contrariamente a los otros productos, esta cacerola conserva la humedad por sus paredes altas. Es incluso utilizada para calentar grandes volúmenes de agua, cocinar a fuego lento los alimentos...



Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Wok Alchimy

new  
2021

Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3608.32		32		4,5	2,7	16,5	
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5				0,14



Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las preparaciones al

calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.



Tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Kg
3509.14		14	0,13
3509.16		16	0,16
3509.18		18	0,18
3509.20		20	0,21
3509.24		24	0,3
3509.28		28	0,43
3509.32		32	0,66

Se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIMARY

**BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE MILADY de calidad profesional**

Mango remachado ergonómico en fuente de acero inoxidable  
 Fondo magnético  
 Todos los fuegos + inducción  
 Pulido brillante

MILADY



**Cacerola MILADY con tapadera de vidrio**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3427.20	Cacerola con tapadera de vidrio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Cacerola con tapadera de vidrio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Cacerola con tapadera de vidrio	28	14	8	0,8	25	2,86

La gama MILADY se aumenta con esta cacerola elegante de acero inoxidable y fondo para inducción. Está dotada de 2 asas ergonómica en fundición de acero inoxidable y una tapa de vidrio rodeada de acero inoxidable.

**Colador cuece vapor inox para cacerola**



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Sartén de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3412.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,24
3412.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Cazo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3410.14		14	7	1,2	0,8	12	0,64
3410.16		16	8	1,6	0,8	14	0,7
3410.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,89
3410.20		20	10	3	0,8	17,8	1,1
3410.03	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83

Descubra la "Milady de Buyer", una batería nueva de cocina de calidad profesional en acero inoxidable. Respetando la tradición de los famosos mangos en fundición a la francesa; de Buyer moderniza la estética y la ergonomía, preservando

siempre la calidad profesional y el remachado de las monturas. Con fondo magnético para todos los fuegos.



Cazo bajo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Kg
3429.14		14	0,24
3429.16		16	0,29
3429.18		18	0,35
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama MILADY. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las

preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.





# PRIM'APPETY

**Batería inox PRIM'APPETY**  
 Fondo difusor sandwich  
 Apta para todos los fuegos + INDUCCIÓN  
 Monturas en acero soldadas  
 Exterior mate.



## Cazo de acero inoxidable Prim'Appety



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3501.04	Conjunto de 4 cazos ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3
3501.12		12	6	0,7	0,8	0,44
3501.14		14	7	1	0,8	0,6
3501.16		16	7,5	1,6	0,8	0,7
3501.18		18	9	2,2	0,8	0,9
3501.20		20	9	3	0,8	1,07
3501.24		24	11	5,4	0,8	1,55
3501.28	con 2 asas	28	13	8	0,8	2,4

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate. Del cazo a la olla pasando por la cacerola adaptándose a todo tipo de preparaciones.



## Sartén inox Prim'Appety



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3504.20		20	5	0,6	1,12
3504.24		24	5	0,6	1,35
3504.28		28	5	0,8	1,45
3504.32	Con 2 asas	32	6,5	0,8	2,5





Cazo cónico bombeado con mango Prim'Appety

Cazo bajo sin tapadera con mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3503.16		16	6	0,8	0,65
3503.18		18	6,5	0,8	0,85
3503.20		20	7	0,8	1,1
3503.24		24	8	0,8	1,3
3503.28		28	10	0,8	1,5

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3502.20		20	6	0,8	1
3502.24		24	6	0,8	1,2
3502.28		28	6	0,8	1,4

Cacerola de acero inoxidable

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



Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero.  
Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate.



Olla baja sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3506.20		20	13	4	0,8	1,26
3506.24		24	14,5	6,6	0,8	1,8
3506.28		28	18	11,1	0,8	2,3
3506.32		32	20	16,1	0,8	3,8
3506.36		36	22	22,4	0,8	4,5
3506.40		40	25	31,4	1	6
3506.50		50	30	58,9	1	9,2

Cacerola alta de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3507.20		20	20	6,25	0,8	1,7
3507.24		24	24	11	0,8	2,1
3507.28		28	28	17	0,8	2,9
3507.32		32	32	25	0,8	4,4
3507.36		36	36	36	0,8	5,1
3507.40		40	40	45	1	6,4
3507.45		45	45	69	1	9
3507.50		50	50	100	1	11

Fondo difusor sandwich - Inducción - Monturas en acero. Es una gama de mantenimiento fácil, en acero inoxidable, exterior mate. Del cazo a la olla pasando por la cacerola adaptándose a todo tipo de preparaciones.

Colador cuece vapor inox



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. Estos coladores se adaptan a las ollas PRIM'APPETY.. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

Tapadera Prim'Appety



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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIMARY

WOK INOX especial placa de INDUCCIÓN



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Este wok con su perfil de 213° tiene una forma redondeada adaptada a las placas de inducción especiales para wok. Conductibilidad perfecta gracias al espesor 15/10° que garantiza tanto la manejabilidad como solidez. Auténtico, permite la cocina

tradicional asiática natural y dietética. Mango de tubo en acero inoxidable ventilado y ergonómico.

Soporte de acero inox para wok con una forma redondeada



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3122.00		24	3,65	1	0,25

Para utilizar woks 5114.35 y 3122.36 con tradicional placas de inducción llanas.

Hervidor para pescado en inox, inducción

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3449.62N	Asas inox - L. 60 cm	60	16,5	9,5	0,8	1,92



La besuguera queda el utensilio ideal para la cocción de los pescados enteros, para una perfecta presentación. La reja interior permite sacar el pescado sin riesgo de romperlo. Conviene a todo tipo de fuegos, incluso inducción.

Baño de maría con mango, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3111.12		12	11,5	1,3	0,8	0,42
3111.14		14	14	2,1	0,8	0,51
3111.16		16	16	3,2	0,8	0,73
3111.18		18	18	4,6	0,8	0,86
3111.20		20	20	6,3	0,8	1

El recipiente para cocción al baño de maría está realizado de acero inoxidable. Gracias a su forma, se puede incluir en un recipiente de agua (cacerola) y permite cocer la leche, el chocolate, las salsas al baño de maría. La tapadera se vende separadamente.

Contenedor o baño-maria con 2 asas, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91
3390.24		24	20	8	0,8	1,28
3390.28		28	23	14	0,8	1,72
3390.32	Hasta que se agoten las existencias	32	27	22	0,8	2,28

Esta olla de acero inoxidable alimentario permite almacenar los alimentos sin problema. Puede también servir de recipiente para calentar los alimentos al baño de maría.

Báño-maria, acero inoxidable



Este baño de maría se compone de una doble pared de acero inoxidable en la cual el agua se calienta. Permite calentar con baja temperatura para derretir el chocolate, mantener salsas a la misma temperatura. Lleva un mango para facilitar el uso. Inducción.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3437.16N	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97

CUISINE BOX PRO - Cofre en silicona para cocción al vapor en horno



La Cuisine Box de Buyer en silicona permite una cocción sana y rápida al vapor de vuestros alimentos conservando siempre sus sabores (verduras, pescados, carnes blancas, frutas). Para usar en horno tradicional o en horno micro-ondas. Su concepción optimiza la cocción y su uso es fácil. - Sistema de cierre de seguridad -Manipulación fácil y segura gracias a sus asas -Pico vertedor para vaciar el jugo de cocción -Buena estabilidad por su contrafuertes

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1988.20	Hasta que se agoten las existencias	19	12	3,8	0,75	0,17



# LOS DESMONTABLES

Cocinar, hervir a fuego lento, dorar

¡Cambie de una gama a otra rápidamente!

3 gamas, 3 materiales, 3 usos,

Un mango único práctico, cómodo y ergonómico

---





**TWISTY**  
**BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE - ASAS DESMONTABLES**  
 Fondo magnético - Todos los fuegos + inducción  
 Pulido brillante

3 gamas, 3 materiales, 3 usos,  
 Un mango único práctico, cómodo y ergonómico

**Mango desmontable Soft Touch**



Código	Designación	Kg
8359.00	Negro	0,12
8359.20	Verde	0,12
8359.30	Naranja	0,12
8359.40	Roja	0,12

Un mango único práctico, cómodo y ergonómico para 3 gamas:  
 - TWISTY  
 - CHOC INTENSE  
 - MINERAL B

**Cazo de acero inoxidable TWISTY senza mango**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3491.14		14	7	1,2	0,8	12	0,44
3491.16		16	8	1,6	0,8	14	0,53
3491.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
3491.20		20	10	3	0,8	17,8	0,85
3491.24		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
3491.28		28	14	8	0,8	25	1,95
3491.03	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm senza mango				0,8		2,49
3491.04	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm con 2 asas y mango - color negro				0,8		3,11



**Colador cuece vapor inox para cacerola**



Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.





Cazo bajo de acero inoxidable TWISTY



Sartén de acero inoxidable TWISTY



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3495.24		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
3493.24		24	4,8	1,2	0,8	17,5	0,88
3493.28		28	5,3	1,8	0,8	21	1,22

Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4112.14		14	6,3	0,24
4112.16		16	6,3	0,3
4112.18		18	6,3	0,35
4112.20		20	6,8	0,41
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74

Lot de 2 asas desmontables en silicona negra



Código	Designación	Kg
8360.00	Negro	0,04



## Asas desmontables

### CHOC INTENSE

Sartén antiadherente de aluminio espeso con revestimiento PTFE mejorado senza PFOA. Deslizamiento y antiadherencia óptimas. Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior. Colorido negro. Para todos los fuego. Made in France

# CHOC INTENSE



### Sartén de acero CHOC INTENSE, senza mango

new  
2021



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Base ø cm	Kg
8740.20		20	4	14	0,6
8740.24		24	4	16,6	0,8
8740.28		28	4	20,6	1,1
8740.32		32	4	22	1,3

### Cazo CHOC INTENSE senza mango

new  
2021



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
8748.24		24	4	16,6	1
8748.28		28	4	22	1,3



### Sartén de crepes CHOC INTENSE, senza mango

new  
2021



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8745.26		26	4	18	0,73
8745.30		30	4	22	1





## MINERAL B

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA  
Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior  
Para todos los fuegos

Made in France

### Mango desmontable Soft Touch

Código	Designación	Kg
8359.00	Negro	0,12
8359.20	Verde	0,12
8359.30	Naranja	0,12
8359.40	Roja	0,12



### Sartén de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Base ø cm	Kg
5630.20		20	2,5	14	0,86
5630.24		24	2,5	17,5	1,23
5630.28		28	3	21	1,93

### Cazo de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Base ø cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72

### Sartén crepes de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Base ø cm	Kg
5635.26		26	1,3	2,5	22,5	1,24



de Buyer   
MADE IN FRANCE

de Buyer 



**COBRE**

---

INOUCIVRE INDUCTION

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero inoxidable
- Apta para todos los fuegos incluido la inducción.
- Made in France

# PRIMA MATERA



**Cazo recto con fondo magnético y con mango inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6206.14		14	7,3	1,2	2	12	1,06
6206.16		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
6206.18		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
6206.20		20	10,5	3,3	2	17	2,06
6206.24		24	12,4	6	2	22	2,75

Este cazo permite unir las calidades de cocción del cobre con todos los fuegos, incluido inducción. Mango ergonómico de acero solidamente remachado.

**Cazo bajo con fondo magnético INDDUCTION**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6230.16		16	5,5	1	2	13,5	1,13
6230.20		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
6230.24		24	6,6	3	2	22	2,06



**Sartén con fondo magnético INDUCCION y con mango inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
6224.20		20	4	2	13,5	1,3
6224.24		24	4	2	16,5	1,41
6224.28		28	4	2	20	1,86
6224.32		32	5,5	2	23	2,38

**Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
6236.20		20	7,2	1,7	2	13	1,32
6236.24		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75

El cazo cónico es ideal para reducir las salsas ; es una de las razones por la cual se hace la preferida de los profesionales.

**Tapadera bombeada en acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65



**Olla alta con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

La olla es un utensilio ideal para guisar un plato familiar.(cocidos, couscous, guisos)

**Olla semi-alta con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6243.24		24	16,5	7,5	2	22	3,6



**Cacerola con tapadera inox**



**Cacerola cónica con 2 asas inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6241.20		20	6	1,8	2	17,5	1,9
6241.24		24	6,8	3,1	2	22	2,51
6241.28		28	9,2	4,9	2	25	3,12

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6232.28	con tapadera	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Como los otros utensilios de la gama Inocuire Inducción, este cazo de cobre y acero con 2 asas posee un fondo magnético y funciona con todos los fuegos, incluido inducción.



Cacerola baja con fondo magnético INDUCCION y con asas y tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6242.16		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
6242.20		20	10,3	3,3	2	17	2,21
6242.24		24	12,3	5,4	2	22	3,22
6242.28		28	13,5	8	2	25	4,07

Como los otros utensilios de la gama INOCUIVRE Inducción, este cazo de cobre y acero con 2 asas posee un fondo magnético y funciona con todos los fuegos, incluido inducción.

WOK con 2 asas



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
6247.32	fondo Ø 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Rejilla para wok Ø 32 cm		34,5					0,14
3429.32	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	32						1,1



Mantenimiento :

- El exterior de cobre cambia de color con el contacto del calor. Para que vuelva a su tono hay que utilizar pasta de limpieza especial de cobre.
- El interior en acero inoxidable : mantenimiento con esponja y lavavajillas.
- Si ha quemado alimentos en su cacerola inocuivre, déjela a remojo medio día con agua y lavavajillas.
- Se puede limpiar en el lava-vajillas pero no se aconseja porque los utensilios con monturas de fundición de acero corren el riesgo de oxidarse

Colador cuece vapor inox para cacerola



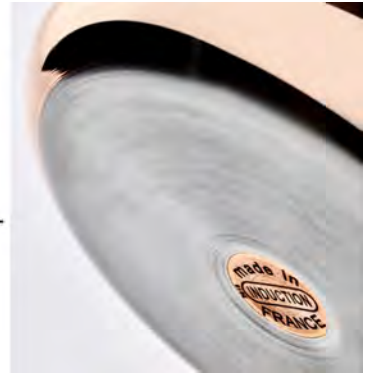
Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Realice una cocina ligera, dietética, llena de sabores naturales. Estos coladores se adaptan a las ollas de cobre. La cocción de vapor se efectúa muy rápido con este cuece vapor. Truco del chef: para mejorar el tono, sumergir las verduras una vez cocidas en agua fría.

INOUCIVRE INDUCTION

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero
- Apta para todos los fuegos incluido la inducción.
- Made in France

PRIMA  
MATERA



Cazo con mango fundición

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6306.14		14	7,3	1,2	2
6306.16		16	8,3	1,8	2
6306.18		18	9,3	2,5	2



Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un

material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6330.24		24	6,6	3	2





Cacerola cónica con fondo magnético INDUCCION con tapa



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6332.28		28	10	4,9	2

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6336.20		20	7,2	1,7	2



El cazo cónico es ideal para reducir las salsas ; es una de las razones por la cual se hace la preferida de los profesionales.

Sartén con fondo magnético INDUCCION

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	5,5	2



Cacerola con tapa y con asas de fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
6342.16		16	8,8	1,8	2
6342.20		20	10,3	3,3	2
6342.24		24	12,3	5,4	2
6342.28		28	13,5	8	2

La olla lleva paredes altas que permiten cocer remachadas. alimentos, grandes volúmenes de agua, verduras, etc... La humedad está conservada en el recipiente. El interior de la sartén es de acero inoxidable. Las asas están solidamente

INOCUIVRE

- Cara exterior cobre 90% = excelente difusión del calor
- Cara interior inox 10% = higiene irreprochable y fácil mantenimiento
- Mango ergonómico en fundición de acero inoxidable
- Apta para todos los fuegos salvo la inducción
- Made in France

# INOCUIVRE



**Cazo recto**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9

Esta cacerola forma parte de una gama moderna y elegante. Le gustará tanto por su estética como por su calidad.

**Sartén**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6424.20		20	3,5	2	0,95
6424.24		24	3,7	2	1,3
6424.28		28	3,6	2	1,55
6424.32		32	5	2	2,2

Hasta que se agoten las existencias

Es la sartén ideal para cocinar rápidamente sus alimentos. Su color y exterior pulido en espejo, proporcionan un elemento elegante situándose en el mejor sitio de la cocina.

**Cazo bajo**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6430.16	Cazo bajo borde recto	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Cazo bajo borde recto	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Cazo bajo borde recto	24	7,5	3	2	2
6436.20	Cazo balo conico	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Cazo balo conico	24	7,5	3,1	2	1,8

Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable, esta cacerola le asegura excelentemente el reparto del calor y una limpieza fácil.

**WOK con 2 asas**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6440.32	Wok	32		12	4	2	2,4
3329.10	Rejilla para wok ø 32 cm		34,5				0,14
3429.32	Tapadera en vidrio para wok	32					1,1

**Cacerola baja con monturas inox con tapadera**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6441.20		20	6,2	1,8	1,5	1,5
6441.24		24	7	3	2	2,38
6441.28		28	9	4,9	2	3,36

Esta cacerola baja, tiene un espesor de 2mm y asegura una calidad óptima de cocción. Adaptada a atodos los fuegos excepto inducción.

**Cacerola con monturas inox con tapadera**



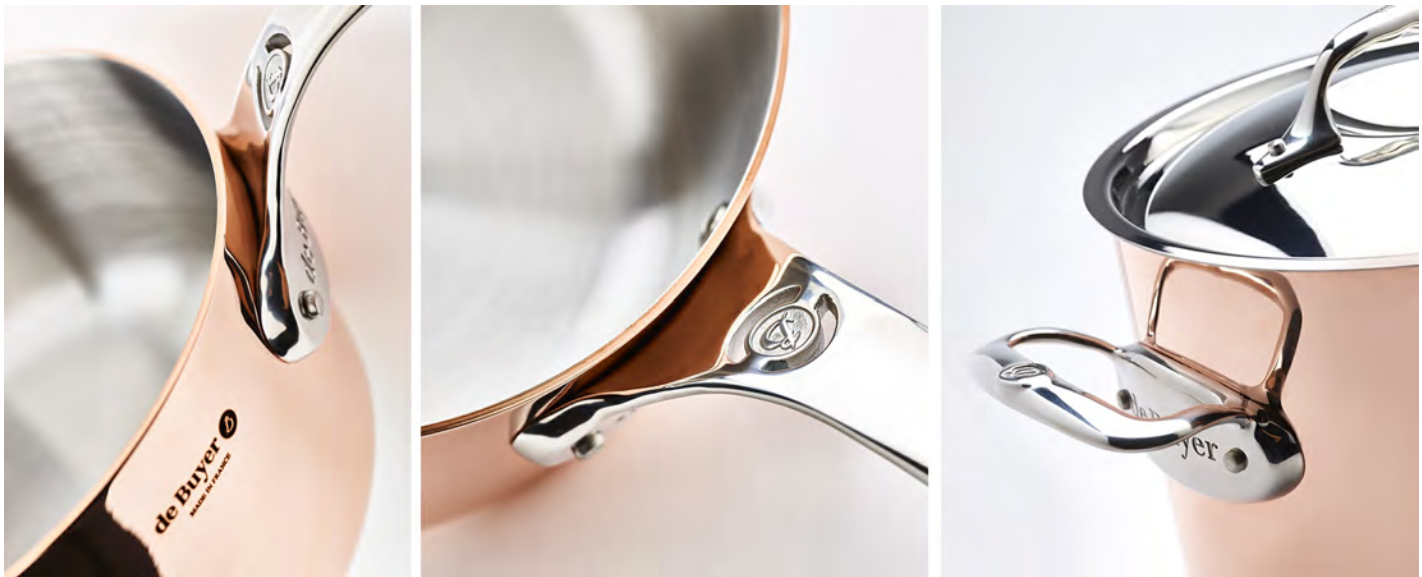
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6442.16		16	9	1,8	1,5	1,28
6442.20		20	11	3,3	1,5	2,23
6442.24		24	12	5,4	2	3,25
6442.28		28	13,5	8	2	3,96

Esta cacerola en cobre y acero inoxidable tiene un espesor de 2mm, ofrece una calidad de cocción excepcional con una buena relación calidad precio. Monturas en fundición de acero. Bello acabado espejo pulido

Olla alta con monturas inox con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6444.20		20	18	5,7	2	3



Tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

Esta tapadera se adapta a todos los productos de la gama .Es también un elemento elegante que puede unir a sus cacerolas y a otras ...

Cacerola oval con monturas inox y con tapadera -Espesor 2 mm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6426.30		30	22	13	6,5	2	3,6

**Sartén de pescado oval L. 32 cm, mango en fundición de acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6425.32		32	23	4,8	2	1,81
Hasta que se agoten las existencias						

**Mini sartén ø 10 cm - Espesor 2 mm**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
6424.10		10	2	0,26
Hasta que se agoten las existencias				

**Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6427.35	Rustidera	41	27	8	2	2,2

Multicapas : cobre / alu / acero inoxidable  
 Bordes evasés - Asas en fundición de acero inoxidable



**Cazo con mango fundición**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
<b>6460.01</b>	conjunto de 5 - diam. 12-20					8,28
<b>6460.12</b>		12	7	0,8	1,5	0,77
<b>6460.14</b>		14	7,5	1,2	1,5	1,23
<b>6460.16</b>		16	9	1,8	1,5	1,3
<b>6460.18</b>		18	9	2,5	1,5	1,61
<b>6460.20</b>		20	10,8	3,3	1,5	1,96

Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un

material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

**Cazos y sartén extra fuerte con mango fundición**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
<b>6464.16</b>	Cazo cónico	16	6	0,9	1,5	0,9
<b>6464.20</b>	Cazo cónico	20	7	1,7	1,5	1,38
<b>6464.24</b>	Cazo cónico	24	8	2,9	2	1,93
<b>6462.16</b>	Cazo bajo	16	5,5	1	1,5	0,84
<b>6462.20</b>	Cazo bajo	20	6	1,8	1,5	1,45
<b>6462.24</b>	Cazo bajo	24	7	3,1	2	2,15
<b>6462.28</b>	Cazo bajo	28	8,5	4,9	2	2,85
<b>6465.20</b>	Sartén	20	3,4		2	1,04
<b>6465.24</b>	Sartén	24	4,2		2	1,48
<b>6465.28</b>	Sartén	28	3,6		2	1,7
<b>6465.32</b>	Sartén	32	5		2	2,44

Esta cacerola freidora extra-fuertes son imprescindibles en las cocinas profesionales. La cacerola baja con bordes rectos permite calentar rápidamente alimentos, la cacerola cónica es ideal para calentar las salsas y la sartén resulta perfecta para freír, soasar, flamear los alimentos. El interior de la sartén es de acero inoxidable. Mango remachado de hierro fundido.

**Tapadera con asa fundición**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
<b>6463.12</b>		12	1,2	0,17
<b>6463.14</b>		14	1,2	0,21
<b>6463.16</b>		16	1,2	0,27
<b>6463.18</b>		18	1,2	0,35
<b>6463.20</b>		20	1,2	0,41
<b>6463.24</b>		24	1,2	0,68
<b>6463.28</b>		28	1,2	0,8

El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de hierro fundido y está solidamente remachado.





Cacerola con tapa y con asas de fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6466.16		16	8,8	1,8	1,5	1,5
6466.20		20	10,5	3,3	1,5	2
6466.24		24	12,5	5,4	2	3,24
6466.28		28	13,5	8	2	4,05

La olla lleva paredes altas que permiten cocer alimentos, grandes volúmenes de agua, verduras, etc... La humedad está conservada en el recipiente. El interior de la sartén es de

acero inoxidable. Las asas están solidamente remachadas.

Pentola bassa con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6467.24		24	18,5	7,5	2	3,67

Olla alta con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6468.20		20	18,5	5,7	2	2,9

# INOCUIVRE



INOCUIVRE Cara exterior cobre 90% Cara interior inox 10%  
 Asas de latón  
 Para flamear y cocinar  
 Apta para todos los fuegos salvo la inducción.



## Cazo recto con mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6445.01	Conjunto de 5 - ø12-20					4,83
6445.10		10	5,2			0,33
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5
6445.14		14	7	1	1,5	0,63
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21

Gracias a su espesor reducido, este modelo de cacerola es particularmente adaptado para la mesa y para flamear, o simplemente para la decoración interior de la cocina. Puede

también ser utilizado para la cocción sobre fuentes de calor de media potencia. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar.

## Cazo bajo, recto, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6448.16		16	5	1	1,5	0,75
6448.20		20	6	1,8	1,5	0,94
6448.24		24	6,5	3	2	1,81

La cacerola con bordes rectos permite calentar los alimentos y resulta ideal para el servicio o para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango es de bronce y está solidamente

remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

## Sartenes con mango de latón



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6450.13	Mini sartén	9,3	13	3,2		0,47
6450.20		20		3	2	0,91
6450.24		24		4	2	1,3
6450.28		28		4,5	2	1,82

Estas sartenes de cobre-inox resultan perfectas para freír, soasar sobre fuentes de calor medianamente potentes, para flamear los alimentos y para una perfecta presentación sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una

limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango está solidamente remachado.

**WOK con mango de latón**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6432.32		30,9	8,5	2	2,25
3429.32	Tapadera de vidrio para wok :	32			1,1

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para un guiso natural y dietético ya que necesita poca materia grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza

fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango esta solidamente remachado.

**Bandeja redonda con 2 asas**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6449.12		12	2	2	0,34
6449.16		16	3	2	0,55
6449.20		20	3	2	0,78
6449.24		24	4,2	2	1,23

Este plato redondo se utiliza para la cocción de huevos, la realización de gratenes o cremas catalanas. Permite una presentación elegante sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la

necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

**Bandeja ovalada, 2 asas**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Este plato resulta ideal para el servicio y para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas. No poner directamente en una fuente de calor.

**Cacerola baja con tapadera, asas latón**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6446.20		20	6	1,8	1,5	1,44
6446.24		24	7	3,2	2	2,48
6446.28		28	9	5,5	2	3,37

La cacerola baja con 2 asas permite calentar alimentos. Se puede utilizar como la cacerola baja con mango, pero resulta más práctica de manipulación y es menos voluminosa al colocarla y sobre el fuego. El interior de la sartén es de acero inoxidable.

**Cacerola redonda con tapadera**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6447.10	Mini cacerola con monturas	10	5,5			0,48
6447.16		16	8	1,6	1,5	1,04
6447.20		20	10	3,5	1,5	1,59
6447.24		24	11,5	5,2	2	3,13



Esta olla asegura un servicio muy elegante. Puede también ser utilizada para guisar sobre fuentes de calor medianamente potentes. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

**Tapaderas con asa latón**

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
6454.09	Asa redonda	9		0,09
6454.10	Asa redonda	10		0,1
6454.12		11,5	1,2	0,17
6454.14		13,5	1,2	0,21
6454.16		15	1,2	0,29
6454.18		17	1,2	0,36
6454.20		19,5	1,2	0,42
6454.24		23,5	1,2	0,62
6454.28		27	1,2	0,82



El interior de la tapadera es de acero inoxidable. El puño es de latón y solidamente remachado.

**Mini utensilios, cobre-inox y asas de latón**

Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
6453.09	Cacillo para salsa con tapadera	9		4,5	0,3	0,21
	Cacillo para salsa senza tapadera					
6445.09		9		4,5	0,3	0,2
6445.10		10		5,2		0,33
6450.13	Mini sartén	9,3	13	3,2		0,47
6447.10	Mini cacerola con monturas	10		5,5		0,48



La cacerolilla es perfecta para el servicio de las salsas. Asegura una presentación elegante. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango esta solidamente remachado.



**Peroles mermelada, con asas fundición**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
6200.38N	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	12	1,7	3,4

Verdaderos utensilios tradicionales, los barreños de cobre se utilizan para herbir el azúcar o frutas cuando se hace mermeladas, o conservas. Las asas de hierro fundido están solidamente remachadas.

**Molde Bordelés en cobre estañado**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg
cobre estañado						
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos, " los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor que permite una buena caramelización de los jugos, pues le da un gusto excepcional.

**Peroles esféricos, cobre**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
6580.20	Con 1 anillo	20	1,2	0,91
6580.26N	Con 1 anillo	26	1,2	1,06
6580.32	Con 1 anillo	32	1,2	1,63
6581.20	Con 2 asas	20	1,2	1,1
6581.26	Con 2 asas	26	1,2	1,41
6581.32	Con 2 asas	32	1,2	1,8

De cobre macizo, los barreños semi-esféricos, llamados " culo de gallina ", son utensilios profesionales tradicionales. Estos barreños son perfectos para llevar los blancos a punto de nieve.

**Pasta limpia COBRE**



Código	Designación	L	Kg	PC
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente , después impregnar el utensilio con la pasta y lustrarlo con movimientos circulares.



# MOLINOS

## De Buyer y los molinos Una historia especiada, un desafío bien cumplido

Durante 200 años, la pasión por la cocina, el sabor y la gastronomía de aquí y de otros lugares ha impulsado la fábrica de Buyer. Su saber hacer, en el diseño y fabricación de utensilios de cocina y pastelería de calidad cumplen con las exigencias de los profesionales y amantes de lo bueno, casero.

Así ha creado su propio universo dedicado al dominio del gusto, y es natural que quisiera completar sus colecciones y con molinillos de pimienta, sal y otras especias.

Pero de Buyer es ante todo un fabricante al que le gusta diseñar, innovar y utilizar su saber hacer y experiencia para fabricar sus productos. Empresa de patrimonio vivo, que ha mantenido su alma artesanal, su rigor y su gusto por el trabajo bien hecho.

De Buyer siempre ha querido ofrecer su propia colección de molinillos firmados.

Para crear esta colección, de Buyer se acercó a Marlux. Las dos empresas compartían los mismos valores, alma artesana y gusto por el trabajo bien hecho. La empresa familiar Marlux, creada en 1875, catalogada como empresa de patrimonio vivo; se ha convertido en un nombre esencial en la historia de la fabricación de molinos franceses. En 1972 revolucionó el mundo de las especias inventando el molinillo de nuez moscada y, un verdadero referente, sus molinillos se afianzaron en las mesas más grandes gracias a la calidad de sus molinillos de sal y pimienta, mecanizados en sus propias máquinas.

La gran aventura de las especias comenzó en 2015 para De Buyer y los primeros molinillos salieron de la fábrica a partir de 2016.

Su dominio de los materiales permite a De Buyer firmar los molinillos con nuevos mecanismos en acero y cerámica.




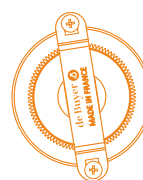
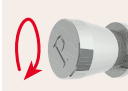


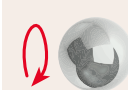
En la actualidad, el proceso de fabricación de los molinillos forma parte de la política de RSE de la empresa de Buyer: los molinillos de madera están hechos de haya, de bosques gestionados de forma sostenible y han obtenido la certificación Origine France Garantie.

las especias son ingredientes inseparables del gusto; aplastados con maestría, se revelan y permiten a todos orquestar su mejor armonía de aromas.



MADERAS

ACRÍLICOS

	PIMIENTA	SAL	NUEZ MOSCADA	ESPECIAS
Hecho para	todo tipo de pimientas redondas Sin sal	Sólo sal blanca gruesa No apto para sal húmeda	Sólo nuez moscada	gran surtido de pimientas y bayas, sal blanca para cocinar, hierbas provenzales, semillas como comino, amapola o sésamo, flor de caviar etc...
Tipo de mecanismo	Mecanismo de acero	Mecanismo de acero inoxidable	Mecanismo de acero inoxidable	Mecanismo universal ancho Mecanismo universal
Material	Acero tratado y templado de alta calidad	Acero inoxidable calidad 18/10	Acero inoxidable	Cerámica
Aspecto visual del mecanismo				
Ajuste de molienda	 Botón superior	 Botón superior		 Botón superior Rueda inferior con 4 niveles
Eje	Acero niquelado	Acero inoxidable	Aluminio	Aluminio
Garantía	De por vida	3 años	3 años	3 años
Altura de los molinillos (cm)	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40 - 70	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40	7 - 10 - 14 - 18 - 21 - 25	7 - 11 - 14 - 18





Molinos B Bois con cuerpo y tapa de madera de haya natural, tratada a la cera de abeja.  
ORIGEN FRANCIA GARANTIZADO.

Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.



**Molinillo Especies 'B BOIS' BOOGIE 7 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
P292.071111	MOLINILLO PIMIENTA mecanismo de acero	7	9	0,15
S392.071111	MOLINILLO SAL mecanismo de acero inoxidable	7	9	0,15
C092.071111	MOLINILLO ESPACIAS Mecanismo cerámica	7	9	0,14

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.  
Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

**Molinillo Especies 'B BOIS' RUMBA 14 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
P230.141111	MOLINILLO PIMIENTA mecanismo de acero	4,5	14	0,15
S330.141111	MOLINILLO SAL mecanismo de acero inoxidable	4,5	14	15
C030.141111	MOLINILLO ESPACIAS Mecanismo cerámica	4,5	14	0,15

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida. ORIGINE FRANCE GARANTIE.

**Molinillo Especies 'B BOIS' RUMBA 20 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
P230.201111	MOLINILLO PIMIENTA mecanismo de acero	6,4	21	0,33
S330.201111	MOLINILLO SAL mecanismo de acero inoxidable	6,4	21	0,33
C030.201111	MOLINILLO ESPACIAS Mecanismo cerámica	6,4	21	0,33

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida. ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection  
Java



BYC Cert. 60344661



El modelo JAVA es el molino tradicional por excelencia; la madera está disponible en 4 colores naturales y clásicos según el modelo:

**Madera clara, madera oscura, blanco mate y negro mate.**

Disponible en molinillo de pimienta, molinillo de sal y molinillo de especias de 14 a 25 cm.

Disponible en molinillo de pimienta y sal de 14 a 40 cm.

El modelo de 70 cm solo está disponible como molinillo de pimienta

Molinillos de madera certificados ORIGEN FRANCIA GARANTIZADO.

**Molinillo JAVA 14 cm**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P245.140101	Madera natural	14	0,13
P245.140202	Madera oscura	14	0,13
P245.140303	Blanco mate	14	0,13
P245.140404	Negro mate	14	0,13
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S345.140101	Madera natural	14	0,12
S345.140202	Madera oscura	14	0,12
S345.140303	Blanco mate	14	0,12
S345.140404	Negro mate	14	0,12
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C045.140101	Madera natural	14	0,13
C045.140202	Madera oscura	14	0,13
C045.140303	Blanco mate	14	0,13
C045.140404	Negro mate	14	0,13

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## MOLINILLOS



### Molinillo de pimienta 'Mignonette' JAVA STEAK



Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>M245.140404</b>	Negro mate	14	0,13

Mecanismo de acero garantizado de por vida

### Molinillo JAVA 14 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
<b>P245.143131</b>	Blanco	14	0,13
<b>P245.143232</b>	Rojo	14	0,13
<b>P245.143333</b>	Negro	14	0,13
<b>P245.143434</b>	Taupe	14	0,13
<b>P245.143636</b>	Amarillo	14	0,13
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
<b>S345.143131</b>	Blanco	14	0,12
<b>S345.143232</b>	Rojo	14	0,12
<b>S345.143333</b>	Negro	14	0,12
<b>S345.143434</b>	Taupe	14	0,12
<b>S345.143636</b>	Amarillo	14	0,12
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
<b>C045.143131</b>	Blanco	14	0,13
<b>C045.143232</b>	Rojo	14	0,13
<b>C045.143333</b>	Negro	14	0,13
<b>C045.143434</b>	Taupe	14	0,13
<b>C045.143636</b>	Amarillo	14	0,13



Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

### Molinillo JAVA 18 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
<b>P246.180101</b>	Madera natural	18	0,2
<b>P246.180202</b>	Madera oscura	18	0,2
<b>P246.180303</b>	Blanco mate	18	0,2
<b>P246.180404</b>	Negro mate	18	0,2
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
<b>S346.180101</b>	Madera natural	18	0,2
<b>S346.180202</b>	Madera oscura	18	0,2
<b>S346.180303</b>	Blanco mate	18	0,2
<b>S346.180404</b>	Negro mate	18	0,2
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
<b>C046.180101</b>	Madera natural	18	0,2
<b>C046.180202</b>	Madera oscura	18	0,2
<b>C046.180303</b>	Blanco mate	18	0,2
<b>C046.180404</b>	Negro mate	18	0,2



Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## MOLINILLOS

### Molinillo JAVA 21 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P247.210101	Madera natural	21	0,24
P247.210202	Madera oscura	21	0,24
P247.210303	Blanco mate	21	0,24
P247.210404	Negro mate	21	0,24
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S347.210101	Madera natural	21	0,22
S347.210202	Madera oscura	21	0,22
S347.210303	Blanco mate	21	0,22
S347.210404	Negro mate	21	0,22
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C047.210101	Madera natural	21	0,24
C047.210202	Madera oscura	21	0,24
C047.210303	Blanco mate	21	0,24
C047.210404	Negro mate	21	0,24

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

### Molinillo JAVA 25 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
P249.250101	Madera natural	25	0,3
P249.250202	Madera oscura	25	0,3
P249.250303	Blanco mate	25	0,3
P249.250404	Negro mate	25	0,29
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
S349.250101	Madera natural	25	0,27
S349.250202	Madera oscura	25	0,27
S349.250303	Blanco mate	25	0,27
S349.250404	Negro mate	25	0,3
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
C049.250101	Madera natural	25	0,3
C049.250202	Madera oscura	25	0,3
C049.250303	Blanco mate	25	0,3
C049.250404	Negro mate	25	0,3

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

### Molinillo Pimienta/Sal JAVA 30 cm, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
P253.300101	Madera natural	30	0,56
P253.300202	Madera oscura	30	0,56
P253.300303	Blanco mate	30	0,56
P253.300404	Negro mate	30	0,56
MOLINILLO SAL			
S353.300101	Madera natural	30	0,56
S353.300202	Madera oscura	30	0,56
S353.300303	Blanco mate	30	0,56
S353.300404	Negro mate	30	0,56

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## MOLINILLOS

### Molinillo Pimienta/Sal JAVA 40 cm, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
P251.400101	Madera natural	40	0,93
P251.400202	Madera oscura	40	0,93
MOLINILLO SAL			
S351.400101	Madera natural	40	0,93
S351.400202	Madera oscura	40	0,89

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

### Molinillo Pimienta de madera JAVA 70 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
P256.700101	Madera natural	70	2
P256.700202	Madera oscura	70	2

Mecanismo de acero garantizado de por vida  
Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
El molinillo se entrega vacío.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



# Collection Rumba



BVCert. 6054661



## Molinillo RUMBA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>MOLINILLO PIMIENTA</b>			
Mecanismo acero			
P230.140101	Madera natural	14	0,14
P230.140202	Madera oscura	14	0,14
P230.140303	Blanco mate	14	0,14
P230.140404	Negro mate	14	0,14
<b>MOLINILLO SAL</b>			
Mecanismo acero			
S330.140101	Madera natural	14	0,14
S330.140202	Madera oscura	14	0,14
S330.140303	Blanco mate	14	0,14
S330.140404	Negro mate	14	0,14
<b>MOLINILLO ESPACIAS</b>			
Mecanismo cerámica			
C030.140101	Madera natural	14	0,15
C030.140202	Madera oscura	14	0,15
C030.140303	Blanco mate	14	0,15
C030.140404	negro mate	14	0,15

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## Molinillo RUMBA 18 cm

new  
2021



Código	Designación	Alt.cm
<b>MOLINILLO PIMIENTA</b>		
Mecanismo acero		
P230.180101	Madera natural	18
P230.180202	Madera oscura	18
P230.180303	Blanco mate	18
P230.180404	negro mate	18
<b>MOLINILLO SAL</b>		
Mecanismo acero		
S330.180101	Madera natural	18
S330.180202	Madera oscura	18
S330.180303	Blanco mate	18
S330.180404	negro mate	18
<b>MOLINILLO ESPACIAS</b>		
Mecanismo cerámica		
C030.180101	Madera natural	18
C030.180202	Madera oscura	18
C030.180303	Blanco mate	18
C030.180404	negro mate	18

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## MOLINILLOS



### Molinillo RUMBA 20 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>MOLINILLO PIMIENTA</b>			
Mecanismo acero			
<b>P230.200101</b>	Madera natural	20	0,34
<b>P230.200202</b>	Madera oscura	20	0,34
<b>MOLINILLO SAL</b>			
Mecanismo acero			
<b>S330.200101</b>	Madera natural	20	0,34
<b>S330.200202</b>	Madera oscura	20	0,34
<b>MOLINILLO ESPACIAS</b>			
Mecanismo cerámica			
<b>C030.200101</b>	Madera natural	20	0,35
<b>C030.200202</b>	Madera oscura	20	0,35

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida. Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de

fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos. ORIGINE FRANCE GARANTIE.

### Molinillo Pimienta/Sal RUMBA 20 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>MOLINILLO PIMIENTA</b>			
Mecanismo acero			
<b>P230.203131</b>	Blanco	20	0,34
<b>P230.203232</b>	Rojo	20	0,34
<b>P230.203333</b>	Negro	20	0,34
<b>P230.203434</b>	Taupe	20	0,34
<b>P230.203636</b>	Amarillo	20	0,34
<b>MOLINILLO SAL</b>			
Mecanismo acero			
<b>S330.203131</b>	Blanco	20	0,32
<b>S330.203232</b>	Rojo	20	0,32
<b>S330.203333</b>	Negro	20	0,32
<b>S330.203434</b>	Taupe	20	0,32
<b>S330.203636</b>	Amarillo	20	0,32
<b>MOLINILLO ESPACIAS</b>			
Mecanismo cerámica			
<b>C030.203131</b>	Blanco	20	0,35
<b>C030.203232</b>	Rojo	20	0,35
<b>C030.203333</b>	Negro	20	0,35
<b>C030.203434</b>	Taupe	20	0,35
<b>C030.203636</b>	Amarillo	20	0,35

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida. Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

# Collection Paso



## Molinillo PASO 10 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
<b>P240.100101</b>	Madera natural	10	0,11
<b>P240.100202</b>	Madera oscura	10	0,11
<b>P240.100303</b>	Blanco mate	10	0,11
<b>P240.100404</b>	Negro mate	10	0,11
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
<b>S340.100101</b>	Madera natural	10	0,09
<b>S340.100202</b>	Madera oscura	10	0,09
<b>S340.100303</b>	Blanco mate	10	0,09
<b>S340.100404</b>	Negro mate	10	0,09
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
<b>C040.100101</b>	Madera natural	10	0,11
<b>C040.100202</b>	Madera oscura	10	0,11
<b>C040.100303</b>	Blanco mate	10	0,11
<b>C040.100404</b>	Negro mate	10	0,11

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## Salero PASO 10 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>M340.100101</b>	Madera natural	8,8	0,05
<b>M340.100202</b>	Madera oscura	8,8	0,05





# Collection Manivelle



## Molinillo Especias BOOGIE 7 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA				
<b>P292.070101</b>	Madera natural	9	7	0,15
<b>P292.070202</b>	Madera oscura	9	7	0,15
MOLINILLO SAL				
<b>S392.070101</b>	Madera natural	9	7	0,15
<b>S392.070202</b>	Madera oscura	9	7	0,15
MOLINILLO ESPACIAS				
<b>C092.070101</b>	Madera natural	9	7	0,14
<b>C092.070202</b>	Madera oscura	9	7	0,14

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
 Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.  
 Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.  
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## Molinillo de nuez moscada SOKO

Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>M516.100101</b>	Madera natural	10	0,13
<b>M516.100202</b>	Madera oscura	10	0,13



Mecanismo de acero garantizado de por vida

# Collection Exclusive

## Molinillo Pimienta/Sal POGO, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
<b>P222.110606</b>	Molinillo Pimienta	11	0,11
<b>S322.110606</b>	Molinillo Sal	11	0,09

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
 Los molinillos se entregan vacíos.  
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## Molinillo Pimienta/Sal VALSE, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
<b>P224.110671</b>	negro mate	11	0,18
	MOLINILLO SAL		
<b>S324.110671</b>	negro mate	11	0,16

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
 Los molinillos se entregan vacíos.

## Molinillo Pimienta/Sal JOTA, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
<b>P223.120101</b>	Madera natural	12	0,24
<b>P223.120606</b>	Ebano	12	0,24
	MOLINILLO SAL		
<b>S323.120101</b>	Madera natural	12	0,21
<b>S323.120606</b>	Ebano	12	0,21

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.

Los molinillos se entregan vacíos.  
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

## Molinillo Pimienta/Sal SPRINGAR, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
<b>P227.130670</b>	Ebano	13	0,12
	Hasta que se agoten las existencias		
	MOLINILLO SAL		
<b>S327.130670</b>	Ebano	13	0,16
	Hasta que se agoten las existencias		

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.  
 Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.  
 Los molinillos se entregan vacíos.



# Collection Hip Hop

## Molinillo Especies HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
<b>C086.118301</b>	Madera natural	11	0,09
<b>C086.118302</b>	Madera oscura	11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

## Molinillo Especies HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica - lacada coloreada



Código	Designación	Kg
	Molino entregado vacío	
<b>C086.118331</b>	Blanco	0,09
<b>C086.118332</b>	Rojo	0,09
<b>C086.118333</b>	Negro	0,09
<b>C086.118334</b>	Taupe	0,09
<b>C086.118336</b>	Amarillo	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

## Molinillo Especies HIP HOP 11 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
<b>C086.118383</b>		11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

# Collection Transparence

## Molinillo Especias BOOGIE



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
C092.078382	Molino entregado vacío			7	0,18
C192.048382	4 molinos C092.078382 Molino entregado vacío	28	7	9	0,77

Mecanismo cerámica 4 moliendas

## Molinillo Especias TANGO 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
C087.148383	Molino entregado vacío	14	0,18

Mecanismo cerámica 4 moliendas

## Molinillo Pimienta/Sal/Especias MAMBO 18 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
C084.188383	Molino entregado vacío	20	0,23

Mecanismo cerámica para especias - 4 moliendas

























**CORTA**

---

LAS MANDOLINAS

LAS COMPACTAS

Colección	La Mandoline REVOLUTION	Vantage	VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	KOBRA <sup>19-3</sup>	Komi
							
	2012.01	2017.00	2016.00	2014.00	2015.03 / 2015.23 / 2015.43	2011.01 / 2011.21 / 2011.41	2018.00
Tipos de cortes :	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Rodajas lisas							
• Rodajas onduladas							
• Julianas	     	2 - 4 - 7 y 10 mm	4 - 10 mm	4 - 10 mm 2 - 7 mm			2 - 4 mm
• Cortes de gaufrée							
• Cubos y rombos	 						
Typo de cuchilla		V		Recta		V	Diagonal 35°
Altura de corte (mm)	0 a 10	1 a 10	1 a 8	0 a 10			
Pies anti-deslizantes plegables	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity guía + pulsador		✓	✓	✓	✓		
Pulsador extra largo	✓	✓					
Colores							
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	1	1	1	1



INNOVATION MANDOLINES



ACCESORIO  
RODAJAS

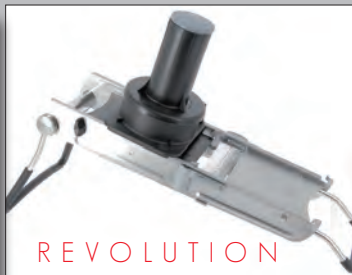
GRAVITY

Un guía para cortar  
las verduras largas y pequeñas  
**RÁPIDAMENTE Y SIN ESFUERZO**  
**SIN RESTOS Y CON TODA SEGURIDAD**

Se adapta sobre el carro de las mandolinas (no para Kobra)



SWING PLUS



REVOLUTION



VIPER



VANTAGE

Ejemplos



VERDURAS LARGAS



pepino, zanahoria, calabacín, rábano largo...

RODAJAS  
ONDULADAS



FRUTAS PEQUEÑAS Y VERDURAS



tomatecherry, chalota, rábano, seta...



2015.84 Conjunto Gravity  
con carro tube & pulsador  
gris

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



Multi-cortes: cubos, rombos, rodajas lisas u onduladas, Julianas, cortes de gaufrée.  
 Realización de láminas ultra-finas hasta un espesor de 10mm.  
 Robusta y profesional: en acero inox y polímeros compuestos.  
 Aspecto de acero pulido satinado. Doble cuchilla horizontal en acero de cuchillería.  
 Cuchillas Juliana en acero inoxidable calidad profesional.  
 Práctica y seguridad total.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2012.01	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y 3 láminas verticales 2-4-10 mm PULSADOR ACERO INOXIDABLE con control de la rotación del pulsador	39,5	19,5	14	1,54



## La Mandoline REVOLUTION MASTER con pulsador en inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2012.41	Mandolina entera con su carro protecto	39,5	19,5	14	2,38
	REVOLUTION MASTER con :				
	PULSADOR ACERO INOXIDABLE				
	con control de la rotación del pulsador				
	6 láminas verticales 2-3-4-5-7-10 mm				
	en una caja móvil				
	- PULSADOR EXTRA LARGO				
	Placa de apoyo revestida antiadherente PTFE				
	Doble cuchilla horizontal				
	Pietrasero con adorno				

MODELO "MASTER" : Diseño mejorado y eficacia óptima. Pulsador en acero inoxidable + pulsador largo cortes alargados. 2 embellecedores en fundición de acero inoxidable en el pie trasero para mejorar la rigidez y refuerzo del pie sobre el chasis. Deslizamiento mejorado con el revestimiento especial pro deslizamiento de la rampa.



## Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2012.56	Control de la rotación del pulsador (pulsador y carro)			0,62
2012.57	Pulsador			0,5
2012.55	Pulsador extra largo (pulsador y carro)			0,24
2000.97	Pie delantero solo	12	11,5	0,12
	Para REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
2012.98	Pie trasero REVOLUTION MASTER			
2000.89	Conjunto de 2 tornillos			

## Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY ver página 105	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad  
Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER .

## Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	3,2	0,5	0,03
	Láminas verticales JULIENNE :				
2012.91	JULIENNE 2 mm				0,02
2012.92	JULIENNE 4 mm				0,02
2012.93	JULIENNE 10 mm				0,02
2012.94	JULIENNE 3 mm				0,02
2012.95	JULIENNE 5 mm				0,02
2012.96	JULIENNE 7 mm				0,02
2012.88	Caja de colocación 3 láminas-senza lamina Para Mandoline REVOLUTION standard				0,04
2012.89	Caja para 7 láminas - vacío				

## LA MANDOLINE VANTAGE



## La Mandoline VANTAGE



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>2017.00</b>	Mandolina entera con su carro protector - Cuchilla en V - 4 láminas juliana 2-4-7-10 mm - Protector de cuchilla V - Caja - PULSADOR EXTRA LARGO	50	15	20	1,83

Chasis totalmente en acero inoxidable robusto y resistente.  
Cuchilla en V para cortar todo tipo de frutas y verduras; incluso las más blandas.  
Almacenamiento mínimo, pie plegable.

Seguridad total durante el corte. Con carro y pulsador protector ergonómico.



## La Mandoline VANTAGE - Elementos para 2017.00



Código	Designación	Kg
<b>2017.91</b>	Peine juliana - Espacio 2 mm	0,03
<b>2017.92</b>	Peine juliana - Espacio 4 mm	0,03
<b>2017.93</b>	Peine juliana - Espacio 7 mm	0,03
<b>2017.94</b>	Peine juliana - Espacio 10 mm	0,03
<b>2017.89</b>	Caja (vacía)	0,27
<b>2017.59</b>	Pulsador	0,13
<b>2017.90</b>	Carro	0,05
<b>2017.86</b>	Protector de cuchilla V	0,01

## La Mandoline VANTAGE - Pulsador extra largo



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2017.55	Pulsador extra largo	17,2	13	6,8	0,27

Si pone en el mismo lugar que el pulsador de la mandolina V professionnelle y se utiliza de la misma forma. Es el utensilio indispensable para obtener bellos cortes alargados.



## Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY ver página 105	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad.  
Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.



LA MANDOLINE VIPER



VIPER Mandoline



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.00	Mandolina entera con su carro protector con lámina horizontal y 2 Julienne 4&10mm	44	18,5	15	1,36



## Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY ver página 105	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad.  
Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER

## Elementos para la Mandoline VIPER



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.96	banda para cortes horizontales	26	12	0,09	0,18
2016.92	Banda lámina Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Banda lámina Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

## Elementos para La Mandoline VIPER



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2016.59	Pulsador plástico	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Carro receptor plástico	26	12	2,5	0,55



## LA MANDOLINE ACCESS



## LA MANDOLINE ACCESS acero inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2014.00	Mandolina entera con su carro protector	44,5	18	23	1,45
	con láminas horizontales (lisa y ondulada) y láminas verticales 10/4 mm				

ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable  
 COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-  
 Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades.  
 PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.  
 EFICACIA : Corte fácil y limpio  
 SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima

seguridad - Pies anti-deslizantes  
 MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufreé.



## Elementos para LA MANDOLINE ACCESS



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
2015.92	Doble cuchilla vertical: 4 y 10 mm				0,26
2015.93	Doble cuchilla vertical: 2 y 7 mm con caja de colocación				0,09
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	3,2	0,5	0,03
2017.90	Carro				0,05
2014.59	Pulsador				

Cuchillas y peines en acero especial templado : corte fácil y limpio.  
 Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades:

-Cuchilla lisa y cuchilla ondulada  
 -Peine juliana de 4/10 mm y peine juliana 7/10 mm

## Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY ver página 105	5	10,5	14,5	0,18

Un guía para cortar las verduras largas y pequeñas rápidamente y sin esfuerzo. Sin restos y con toda seguridad

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.



## LA MANDOLINE SWING PLUS



## LA MANDOLINE SWING PLUS



**ROBUSTA Y PROFESIONAL** : En acero inoxidable y polímeros compuestos

**COMPACTA** : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades.

**PRACTICA** : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.

**EFICACIA** : Corte fácil y limpio

**SEGURA /SEGURIDAD** Pulsador ergonómico para una máxima seguridad - Pies anti-deslizantes

**MULTIFUNCIONES** : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufreé.

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2015.03	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y láminas verticales 10/4 mm	40	20	1,19
2015.23	Mandolina verde	40	20	1,19
2015.43	Mandolina roja	40	20	1,19

## Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS



Código	Designación	Kg
2015.59	Pulsador ergonómico plástico	0,22
2015.90	Cámara guía para 2015.59	0,6

Amplia superficie de la tolva: mas productos cortados en una sola operación. Pulsador ergonómico para una máxima seguridad

## Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
2015.92	Doble cuchilla vertical: 4 y 10 mm						0,26
2015.93	Doble cuchilla vertical: 2 y 7 mm con caja de colocación						0,09
2015.95	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada		15,5	3,2		0,5	0,03
2015.84	GRAVITY ver página 105		5	10,5	14,5		0,18

Cuchillas y peines en acero especial templado : corte fácil y limpio. Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades: -Cuchilla lisa y cuchilla ondulada -Peine juliana de 4/10 mm y peine juliana 7/10 mm

## LA MANDOLINE KOBRA



## KOBRA V AXIS

## Sistema « Clic Express » :

Nuevo sistema de regulación altura de corte rápido seguro y eficaz.  
Realización de rodajas ultra finas hasta 5 mm de espesor

## KOBRA V AXIS : La mandolina corta rodajas de Buyer con pulsador

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2011.01	Negro - Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rojo- Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
PIEZAS :					
2011.55	Pulsador				
2011.90	kit piezas Kobra				



- EFICACIA- un corte perfecto. Cuchilla en V penetra facilmente en el producto Ángulo de corte de 19.3° optimizados
- Corta fácil y perfectamente todas las frutas y verduras incluso las mas blandas (tomates, peras, etc....)
- Práctica y fácil : La rampa en acero permite que los alimentos se deslicen bien con un sencillo movimiento. Simplicidad para regular la altura de corte: la tuerca integrada al final permite regular el espesor hasta 5mm
- Pulsador ergonómico para una toma en mano mas natural
- COMPACTA : El pulsador se guarda debajo para un almacenamiento fácil
- SEGURA: Pulsador protector - Puño antideslizamiento.





### Mini corta-verduras KOMI



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2018.00	Cortador de verduras con su carro protector y 2 láminas verticales 2-4 mm	27	11,2	3,3	0,38
	PIEZAS:				
2018.90	Pulsador				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Cuchilla				

Corta verduras ultra compacto con lámina horizontal y 2 peines Juliana 2 y 4 mm.

Para la realización de rebanadas, rodajas y corte Juliana.

Altura de corte de 0 a 5 mm. Graduación sencillas y fácil

Eficaz: corte perfecto gracias al ángulo a 35 °

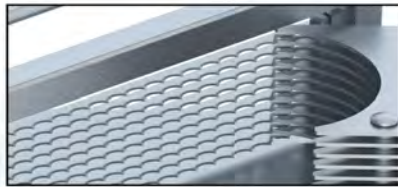
Corte seguro sin riesgo de corte gracias al pulsador protector ergonómico de plástico transparente; los ganchos mantienen el producto durante el corte.

Compacta: la caja para guardar los 2 peines Juliana y el pulsador se enganchan en la parte trasera.



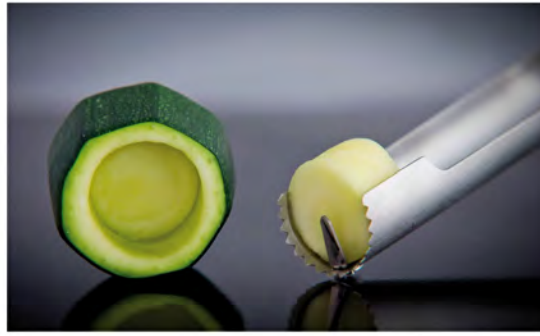


### Corta tomates inox - Rodajas de 5,5 mm



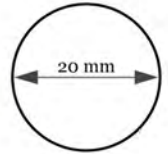
Para 10 rodajas de tomate espesor 5.5mm. Cuchilla en acero inoxidable, dentada especial tomates para un corte rápido y limpio sin romper el producto. El corte horizontal evita la pérdida de jugo. Los pies están provistos de ventosas que dan una estabilidad perfecta sobre el lugar de trabajo. Seguridad total: la mano está protegida de las cuchillas. Buena toma en mano gracias a sus dos asas. El corta-tomates permite cortar tomates maduros, pero también cítricos (naranjas, limones...). Talla: 90mm Altura 60mm. El utensilio es de acero inoxidable para tener una limpieza fácil.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2005.00	Corta tomates	42,5	20	18	5,5
2005.10	Cuchillas de repuesto	24,5		7	0,14



**Extractor manual para frutas/verduras - 12 mm - Naranja**

**Extractor manual para frutas /verduras - ø20mm - Verde**



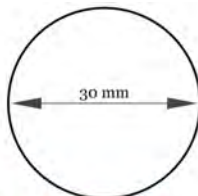
Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	L. tubo 90 mm - graduado	2,5	19,7	0,04

Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado. Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera,...). Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar. Mango ergonómico confort anti-deslizamiento en polipropileno revestido TPE con agujero para colgar - Tubo inox.

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
2612.02	L. tubo 112 mm - graduado	3	24,6	0,08

**Extractor manual Corer para frutas /verduras - ø30 mm - Rojo**

Código	Designación	Lcm	Kg
2612.03	L. tubo 112 mm - graduado	25	0,1



Extractor manual para sacar el corazón o la base de las frutas y verduras con un giro de mano. Sistema patentado. Universal: para multitud de frutas /verduras (tomate, patata, manzana, pera, fresa, calabacín, cebollas....

Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar.

# CUCHILLOS



FK1

FIBRE KARBON 1

De Buyer crea la colección de fibra de carbono 1 para responder a las necesidades de los Chefs más exigentes. El mango high tech sólido y equilibrado, formado por multicapas de fibra de carbono, aporta confort y eficacia. Las hojas son extremadamente duras según la tradición occidental y perfectamente cortantes según la tradición japonesa; es la alianza perfecta de dos mundos referentes en materia de cuchillería.

## Cuchillo japonés FIBRE KARBON 1- L. 26 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4270.26		41,5	1,85	6	0,46

Resultado de la fusión de un cuchillo de chef francés para preparar carnes o vegetales y un cuchillo japonés con un corte incomparable adaptado al corte de pescado. Con mango de fibra de carbono

## Cuchillo CHEF FIBRE KARBON 1 - L. 22 CM



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4271.22		36,5	1,86	6,1	0,35

Cuchillo de chef tradicional, ideal para cortar las hierbas, verduras o cortar carnes y pescados. Cuchillo con mango de fibra de carbono

## Cuchillo de Chef francés FIBRE KARBON 1 - L. 23 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4271.24		35,5	1,88	6,8	0,4

Con su hoja vanguardista de alveolos inspirado en las cuchillas tradicionales japonesas, este cuchillo de chef reduce de forma significativa las fricciones del corte, es ideal para todo tipo de corte.

## Cuchillo de servicio FIBRE KARBON 1 - L. 18 CM



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4275.18		30	16,3	3,14	0,17

Este cuchillo con hoja un poco redondeada es ideal para hacer rodajas las legumbres, cortar el queso o quitar el gordo de la carne antes de cocinarla.

## Cuchillo de pelar FIBRE KARBON 1 - L.11 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4272.11		22,9	1,63	2	0,14

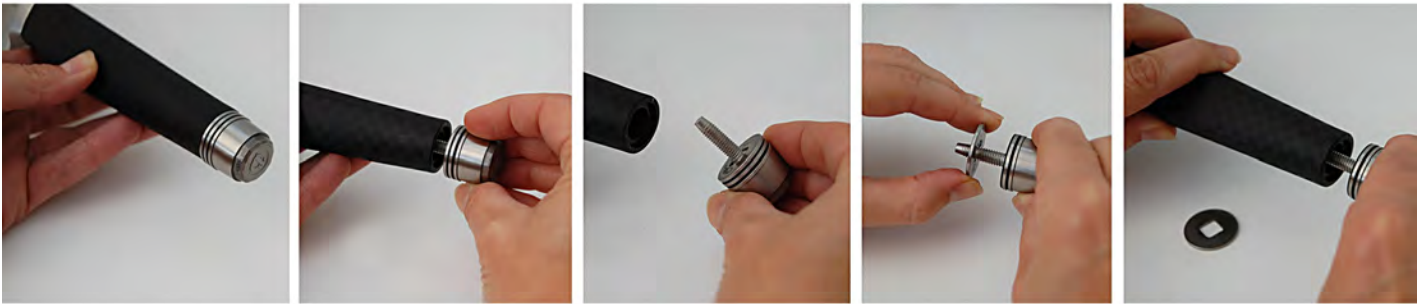
Se trata de un cuchillo pequeño imprescindible para pelar, cortar, hacer decoraciones con frutas y legumbres, etc ....

# FK2

Los cuchillos de la gama FK2 tienen un corte perfecto y son a la vez resistentes y funcionales; se trata de útiles de calidad para todos los Chefs y cocineros amateurs apasionados. El mas de las hojas tradicionales, la gama de cuchillos FK2 propone formas innovadoras para utilizaciones precisas.



- **DURO** : Acero alemán XCrMoV15 (14116). Endurecido y templado a HRC56. Para un corte perfecto y duradero.
- **EQUILIBRADO DEL CUCHILLO** : sistema de contrapeso ajustable que permie a cada uno encontrar el equilibrio que le convenga entre la hoja y el mango
- **CORTE PERFECTO** : Combinación única entre le fina hoja japonesa y el cuchillo de chef francés. Hoja robusta y duradera
- **ROBUSTO** : Mango duradero en polímeros de fibra de carbono. Mitra espasa. Cabezal sólido
- **BUENA TOMA EN MANO** : Mango ergonómico y dinámico. Textura anti-deslizante
- **Made in France**



## Cuchillo de Chef



Es el cuchillo de chef tradicional occidental-hojas a 2 biseles - adaptada a toda clase de corte: laminar hierbas, cortar verduras, carnes y pescados.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28
Hasta que se agoten las existencias					



**Cuchillo SANTOKU alveolado L. 17 cm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26

El cuchillo alveolado Santoku es un útil polivalente; perfecto para laminar las verduras pero posee una lámina

suficientemente larga que le permite también cortar carnes y pescados.

**Cuchillo de Chef asiático**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4280.15	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
4280.17	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

**Cuchillo de pelar L. 9 cm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4282.09		21,7	2	2,3	0,12

Cuchillo de office indispensable para todas los pequeños cortes y multi-funciones. Sirve para pelar, cortar, retirar los restos o gérmenes, recortar los decorados en frutas y verduras, etc..

**Cuchillo de servicio L. 14 cm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

Este cuchillo con hoja un poco redondeada es ideal para hacer rodajas las legumbres, cortar el queso o quitar el gordo de la carne antes de cocinarla.

**Cuchillo de precisión Tranchelard con lámina Santoku corta y flexible L.16 cm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14

Perfectamente adaptado para las piezas pequeñas de carne, para un gesto ultra preciso.

**Jamonero Santoku 30 cm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
4287.30		42,5	2	2,6

Lámina extra flexible alveolada . Permite realizar lonchas finas de tocino, jamón y salmón.



## Cuchillo de desollar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4283.16	L. 16 cm Hasta que se agoten las existencias	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. 18 cm Hasta que se agoten las existencias	28,5			0,14

Este cuchillo es perfecto para hacer filetes de pollo o pescado. La hoja es suficientemente larga, bastante estrecha y flexible, para obtener un perfecto empuje en el corte. del pescado.  
4283.18 : un cuchillo especial con la hoja flexible y fina y el extremo puntiagudo. Perfeccionado para filetear pescado, realizar recortes precisos y quitar las pequeñas pieles

## Cuchillo de deshuesar L.13 cm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4284.13	Hasta que se agoten las existencias	27,8	2,2	1,8	0,19



Este cuchillo permite a los profesionales deshuesar las carnes antes de cocerlas.

## Cuchillo de recorte



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4285.21	L. 21 cm Hasta que se agoten las existencias	35,8	2	4	0,26
4285.26	L. 26 cm Hasta que se agoten las existencias	40,6	2,2	4	0,28

Este cuchillo está especialmente concebido para el corte en hojas muy finas de carne o de jamón. La hoja facilita el corte a lo largo.

## Cuchillo de pan



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4286.26	L. 26 cm Hasta que se agoten las existencias	40,5	2,2	3,9	0,28

La dentición de este cuchillo ha sido estudiada para dar una duración mas larga a la hoja. Este cuchillo corta perfectamente todas las clases de pan o ciertas carnes un poco duras.



## Afilador de cuchillos High Tech Pro 'DIAMOND CAMS'



**DIAMOND CAMS™**  
PRO KNIFE SHARPENER

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Afila y perfila todo tipo de cuchillos rápidamente y con precisión				
<b>4290.01</b>	15°-20° fine convex	10,5	20	7,5	0,2

Este afilador 'DIAMOND CAMS', da un corte perfecto y ligeramente convexo a todos los biselés. Basta con deslizar la cuchilla hacia abajo y hacia atrás entre las sólidas levas en acero recubiertas de polvo de diamante. La operación se debe repetir hasta que la cuchilla esté tan cortante como una navaja de afeitar. 2 funciones: para un afilado diario, deslizar ligeramente el cuchillo entre las

levas y para restaurar completamente la hoja, presionar profundamente la hoja sobre las levas. Permite también restaurar completamente una hoja usada. Este afilador es mas preciso que los convencionales de acero o las piedras porque las levas dirigen la hoja en el ángulo óptimo para dar un corte perfecto. Patente en instancia.

## Afilador de levas de diamante TM Pro 3 niveles TRIUM



**TRIUM™**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>4290.02</b>		12	6,7	5,7	0,33

El afilador TRIUM Diamond Cams Tm Pro vuelve a dar a todo tipo de cuchillos fácil y muy rápidamente un corte perfecto. Las levas de diamante - patente en curso- da el ángulo de corte preciso a lámina mientras se afila; basta deslizar la lámina hacia abajo y hacia atrás entre levas para obtener una lámina finamente afilada.

## Afilador profesional 5 niveles QUINTUM



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
<b>4291.00</b>		45	3	0,32

Afilador profesional para afilar y perfeccionar en cinco pasos. Equipado con 'Diamantes Cams' en el mago para un afilado completo de hojas usadas. 4 pasos para un afilado más fino en la barra del afilador: dos caras recubiertas de diamante y dos caras en cromo duro, teniendo cada uno su ángulo de afilado preciso.

**QUINTUM™**

## Tabla de cortar polietileno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>4920.60N</b>	Blanca	60	40	2	3,9

La plancha de cortar es de polietileno. Es más higiénico que una plancha de madera porque es menos porosa.

## Soporte inox para 6 planchas de descuartizar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>4140.00N</b>		27	31,5	27,5	1,1

Práctico, este soporte permite colocar o escurrir después de

limpiar, las diferentes planchas de cortar. Permite distinguir la plancha que necesita enjuagarse.





# UTENSILIOS

---

**Perol pastelero, fondo llano, borde redondo**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3250.16		16	9	1	0,8	0,19
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4
3250.28		28	12,5	5,5	1	0,56
3250.32		32	14	8	1	0,74
3250.36		36	15	11,5	1,2	1,1
3250.40		40	17,5	16	1,2	1,42
3250.44	Bis Lagerfehlbestand	44	19	20,5	1,2	1,63

El barroño es profesional tanto al nivel del volumen como al nivel de la calidad y del espesor del acero inoxidable. Llevan bordes redondos y abiertos : redondos para una manipulación sin riesgo

de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El último toque está pulido.

**Perol medio-esférico, borde redondo abierto**



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35
	Pie para perol medio-esférico				
3379.00	Para ø 20 - 24 cm			1	0,11
3379.01	Para ø 30-35-40 cm			1	0,18

Este modelo se distingue por su forma regular y redonda. El barroño semi esférico es ideal para llevar los blanco a punto de nieve porque su forma permite airear la preparación al mezclarla.

- Profesional acero inoxidable 0.7 mm
- Exterior pulido - Interior mate
- Forma regular y redonda
- Borde abierto para un mayor higiene
- Borde redondo para una manipulación sin riesgo de dañarse.

**Perol medio-esférico, inox/silicona**



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
3373.16		16	1	0,7	0,24
3373.20		20	2,1	0,7	0,37
3373.24		24	3,6	0,7	0,5
3373.30		30	7	0,7	0,73

De Buyer ha desarrollado un perol nuevo semiesférico en acero inoxidable, con un fondo revestido de silicona. El perol no se desliza, es estable. Su trabajo será mas fácil por las graduaciones interiores.



**Perol medio-esférico de plástico**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4530.17		17,5	8	1	0,08
4530.23		23	10,5	2,5	0,16
4530.27		27,5	12	4,5	0,2
4530.32		32	14,5	6	0,26
4530.36		36	16	9	0,3
4530.40		40	18	13	0,4
4530.90	Conjunto de 6 peroles de 1L. a 13 L.				1,4

**Bandeja inox, rectangular, ensanchada**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5
3280.45		45	34	5	6,5	1,2	1,86	5

Estos platos de acero inoxidable están particularmente resistentes a los golpes debidos a la manutención. Respetan las dimensiones profesionales.

**Colador cónico con pie y 2 asas, acero**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3930.24		23,5	32	11,5	1	0,54
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8
3930.36		33	44,5	15,5	1,2	1,21
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47
3930.44		40	53,4	19	1,2	1,83
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14

Este colador de acero inoxidable tiene un espesor de 12/10 lo que le da su solidez y resistencia a los golpes.

**Colador inox**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3232.24	Cónico con mango (1)	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Cónico con mango (1)	27	54	12	1	0,76
3240.24	Esférico con 2 asas (2)	24	31,5	12	0,8	0,69

Coladores realizados de acero inoxidable alimentario. Tres modelos diferentes están propuestos. Los coladores con mango y

gancho se pueden meter sobre un recipiente cuando el escurrimiento.

**Colador chino de cocina, extra-fuerte con agujeros 1,5 mm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3350.10N (1)		10	7,1	0,4	0,08
3350.14N (2)		14	10,5	0,4	0,15
3350.18N		18,5	16	0,4	0,31
3350.20N		20	18	0,4	0,38
3350.23N		23	20,5	0,4	0,45
3350.26N		27	23	0,4	0,71
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 14/18/20 cm	15	6	0,17	

Gama compuesta de diferentes tamaños en una placa de acero inoxidable espeso, muy resistente al uso. Frente al mango, se encuentra un gancho para poner el colador chino en una cacerola. Se puede poner los coladores chinos sobre los pies de los embudos automáticos para evitar que los alimentos se caigan.

**Chino pastelero con micro-agujeros 0,8 mm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3351.21		21	20,5	1	0,46
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Soporte de chino inox Para ø 19/21 cm	15	6	0,17	

Le parece mucho a su " primo " el chino de cocina, el chino pastelería de acero inoxidable lleva la particularidad de tener micro-perforaciones que le da la ventaja de ser tan eficaz como la estameña, con algunas ventajas más : higiene, solidez y seguridad.

Este chino es de calidad profesional y es particularmente sólido. Limpieza fácil.

**Pulsador para chino en haya**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

**Chino en acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3352.20N		20	44	18	0,6	0,48

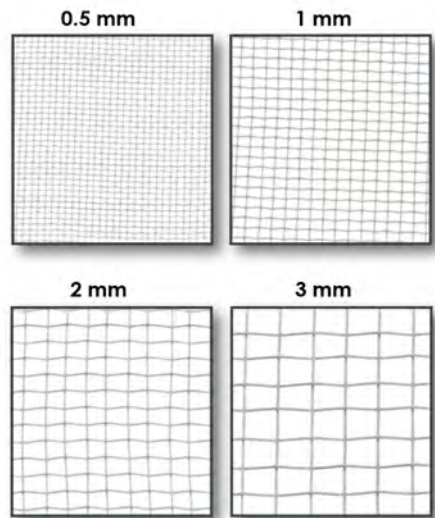
Este chino esta provisto de un gancho y punto de apoyo que le permite posarse sobre recipientes redondos. Malla de agujeros de ø 0,4 mm.

**Chino profundo en acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
3352.22		22	45	23	0,57

**Tamiz en acero inoxidable con mallas intercambiables - 4 modelos de mallas**



Código	Designación	Øcm	Kg
4605.21	mallas 3 mm/2 mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

Para tamizar el azúcar, la harina, los polvos etc.

**Cedazos harina inox - N° 20 -ø 0,8 mm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4604.16		16	5,5	0,11
4604.21		21	6	0,19
4604.30		30	7	0,31



**Colador cocina, acero**



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

Tela metálica de acero inoxidable.

**Espolvoreador inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
4782.00N	Espolvoreador con tapa metálica (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Espolvoreador con tapa metálica	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos (2)	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Espolvoreador de azúcar con agujeritos 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Espolvoreador con agujeros anchos (3) 2,5mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Espolvoreador con agujeros anchos 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

El espolvoreador de tela metálica es ideal para espolvorear el azúcar. Lleva una tapadera con baioneta.

**Pasapurés profesional y rejillas inox**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
2004.00N	Pasapurés N° 5 sin rejilla	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Rejilla ø 1 mm para pasapurés N° 5				
2004.15N	Rejilla ø 1,5 mm para pasapurés N° 5				
2004.20N	Rejilla ø 2 mm para pasapurés N° 5				
2004.30N	Rejilla ø 3 mm para pasapurés N° 5				
2004.40N	Rejilla ø 4 mm para pasapurés N° 5				
2007.00N	Pasapurés N° 3 con 3 rejillas 1,5 mm - 2,5 mm y 4 mm	31			3

Este molino profesional de acero inoxidable permite preparar purés, potajes, sopas de pescados, etc.; Tres modelos de rejillas perforadas de espesor diferentes pueden adaptarse.

**Cubo cónico graduado, con pie**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3276.12N	ø base 21; ø interior 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

Cubo de acero inoxidable alimentario que puede recibir todos los alimentos o todos los líquidos. Graduación interior litro por litro.

**Cubo cónico, sin pie**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3274.12N	Grad. - ø interior 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Cubo de acero inoxidable alimentario que puede recibir todos los alimentos o todos los líquidos. Graduación interior litro por litro. (salvo modelo 7 litros)

**Medida graduada con pico, con pie y asa, graduada**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14
3565.10N		13,5	14	1	0,3	0,24
3565.15N		14	15	1,5	0,3	0,33
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41
Medida pequeña graduada con asa, sin pie						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Esta medida de acero inoxidable alimentario facilita la cocina y permite medir rápidamente los líquidos. Fácil de manipular con su mango y su borde echador.

**Recogedor inox multiuso**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3271.20	Recogedor con mango 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Recogedor con mango 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Estas palas de acero inoxidable aseguran un higiene perfecto. El mango de tubo de acero inoxidable está soldado.

**Recogedor de harina de polipropileno**



Código	Designación	Lcm	L.	Kg
4370.02N		26	0,25	0,04
4370.05N		32	0,5	0,07
4370.09		39	0,9	0,12

Esta pala para medir, muy práctico, es de polipropileno alimentario.

**Bote graduado de plástico alimentario**



Código	Designación	Alt.cm	L.	Kg
4021.05N		14	0,5	0,05
4021.10N		17	1	0,1
4021.20N		21,5	2	0,2
4021.30N		24	3	0,3
4021.50N		27	5	0,4

Graduación litros y mililitros. Borde echador. De 0°C a 125 °C.

Set de 4 medidores en acero inoxidable: 60- 80 -125- 250ml



Código	Designación	Kg
4827.02	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

Set de 4 cucharas medidoras inox: 1/2.5/5/15ml



Código	Designación	Kg
4827.01		0,08

**PORCIONADOR DE HELADO con mango eutéctico (aluminio fundido)**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
4815.00N		18	4,5	0,11	5

Porcionador concebido por una productividad optimizada: la curva está estudiada para un enrollar rápido el helado. Los bordes son agudos para penetrar bien el helado y para llegar a los ángulos. Estable, práctico e higiénico, este modelo posee un borde anti-goteo y una base plana para evitar

el contacto sobre el plano de trabajo Para la toma en mano, el mango eutéctico aísla la difusión del calor en toda la cuchara mientras se hacen las bolas de helado. Esto permite formar bolas más fácilmente. No apto para lavavajillas.

**Cuchara helado - Acero inoxidable**



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

**Embudo**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3357.12	Embudo con filtro	11,6	12,9	0,13
3357.20	Embudo con filtro	19,5	20,7	0,31
3356.12N		11,6	12,9	0,13
3356.20N	Embudo sin filtro	19,5	20,7	0,24
3357.01	Filtro en acero inoxidable para embudo			0,02

Este embudo en acero inoxidable, existe en un modelo con filtro (ref. 3357) o sin filtro (ref. 3356). El modelo con filtro amovible asegura una higiene perfecta. Este filtro se adapta en el embudo ref. 3356.

**Embudo para mermelada en acero inoxidable y para presentar guarniciones en el plato**








Código	Designación	Kg
3356.00	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.



# LOS DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS POR DE BUYER

## Rellenar, dosificar, decorar, colar y guarnecer

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.00
					
L.	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Salida	ø 7 mm 80°C max.	3 caudales ø 8 mm y salidas ø 4 & 6 mm	3 caudales ø 8 mm y salidas ø 4 & 6 mm	3 caudales ø 15 mm y salidas ø 5 & 10 mm	con 2 boquillas U8 & D8
<b>Utilizaciones</b>	<b>: a cada consistencia su embudo.</b>				
Salsas saladas y dulces	3 gotas	3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Gelatinas calientes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Pastas de frutas calientes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Cremas y purés				3 gotas 2 gotas	
siropes		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Licores	3 gotas	3 gotas	3 gotas	3 gotas	
Mousses y acompañamientos dulces				3 gotas 2 gotas	
Fondo de bizcocho					1 gota
Financieros, magdalenas y pasteles					1 gota
Mermelada				3 gotas 2 gotas	
Pastelitos					1 gota
Chocolate blando					1 gota
Genoise					1 gota
Caramelo caliente		3 gotas	3 gotas	3 gotas 2 gotas	
Bizcocho joconde				3 gotas 2 gotas	
Crema pastelera					1 gota
Queso Compota de frutas				3 gotas 2 gotas	



TEMPERATURE  
RESISTANCE  
+100°C / 212°F  
HITZEBESTÄNDIG



**LE TUBE: Dosificador a presión**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L	Kg
3358.01	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94 ELEMENTOS	38,4	10,5		0,75	0,44
3358.92	2 tapas para la recarga					0,05
3358.93	2 tapas con agujero para la recarga					0,05
3358.75	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.95	LE TUBE expositor con: - 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recargas 3358.75 TRITAN BOQUILLAS p.207-211	50	39	150		15,62

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la maga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de1 a 5 cl).

CONCEPCION DE BUYER

**Caja de accesorios LE TUBE PRO**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø 10 mm	47	30	10	1,82

**Kit especial galletas para LE TUBE**

Código	Designación	Kg
<b>3358.94</b>	Tapón y 13 discos	0,17
	con 2 tapas ref.3358.92	



Kit compuesto de un TAPÓN Y 13 discos desmontables de acero inoxidable + ref.3358.92  
 El tapón se adapta en LE TUBE.  
 Con una presión la pasta de la galleta está formada, 13 decorados diferentes están disponibles para la realización de galletas variadas y originales.



**Embudo automático todo inox KWIK MAX - especial Mousses- Gran volumen 3,3 litros**



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
<b>3354.52</b>	con soporte y 2 salidas Modelo profesional ø 15 - 10 y 5 mm	20	30	38	3,3	0,95
	PIEZAS:					
<b>3354.51</b>	Soporte					
<b>3354.79</b>	Mecanismo					

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.

Soporta las preparaciones muy calientes.  
 Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.



**Embudo automático KWIK PRO , todo inox, con 3 caudales**



Todo de acero inoxidable, incluso las tuercas, muelle, para un higiene perfecto. Totalmente hermético : para las cremas, las salsas, los licores... Gracias a su facilidad de utilización , es el utensilio universal tanto en cocina como en repostería. Para guarnizar los platos de salsas, de pizzas pequeñas, para rellenar sartenes a blinis de masas líquidas, etc...

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Sin soporte	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Con soporte	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Sin soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Con soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Soporte de chino inox		15		6	0,17
PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :						
3354.92	Tuerca central					
3354.93	Tuerca mariposa					
3354.94	Muselle					
3354.95	Juego de 2 boquillas - 4 y 6 mm					
3354.89	Mecanismo 1,5 L(piston,barra t.,palanca,muelle)					
3354.99	Mecanismo 1,9 L(piston,barra t.,palanca,muelle)					



**KWIK - Mini-embudo dosificador con pistón inox- 0,8 L. - con soporte**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3353.00	Negro	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.20	Verde	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.30	Naranja	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.40	Roja	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.60	Fushia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :								
3353.96	kit boquilla tuerca sifón							
3353.95	Boquilla							
3353.94	Muelle							

En acero inoxidable y materia plástica. Calidad profesional. Este mini-embudo posee una salida de 7mm que cierra herméticamente. Práctico, su pequeña capacidad de 0.8L. es ideal para pequeñas cantidades de salsa o cremas. Su soporte en hilo de acero inoxidable tiene un revestimiento de silicona en los pies que le hace antideslizante. Apto al lava-vaajillas.

Utensilio haya natural, tratada a la cera de abeja  
 Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.



Espátula de madera B BOIS

Espátula biselada de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Kg
4870.25		25	0,02
4870.30		30	0,03
4870.35		35	0,05
4870.40		40	0,07

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4872.25		25	5	0,5	0,02
4872.30		30	5	0,5	0,02
4872.35		35	5,5	0,7	0,03
4872.40		40	6	0,7	0,05

Cuchara de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4871.20		20	4,5	1,5	0,02
4871.25		25	4,5	1,5	0,02
4871.30		30	5	1,5	0,03
4871.35		35	5,5	1,5	0,05
4871.40		40	6	1,5	0,07



**Cuchara puntiaguda de madera B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4874.00	Especial para salsa	30	5	1,5	0,04
4874.01	Especial para risotto	30	5	1,5	0,03

**Pala B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

**Espátula crepes de madera B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

**Espátula para crepes redonda B BOIS**



**Espátula para crepes B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

**Cojunto de 10 mini espátulas B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4873.04		14	4	0,08

**Cubiertos a ensalada B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4876.00		25	5,5	1,5	0,05

**Pinza para tostada B BOIS**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



Utensilios B BOIS en acero inoxidable aspecto envejecido y mango de haya natural



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2701.00	Cuchara perforada	33,5	6,5	0,1
2701.01	Cuchara	33,5	6,5	0,1
2701.02	Cucharón	34	9	0,15
2701.03	Prensador de patatas	29	7,5	0,14
2701.04	Espumadera	36,5	11	0,15
2701.05	Espátula	35	8	0,13

Mango de haya natural, tratada a la cera de abeja  
 Los productos B Bois son exclusivamente vendido por los minoristas 'Tienda' físicas.

Utensilios B BOIS en acero inoxidable aspecto envejecido y mango de haya natural



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2701.06	Espátula perforada	35	8	0,11
2701.07	Pala flexible	30	8	0,07
2701.08	Pala para tarta	27,5		0,07
2701.09	Cuchara espaghetti	33	7	0,11
2701.10	Tenedor de carne	32	3,5	0,08

Mango de haya natural, tratado con cera de abejas.

**Barra de suspensión mural provista de 8 ganchos desmontables - Acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4720.00		44	2,4	2,5	0,36

Acoge indiferentemente los utensilios equipados de un gancho y los que tienen agujero. En acero inoxidable, limpieza fácil.

**Espumadera alambre**



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

La espumadera de alambre permite recuperar y escurrir los alimentos que flotan en el líquido de cocción.



**Tenedor de carne**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3170.40	L. Mango 30 cm Hasta que se agoten las existencias	38	4,5	1,5	0,17
3170.50	L. Mango 38 cm Hasta que se agoten las existencias	48	4,5	1,5	0,21

Los tenedores están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

**Cucharón inox monobloc**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3021.06	L. mango 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
3021.08	L. mango 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
3021.10	L. mango 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
3021.12	L. mango 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
3021.14	L. mango 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
3021.16	L. mango 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
3021.20	L. mango 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

Los cucharones monobloques están fabricados de una pieza, garantizan su solidez. El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los

utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansancio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

**Espumadera inox monobloc**



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

Las espumaderas están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide

que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

**Cucharón con pico monobloc**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3021.66	L. Mango 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Los cucharones están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Resulta imprescindible, el cucharón con pico es ideal para poner las salsas en los platos, servir sangrías u otras salsas sin derramar.

**Cuchara salsa, inox monobloc**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3982.10	RECTA - L. mango 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	DE LADO - L. mango 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Las cucharas para salsa están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Permite tomar el jugo de las carnes, pescados, etc.. para agregarlos tras la cocción.

**Espátula, inox monobloc**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3984.10	Espátula perforada	43,5	9,7	1,2	0,18
	L. mango 35 cm				
3984.12	L. mango 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
3985.10	Espátula non perforada	44	9,8	1,2	0,17
	L. mango 35 cm				
3985.12	L. mango 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Las espátulas están fabricadas de una sola pieza lo que garantiza su solidez. El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica que permite introducir el pulgar. Esto impide que los utensilios se muevan incluso teniendo humedad o grasa en la manos.

**Pala torna-tortillas, inox**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Muy práctica, la pala para tortillas está utilizada para las placas de cocción.

**Utensilios Acero inoxidable Calidad Superior**  
**Espesor del mango 2,5 mm**  
 Sólido y profesional -Ergonómico - Con gancho multi soporte  
 Diametro gravado en el mango

**Cucharón inox monobloc**



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg
3130.06	L. Mango : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08	L. Mango : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10	L. Mango : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45
3130.14	L. Mango : 41,2 cm Hasta que se agoten las existencias	14	52,5	0,67	3	0,55
3130.16	L. Mango : 45,5 cm Hasta que se agoten las existencias	16	58	1	3	0,68

El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansancio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

**Espumadera, inox**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3150.08	L. Mango : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
3150.10	L. Mango : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
3150.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	3	0,36
3150.14	L. Mango : 41,2 cm Hasta que se agoten las existencias	14	53	3	0,43
3150.16	L. Mango : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

Las espumaderas monobloques están fabricadas de un solo pedazo, garantizan su solidez. El mango es muy resistente, ancho, y lleva una forma ergonómica. El espumador permite recuperar y escurrir los alimentos que flotan.

**Cuchara salsa**



Código	Designación	Acm	L.	Esp.mm	Kg
3143.10	RECTA - L. Mango 36,5 cm Hasta que se agoten las existencias	10	0,06	2,5	0,31
3144.10	DE LA DO - L. Mango 36,5 cm Hasta que se agoten las existencias	10	0,06	2,5	0,31

El mango es muy resistente, ancho, y lleva una forma ergonómica. Las cucharas permiten recuperar el jugo de cocción de las carnes, pescados, etc... para arregarlos cuando la cocción.

**Espátula a reducir, perforada**



Código	Designación	Acm	Esp.mm	Kg
3141.10	L. Mango : 36,5 cm Hasta que se agoten las existencias	10	2,5	0,31

El mango es muy resistente y ancho, y su forma ergonómica permite incluir el pulgar. Esto impide a los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas.

**Espátula a reducir, non-perforada**



Código	Designación	Acm	Esp.mm	Kg
3142.10	L. Mango : 36,5 cm Hasta que se agoten los stocks	10	2,5	0,31

El mango es muy resistente y ancho, y su forma ergonómica permite incluir el pulgar. Esto impide a los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas.

**Cucharón pequeño**



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
<b>3136.08</b>	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
<b>3135.04</b>	A licor, redondo (2) L. Mango 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
<b>3134.06</b>	A fruta (3) L. Mango 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Acero inoxidable. Mango soldado. Los cucharones con pico son ideales para servir salsas, licores, etc... El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

**Cuchara de servicio inox**



Código	Designación	L.	Kg
<b>2140.00</b>	Non perforada	33	0,08
<b>2140.10</b>	Perforada	33	0,08

**Espátula para sartenes antiadherentes**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
<b>4813.01N</b>		28	6,5	0,03	5

Esta espátula flexible de nylon tiene ángulos redondeados y se recomienda para utilizarla con las sartenes CHOC, ya que no daña el revestimiento antiadherente. Resistente al calor.

**Pinza para platos calientes**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
<b>3339.00N</b>		19	3	0,15	5

Hasta que se agoten las existencias  
Esta pinza, particularmente sólida, permite manipular de forma segura los platos calientes con el fin de evitar las quemaduras.



**Pinza espagueti**



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
<b>4816.21N</b>		20	0,5	0,06	5

Pinza con resorte que permite mantener los espaguetis cuando el servicio. Esta pinza conviene también para el servicio de las verduras raspadas.

**Pinza multiuso (bufé)**



Código	Designación	Lcm	Kg
<b>4789.00</b>		30	0,13
	Hasta que se agoten las existencias		

Con puntas recubiertas de silicona

**Pinza multiuso (bufé)**



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Este modelo grande es muy práctico para las barbacoas, etc...

**Brochette, inox - Conjunto de 10/50**



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg
3401.25	Por 10 piezas	25	2	0,01
3401.30	Por 10 piezas	30	2	0,01
3401.35	Por 10 piezas	35	2	0,01
3401.40	Por 10 piezas	40	2	0,02

Propuestos de 25 a 40 cm, estos pinchos de acero inoxidable 2 mm no se deforman. La punta permite pinchar fácilmente los alimentos.



**Pinza de presentación en acero inoxidable - Encorvada**



Código	Designación	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08
4239.35		35	0,17

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

**Pinza de presentación en acero inoxidable - Derecha**



Código	Designación	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25	L. hoja 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

**Pinza de presentación en acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

## BATIDOR UNIVERSAL por DE BUYER

*Mezclar, batir, airear, emulsionar...*

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería:

El batidor universal de Buyer se presenta en 7 tamaños para todas sus preparaciones:

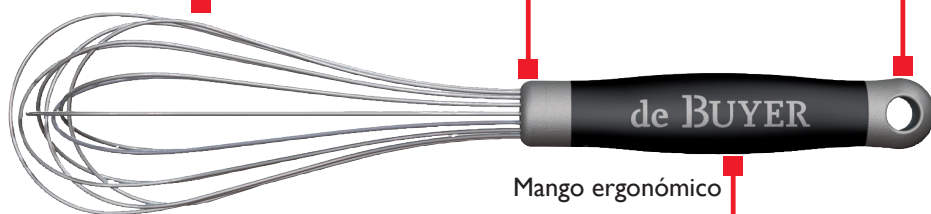
salsas, emulsiones, claras a punto de nieve, natas, masas pasteleras...

**Göma**  
Fouet Universel

Hilo en acero  
inoxidable calidad de  
resorte  
alta resistencia

Higiene perfecta  
Esterilizable

Agujero :  
enganche y  
goteo fáciles



Mango ergonómico



Mango antideslizante con diseño curvado para evitar que no se caiga en el recipiente

**SÓLIDO**  
**PROFESIONAL**  
**ERGONÓMICO**

Remodelado en TPE  
(Termo Plástico Elastómero)



Polipropileno



Presión optimizada en ambos sentidos



### LA GAMA

- 2610.20 Batidor universal con mango fino L. 20cm. Ideal para pequeños cazos, para salsas.
- 2610.30 Batidor universal con mango fino L. 30cm
- Los batidores mas pequeños con longitud de 25cm y 30 cm tienen un mango diferente fino que se adapta a todos los contactos, incluso a las manos mas pequeñas.
- 2610.35 Batidor universal L.35 cm
- 2610.40 Batidor universal L.40 cm
- 2610.45 Batidor universal L.45 cm
- 2610.50 Batidor universal L.50 cm
- REDONDO :
- 2611.35 Batidor universal L.35 cm
- 2611.45 Batidor universal L.45 cm

### HIGIENE PERFECTA

Esterilizable  
Apto para lavavajillas





Para uso particular  
 escoger las tallas de batidores y espátulas que van hasta 35 cm máximo.



**Batidor universal por de Buyer GÖMA**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2610.20	Hilo ø 1,4 mm	22,43	5	0,06
2610.25	Hilo ø 1,4 mm	26,5		0,08
2610.30	Hilo ø 1,8 mm	32		0,14
2610.35	Hilo ø 1,8 mm			0,6
2610.40	Hilo ø 1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	Hilo ø 1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	Hilo ø 1,8 mm	50		0,25

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería: el batidor profesional de Buyer con hilos en acero inoxidable (calidad de resorte) - Remodelado de hilo. Mango ergonómico y aislado en polipropileno remodelado en TPE. Con agujero de 12mm : enganche y goteo fáciles. HIGIENE PERFECTA : Esterilizable - Perfecta hermeticidad - Apto para lavavajillas

**Batidor de claras redondo GÖMA**



Código	Designación	Lcm	Kg
2611.35	Hilo ø 2 mm	35	0,18
2611.45	Hilo ø 2 mm	45	0,23

Este batidor lleva una base ancha. Está especialmente estudiado para batir las claras a punto de nieve.



**Espátula raspador flexible caucho**



Código	Designación	Lcm	Kg
4891.24N	Espátula raspador flexible, caucho	29	0,07
4891.34N	Espátula raspador flexible, caucho	37,3	0,1
4891.42N	Espátula raspador flexible, caucho	43	0,11

Imprescindible en pastelería, la espátula "Maryse" es flexible y permite recoger los ingredientes no importando la forma de los recipientes. Este modelo posee un enganche para evitar que se deslice en el recipiente. La forma acucharada de esta maryse es ideal para recoger los alimentos. Este modelo resiste una T maxima de 100°C. Mango antibacteriano

**Espátula monobloc - Resiste a altas temperaturas (+ 260°C) de nylon y silicona**



Código	Designación	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13



**Espátula monobloc alta temperatura 220°C mango di plastico y lamina en caucho**



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

Esta espátula es indispensable en la cocina y está adaptada a usos diversos y variados. La flexibilidad del caucho es perfecta para recoger las salsas de los lugares mas difíciles. Su mantenimiento es fácil.

**Acero inoxidable templado de alta calidad**

**Superficie pulida :**

- Facilita la aplicación y evita la corrosión
- Apto para lavavajillas

**Lámina flexible** para un trabajo preciso

Las espátulas son moldeadas sobre toda la longitud finamente.

**Mango ergonómico** robusto y resistente en poliamida reforzado por fibra de vidrio

Textura efecto carbono anti-deslizante

Sitio para el pulgar + apuntada para los dedos y para una toma en mano segura

Agrejo integrado en el mango : práctico para colgar

**MADE IN FRANCE**



**Espátula pastelera acodillada FKOfficium**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4231.15	L. hoja 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. hoja 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. hoja 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. hoja 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma del mango de esta espátula permite extender las masas e igualar el espesor fácilmente.



**Espátula pastelera FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4230.15	L. hoja 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. hoja 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. hoja 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. hoja 30 cm	44	3,5	0,14



Esta espátula llana lleva una punta redondeada y es ideal para extender, lisar, y manipular los pasteles.

**Mini espátula pastelera acodillada FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4231.08	Puntiaguda 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Redondeada 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Redondeada 12 cm	25	2,4	0,05



**Pala flexible calada FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4235.00	L.hoja 17 cm	31	7,8	0,1



Esta pala es de acero inoxidable forjado. Su flexibilidad permite manipular y dar la vuelta facilmente a los alimentos.

**Espátula triangular inox FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4233.01	L. hoja 8 cm	26,5	8	0,11



La forma especial de esta espátula permite limpiar las rejillas y placas de cocción. Su anchura y ángulos vivos permiten también extender las masas, cortarlas y despegar los chocolates de sus hojas.

**Espátula inox FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4232.00	L. hoja 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Perforada - L. hoja 12 cm	30	9	0,12



La forma del mango de esta espátula con lámina sólida permite despegar y dar la vuelta facilmente a las chuletas y otras carnes sobre las superficies de cocción.

**Espátula de servicio acodillada FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Perforada	26,5	5	0,06



**Pala de bizcocho FKOfficium**

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4234.25	L. hoja 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. hoja 35 cm	50	3,5	2	0,16



El cuchillo pastelero permite cortar horizontalmente la pasta de manera regular y sin romper, con el fin de adornar el pastel con crema u otro.



conjunto especial de accesorios de crustáceos



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4683.90		30	20	3,5	0,42



Tijeras para crustáceos



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

FUNCIONAN CON UN SISTEMA DE MANECILLA Y DE MUELLE PARA UN CORTE SEGURO Y FÁCIL. Corta los caparazones duros, sin estropear la carne ni hacer pedazos . Ideal para bogavante, cangrejo, langosta, langostino y cigala. Apertura ancha para todas las manos. Tenaza integrada. Sistema patentado . Láminas de acero inoxidable desmontables para facilitar la limpieza.

**Lote de 4 tenedores para crustáceos dobles en acero inoxidable**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
<b>4687.00</b>	Conjunto de 4 peladores	21	1,8	0,01



TENEDOR DOBLE: pincho pequeño y grande para retirar fácilmente la carne de todos los crustáceos.  
 Ideal para bogavante, cangrejo, langosta.  
 Ergonómico con un calado central del pulgar para una buena presión.  
 Acero inoxidable robusto - Apto lava- vajillas

**Abre ostras con hoja en acero inoxidable**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>4683.00</b>		15,7	4,5	2	0,06



Lámina puntiaguda y corta, perfectamente afilada, En acero inoxidable extra duro 420 2CR14 para cortar fácilmente el músculo de la ostra.  
 Mango seguro y ergonómico con marca para pulgar y punto de protección.  
 Mango en poliamida cargado de fibra de vidrio. Resistente y antideslizamiento.  
 Longitud adaptada a todas las manos. Ergonomía ideal para uso intensivo u ocasional.  
 Lavado a mano aconsejado - Apto lavavajillas.

**Manopla para ostras**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Modelo extra grande - Silicona				
<b>4682.20</b>	Modelo para diestros (la manopla se pone sobre la mano izquierda)	23	17	2	0,14
<b>4682.21</b>	Modelo para zurdos (la manopla se pone sobre la mano derecha).	23	17	2	0,14

Esta manopla muy espesa permite mantener la ostra durante la apertura sin importar el medio utilizado . No puede asegurar una protección total contra un cuchillo o una lanceta mal dirigida.





**Ruedecilla para pizza**

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
<b>4970.10N</b>		10	1	0,17



La ruedecilla para pizza particularmente sólida lleva un mango ergonómico. Su lámina de acero inoxidable permite cortar partes de pizza fácilmente.

**Cucharón a pizza inox - llano fondo**

Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
<b>3136.08</b>	A pizza, llano fondo (145ml)(1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5



Acero inoxidable. Mango soldado. El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza Ø 31 cm. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

**Soporte de cocción para pizza - Aluminio**

Código	Designación	Øcm	Kg
<b>7350.23</b>		23	0,06
<b>7350.28</b>		28	0,07
<b>7350.31</b>		31	0,09
<b>7350.33</b>		33	0,1
<b>7350.38</b>		38	0,14
<b>7350.43</b>		43	0,15
<b>7350.48</b>		48	0,21



Esta rejilla calada permite una cocción homogénea y garantiza una buena circulación del calor obteniendo una masa crujiente. Este soporte facilita la manipulación de las pizzas.

Pala para pizza redonda de aluminio - mango de madera



Pala para tarta chamuscada y a pizza inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	L. Mango 120 cm L. total : 162 cm	40	162	0,93

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
3293.31	Pala para pizza, cuadrada L. Mango 96 cm	128	31	1,2	1,35

Las palas rectangulares de acero inoxidable problema. alimentario están particularmente resistente y no se deforman. El mango es un tubo redondo. El largo del mango permite incluir las pizzas en el fondo del horno sin

Pala para pizza redonda, inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3290.31	Pala para pizza - L. Mango 96 cm	31	114	1,2	1,18



Los mangos de acero inoxidable son tubos redondos. El largo del mango permite incluir las pizzas en el fondo del horno.

Pala para pizza cuadrada de aluminio - mango de madera



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg
7293.31	L. Mango : 120 cm L. total : 152,5 cm	31	1,5	0,89



Cepillo duro raspador para pequeños hornos, mango madera



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

El cepillo duro raspador sirve para cepillar las base y retirar las cenizas de su horno de madera.



**Areómetro para jarabes de vidrio**



Código	Designación	Lcm	Kg
4591.00N	Graduado de 1100 a 1400 g/l	14	0,19

Este aerómetro para jarabes es un accesorio profesional utilizado para la preparación de las mermeladas, licores, sorbetes, conservas, etc... Lleva 2 escalas : una con grados Baumé (15-40° Baumé) y el otro con g/ml (1100-1400g/ml). Entregado bajo plástico termoformado.

**Mini peso de precisión con tapa - de 0 hasta 500 gr.**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Función tara. Toque auto-off  
Permite pesar las especias y otras pequeñas cantidades con extrema precisión.  
Precisión de 0.1 gr. Pesa de 0 a 500 gr.  
Funciona con 2 pilas 1,5V (incluidas)

**Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C**



**Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al

lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	Funda de poliámido - P. 1/1	0,35	27,5	0,07

Este termómetro se utiliza para pastelería. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Esta calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al

lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

**Termómetro para horno - +50°C a +300°C**



Código	Designación	Acm	Alt.cm	Kg
4885.01	P. 1/1	6	7	0,54

**Pequeño termómetro de plástico - Nevera/congelador - de -40° a +40°C**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01



Este termómetro está graduado de -40°C a +40°C y está especialmente adaptado para frigoríficos. El cuerpo del termómetro es de plástico. La columna es muy visible.

**Termómetro digital con sonda - Función minutería**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4885.00N	uso : de -25°C a +250°C	7	6	1,8	1	0,54



Este termómetro con sonda lleva 1 metro de hilo metálico. Se puede dejar la sonda en el horno, la freidora, etc... para conocer la temperatura de la carne cuando la cocción. La lectura se hace instantáneamente en la pantalla digital. La sonda es de acero inoxidable y es muy resistente (de 0° to 250°C). Lleva una alarma para indicar cuando llega a la temperatura deseada.

**Termómetro digital con sonda para carne -50°C a +200 °C**

**Termómetro para "foie gras" y jamón - de +30°C a +100°C**



Código	Designación	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,06

Este termómetro " bolígrafo " digital es muy útil para la cocción de las carnes. La sonda se pica en la carne y da instantáneamente la temperatura de la carne. La sonda es picuda para facilitar la penetración en la carne. No

utilizar en el horno (tradicional o micro ondas). Entregado bajo plástico termoformado.- impermeable.

Código	Designación	Acm	L.	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

**Kit TERMO CONNECT PRO con sensor conectado**

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4885.30	Kit TERMO CONNECT PRO : caja y sensor	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensor Termo connect Pro solo	13,5	8,3	6,1	0,05



Permite vigilar y registrar a distancia la temperatura y la higrometría de las cámaras frigoríficas. Especial norma HACCP. Utilización en frío positivo o negativo.  
 Registro - Vigilancia - Alerta - Historial  
 Termómetro e higrómetro ambiente + sonda de temperatura (cable 1,5 m.) con transmisión vía radio frecuencia (868 MHZ) e internet.  
 Consulta de los datos vía e-mail, smartphone o internet.  
 Alerta y vigilancia de temperatura sobre aplicación móvil.  
 Aplicación disponible en inglés y en alemán.  
 Gráfico, transmisión de datos vía correo electrónico (fichero csv)  
 Intervalo de medida 3,5 minutos.  
 -40+60°C el 20-99 %  
 Precisión sensor: + /-1°C / + -5 % - Sonda +/-0,5°C.

El sensor funciona con 2 pilas 1,5V AAA (no incluidas). El sensor debe obligatoriamente ser acoplado con la ref. 4885.30.

**Termómetro infra-rojos HACCP - de -38°a +365°C**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Da la temperatura a distancia en grados centígrados o grados Fahrenheit. Distancia 12:1.  
Retro iluminación para una buena visión.  
Abastecido con una funda para cinturón.

Funciona con 2 pilas AAA surtidas

**Minutería mecánica - 60 minutos**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

El minuterero se puede imantar.

**Minutería-cronómetro electrónica**



Código	Designación	Lcm	Acm
4650.00N	Minutería 20 horas Cronómetro 20 minutos	50	60

Este minuterero hace la cuenta hacia atrás hasta 20 horas. Resulta ideal para respetar los tiempos de cocción en cocina. El minuterero se puede fijar o imantar. Entregado con pila y bajo plástico termoformado

## UTENSILIOS

### Tabla de cortar polietileno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4920.60N	Blanca	60	40	2	3,9

La plancha de cortar es de polietileno. Es más higiénico que una plancha de madera porque es menos porosa.

### Soporte inox para 6 planchas de descuartizar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

Práctico, este soporte permite colocar o escurrir después de limpiar, las diferentes planchas de cortar. Permite distinguir la plancha que necesita enseguida.

### Pasta para quemadores



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4409.01N	Conjunto de 2 Dosis 80 gr.	9			2		0,2	6
4409.02N	Dosis alcohol 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Caja de 72 dosis 200 g.							1
4409.05N	Botella 1 litro				23,5	1	1	12
4409.04	Cubo alcohol 4 kg		26	18,5			4	4

Mas seguridad que el alcohol líquido, el alcohol en gel para quemador es inodoro y tiene la misma potencia de calor que el alcohol líquido. Alcohol de fuerte potencia calorífica, que le asegura 3,5 horas de mantenimiento del calor con una dosis 200g. Conforme a las normas medio ambientales. ETHANOL

### Hilo alimentario ROTIFIL - Poliéster - Calidad superior



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4337.01	10 rodillos 45 gr Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	Rodillo 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

Rotifil: mejor que el lino Apte en el contacto con una solución acuosa, grasa y ácida. Utilización -40 ° a + 220 ° C. Alta resistencia a la tracción. Regularidad de diámetro / peso / talla. Blancura conforme la legislación en vigor. Conforme con la regulación Europea 10/2011. Garantizado sin formaldehído.

## UTENSILIOS

### Pasta limpia metales



Código	Designación	L.	Kg	PC
4200.01N	Pasta limpia COBRE 150 ml	0,15	0,24	6

Esta pasta permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios. El uso es muy sencillo: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente, después impregnar el utensilio con la pasta de pulir y lustrarlo con movimientos circulares.



### Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección térmica



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.10	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	modelo grande 11 cm	24	14,5	6	0,44

En neopreno. Se adapta sobre las asas de cacerolas y ollas

### Caja distribuidora de 10 manguitos de protección térmica en neopreno

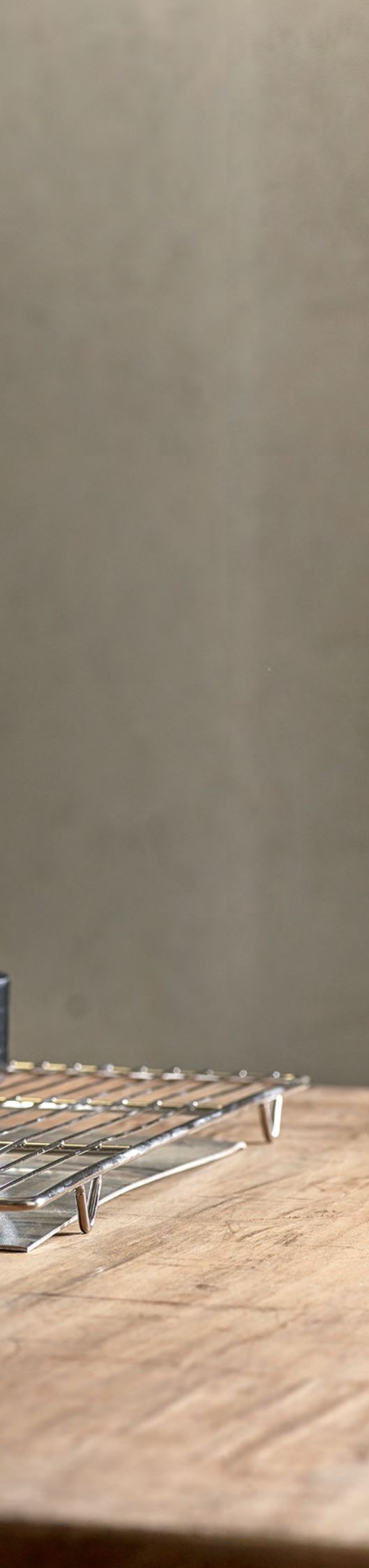


Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.



Made in France  
G. LEYER  
ESTABLISHED 1830



# PASTELERÍA

---



# Box #homemadebread

## Box #HOMEMADEBREAD



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

- Composición:
- Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes
  - Rectangular Cake molde - Bordes plegados
  - Teigschaber aus Kunststoff, flexibel
  - lámina de panaderos





# Box #homebaking

## Box #HOMEBAKING Tarta



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53

Composición:

- Aro tarta acanalado perforado con borde derecho ø 24 cm
- Placa para pizza llana, hierro azul ø 28 cm
- Rejilla con pie - Acero inox ø 28 cm
- Pala para tarta B Bois



## Box #HOMEBAKING Pasteles y tartas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56

Composición:

- Rectangular Cake molde - Bordes plegados
- Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable L. 23 cm
- Molde cuadrado para pastel L.22,5 cm





**Jonathan Mougel,**

MOF Chef de Pastería y Confitería 2019

*"Desde mis comienzos, el uso de los productos De Buyer se ha impuesto. La excelencia de su savoir-faire para satisfacer mi sed de exploración. A lo largo de los años, hemos evolucionado solidarios con esta misma ambición por la investigación e innovación. La casa de Buyer sabe cómo dar vida a todas mis aspiraciones. Un apoyo firme hasta mi título de MOF de pastelería y confitería en 2019".*

J. Mougel imaginó e hizo postres y otros pasteles gourmet con nuestra colección de moldes y aros. Descubre en estas páginas sus creaciones.



Herramientas a su disposición para la promoción en tienda:

- embalaje dedicado
- recetas
- kits digitales
- visuales

**Molde media-caña inox, conteras desmontables - L. 30 cm**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3206.30	Redondo Alt 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Redondo pequeño formato Atl. 4 cm con la caja de cartón decorado	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Canalón cuadrado		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Cuadrado pequeño formato 4 cm con la caja de cartón decorado		30	4	4	
3204.30	Canalón triangulo		30	8	6,5	0,55

Para la realización de pasteles (de verduras, carne, pescado), helados, pasteles enrollados, leños, etc. Molde desmontable en acero inoxidable - Calidad PRO. Fabricación francesa. Vaciado fácil gracias a las tapas desmontables y por sus paredes lisas.



**4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4343.00		30	18,5	0,1



Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfríe, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño. MADE IN FRANCE



**Molde media-caña inox, conteras desmontables**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85



Los moldes media caña de acero inoxidable es perfectamente higiénico. Las paredes son muy lisas y el vaciado es muy fácil. Las 2 conteras se desmontan.

• FABIEN PAIRON

**MOF** Charcutero-especialista en comidas preparadas  
 Profesor en la Escuela Hotelera de Lausanne



*M. Pairon imaginó, dibujó y trabajó en un molde de empanada nueva generación:*

- Multiuso (empanadas, bizcochos salados y dulces, pan de molde, pan de especias, etc.)
- Fácil de rellenar, guarnecer, desmoldar, mantener y almacenar.
- Práctico, funcional y eficaz.
- Puesta a punto, conceptualizado y fabricado por Buyer France

**Molde inox plegable con bisagras GEOFORME**

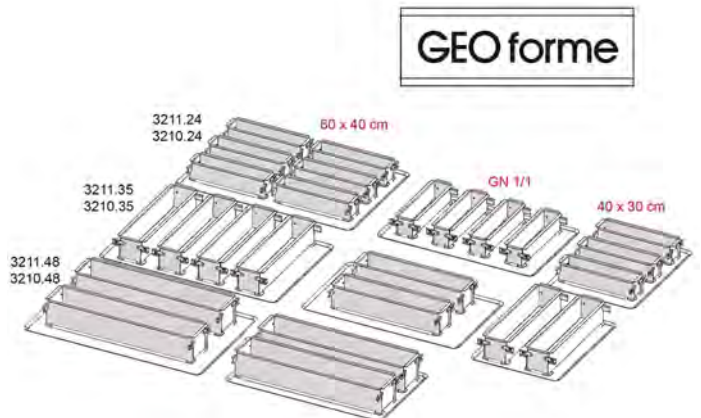
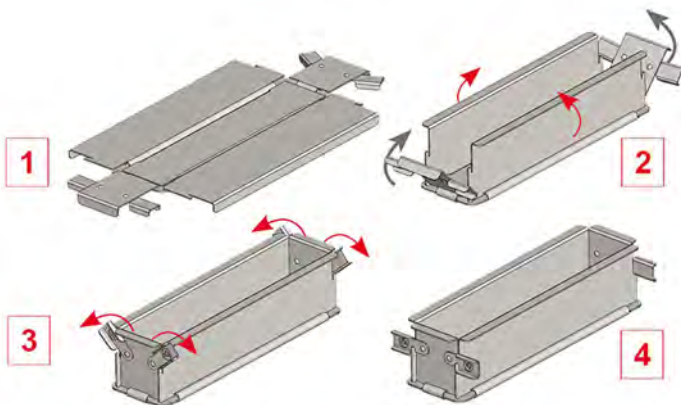


Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
MODELO PERFORADO						
3210.24		24	5	6		0,55
3210.35		35	7	7,5		0,93
3210.48		48	9	8,5		1,28
MODELO LISO						
3211.24		24	5	6	0,7	0,7
3211.35		35	7	7,5	1,8	1,14
3211.48		48	8	8,5	3,6	1,56

Perfecto para empanadas, panes especiales - panes de especias - bizcochos azucarados o salados... Diseño acero inoxidable robusto ' todo - en uno ' con bisagras y cierres integrados.

- Indesmontable. Ninguna piezas se pierde
- PRÁCTICO Y RÁPIDO:  
El molde desplegado es plano y estable y sirve de guía para recortar la pasta.
- Vaciado rápido.
- Mantenimiento fácil. Apto para lava vajilla.

El modelo perforado permite una cocción uniforme de la pasta. Perfecto para las empanadas, pero también para los panes hechos en molde, los panes especiales, los salchichones de brioche, los panes de especias y los bizcochos salados o azucarados. Puede ser usado con papel cocción para ciertas pastas.



**Molde con fondo desmontables ultra resistente**

Adaptado al uso profesional  
 Uso en frío o calor sin límite de temperatura.  
 Cocción perfectamente homogénea y optimizada gracias a perforaciones de ø 2 mm en toda la superficie.  
 Desmontable: desmoldeo y fácil limpieza.  
 Fácil mantenimiento de acero inoxidable. Apato para lavavajillas.  
 Hecho en Francia

Molde suministrado con soporte para hornear antiadherente  
 Cortado con la forma del molde para ahorrar tiempo y productividad  
 Reutilizable más de 200 veces.  
 T ° de uso -170 + 260 ° C.  
 Desmontable: posibilidad de utilizar el molde solo o con el tejido de cocción según las preparaciones.

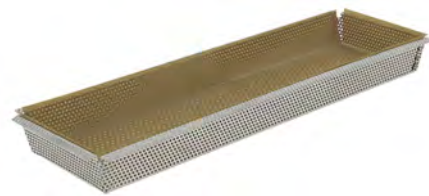


**Herramientas a su disposición para la promoción en tienda:**

- embalaje dedicado
- recetas
- kits digitales
- visuales



**Tartera rectangular con fondo desmontable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09



**Molde para pastel con borde desmontable**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3213.24		24	6,5	0,69



**Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3214.28		28	2,5	0,52



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER

CAMPEÓN DEL MUNDO 2009

Miembro del Comité de Organización de la Copa del Mundo de Pastelería

Miembro fundador de l'International Desserts Academy



Molde tubular inox y hoja de cocción - Concepto Jérôme Langillier



Asociación de un molde de acero inoxidable y su soporte de cocción. Molde: acero inoxidable robusto calidad profesional. Fáciles de montar y desmontar por sus piezas desmontables. Soporte de cocción antiadherente reutilizable más de 200 veces. Fibra de vidrio recubierta con PTFE. Cortado con forma de molde. Moldeado y vaciado fácil de las preparaciones. No es necesario despegar los bordes con una espátula.

Utilización para preparaciones saladas o azucaradas, frío y caliente: de -170 °a +260 C°.

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	Para Baba, Bizocho, Terrina					
	Molde desmontable					
3203.20	Molde tubular L. 20 cm y hoja de cocción Hasta que se agoten las existencias	4,5	20		0,8	0,25
4344.30	Hoja de cocción para 3203.20		20	15,1		0,01
3203.30	Molde tubular L. 30 cm y hoja de cocción	4,5	30		0,8	0,33
4344.31	Hoja de cocción para 3203.30		30	15,1		0,01



Molde de bizcocho de viaje con hoja de cocción - Concepto Jérôme Langillier



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3208.23	Molde évasé y hoja de cocción Molde desmontable	23	5,5	5	0,8	0,34
4344.40	Hoja de cocción para 3208.23 de - 170°C hasta + 260 °C		35	15,5		0,01

Asociación de un molde de acero inoxidable y su soporte de cocción. Molde: acero inoxidable robusto calidad profesional. Soporte de cocción antiadherente reutilizable más de 200 veces. Fibra de vidrio recubierta con PTFE. Cortado con forma de molde. Permite dar dimensión a la pasta. Moldeado y vaciado fácil de las preparaciones.

## Molde rectangular para empanada con hoja de cocción - Concepto Jérôme Langillier



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3202.04	Molde y hoja de cocción Molde desmontable	30	4	6	0,8	0,45
4344.20	hoja de cocción para 3202.04 de - 170°C hasta + 260 °C	44	17			0,01

Molde de acero inoxidable robusto calidad profesional. Piezas desmontables. Soporte de cocción antiadherente reutilizable más de 200 veces. Fibra de vidrio recubierta con PTFE. Cortado con forma de molde. Permite dar dimensión a la pasta. Moldeado y vaciado fácil de las preparaciones. Utilización para preparaciones frío y caliente.

## Molde inox "Génoise", estanco



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

## Molde Bordelés en inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06



## Molde Bordelés en cobre



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
	cobre estañado					
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,01
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,03
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos, " los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor para una buena caramelización de los jugos y un gusto excepcional.



## Molde pastelito "dariole", inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

El molde " dariole " es de acero inoxidable muy liso para un vaciado fácil. El producto es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma. La forma es perfecta para las cremas catalanas.

## Molde medio-esférico



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3133.04N		4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.18N		18	8,7	1,46	1,5	0,37	2
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

El molde semi-esférico es de acero inoxidable, muy liso para un vaciado muy fácil. El producto (pastel, dulce, helado...) es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma.

## Molde para "carlota", sin tapadera - Inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.10		9,7	6	0,4	0,13
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
3125.20		19,8	11	3	0,52

Tapadera correspondiente al molde ref 3429  
para ø 16-18-20 cm

Este molde para carlota, con sus bordes altos, es ideal para varias preparaciones : carlotas, puddings, huevos en gelatina, helados... Las dos asas permiten mantener el molde para un vaciado muy fácil. L'inox asegura una buena transmisión de la calor. No olvidar pedir la tapadera correspondiente al molde (3429 o 4112).



Tartera redonda acanalada

Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

Tartera honda acanalada para las tartas de frutas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Tartera redonda acanalada con borde abocinado

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05



Tartera acanalada rectangular con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Molde para "carlota", sin tapadera

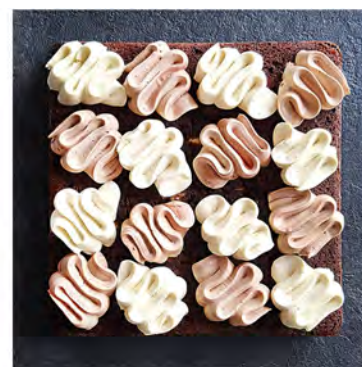


Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	TAPADERA VIDRIO para molde"carlota":	18		0,35

Molde cuadrado para pastel



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
4700.22		22,5	22,5	5



**Molde para pastel**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

**Molde redondo para pastel**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

**Molde Brioche**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

**Molde Kougloff**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4701.22		22	10	0,29



**4 moldes Bordelés**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Placa de moldes individuales



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 tartitas redondas ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Molde redondo para pastel SAVARIN

Código	Designación	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Molde Savarin con borde y fondo desmontables - 2 fondos

Código	Designación	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55



Molde para pastel con borde desmontable

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg	PC
4844.20		20	6,7	0,27	3
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3





**Placa de horno con doble fondo aislado**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

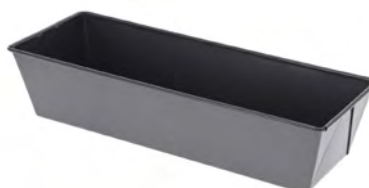
Doble fondo aislado, ideal para hornear galletas y macarons.

**Rectangular Cake molde - Ángulos redondeados**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

**Rectangular Cake molde - Bordes plegados**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

**Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

También es perfecto para formar decoraciones de chocolate o tejas.





**Molde tarta acanalado , hierro azul**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5356.09		9	2	0,6	0,05
5356.11		11	2	0,6	0,07
5356.14		14	2	0,6	0,1
5356.17		17	3	0,6	0,16

**Tartera acanalada con fondo desmontable, hierro azul**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5

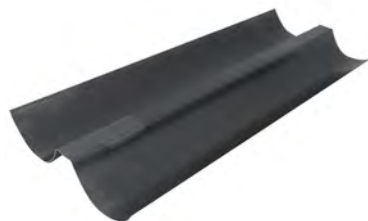
La tartera con bordes altos es ideal para la realización de todos tipos de tartas. El hierro es bueno repartidor de calor y permite obtener masas crujentes. El modelo con fondo desmontable es fácil de utilizar ; permite un vaciado sin problema.

**Rectangular Cake molde , hierro azul**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37

**Placa de cocción para "Tuiles" y pan - Hierro azul**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
5358.35		35	14	0,31

También es perfecto para formar decoraciones de chocolate o tejas.





Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Aro tarta perforado con borde derecho



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
ALT. 2 CM				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08
3099.09	94,2 cl	24,5	2	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12
ALT. 3,5 CM				
3098.01		5,5	3,5	0,04
3098.02		6,5	3,5	0,04
3098.03		7,5	3,5	0,05
3098.00		8,5	3,5	0,06
3098.04		10,5	3,5	0,07
3098.05		12,5	3,5	0,08
3098.06		15,5	3,5	0,1
3098.07		18,5	3,5	0,12
3098.08		20,5	3,5	0,13
3098.09		24,5	3,5	0,15
3098.10		28,5	3,5	0,18
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles

y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o briséés







Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

**Aro tarta perforado con borde derecho**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
ALT. 2 CM					
3099.19	Indiv. 10 cl cuadrado perforado	7	7	2	0,04
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1	0,04
ALT. 3,5 CM					
Hasta que se agoten los stocks					
3098.19		7	7	3,5	0,06
3098.20		8	8	3,5	0,06
3098.21		15	15	3,5	0,12
3098.22		20	20	3,5	0,16
3098.23		17,5	17,5	3,5	0,16

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es

indispensable para masas sablées, dulces o brisées

**Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -CORAZON**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03
3099.51	20 cl	12	2	0,05
3099.52	40 cl	18	2	0,08
3099.53	60 cl	22	2	0,1

**Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm - HEXAGONAL**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
En asociación con la "Ecole Valrhona"					
3099.60		11	11	2	0,04
Hasta que se agoten los stocks					
3099.61		22	22	2	0,1
3099.62		26,5	26,5	2	0,12
3099.63		31	31	2	0,14

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o brisées

**Aro tarta perforado con borde derecho**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
ALT. 2 CM					
3099.30	10 cl - pequeño año	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 p.	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 p.	28	11	2	0,12
ALT. 3,5 CM					
3098.30		12	4	3,5	0,07

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro.

**Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -OBLONGO**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06
3006.04	Pulsador para 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1	0,03
3099.42	40 cl	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl	30	11	2	0,1

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm - CALISSON



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
3099.70	10 cl - pastel indiv.	12	5	2
3099.72	20 cl - 2 p. Hasta que se agoten las existencias	18	7,8	2
3099.73	40 cl - 4 p. Hasta que se agoten las existencias	25,5	11	2

Aro tarta acanalado perforado con borde derecho



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm
	REDONDO				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
3030.32		32			3
	CUADRADO				
3031.23			23	23	3
	RECTANGULO				
3032.35			35	10	3

**Aro tarta perforado con borde, alt. 2 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13

Estos aros se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería y es fácil de vaciarlo. Los aros perforados permiten obtener una tarta cocida y crujiente.

**Aro tarta con borde, alt. 2 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N		32	2	0,4	0,14

Estos aros de acero inoxidable de 2 cm de altura se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería (varios aros pueden meterse sobre una misma placa). Además, es fácil de vaciarlo.

**Aro redondo, alt. 4,5 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.26		26	4,5	1	0,29	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Los aros pastelería de altura 4,5 cm son perfectos para los dulces con base de galleta.

Aro redondo inox, Alt. 6 cm

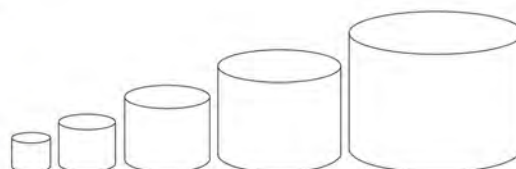


Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39
3940.28		28	6	1,2	0,4
3940.30		30	6	1,2	0,51

Los aros pastelería de altura 6 cm son perfectos para los pasteles de nata y merengues.



Aro de acero alto para Pan Sorpresa, Panettone, Wedding Cake...



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82

Apto para horno: para asociar con papel u hoja de cocción.



Aro gigante extensible - Inox flexible

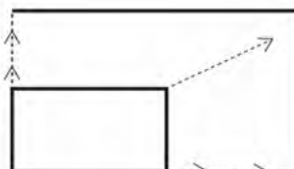


Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3040.03	de ø 18 à 36 cm -Graduado	3	0,8	0,15
3040.01	de ø 18 à 36 cm -Graduado	4,5	0,8	0,27
3040.02	de ø 18 à 36 cm -Graduado	6,5	0,8	0,37



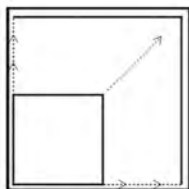


**Forma ajustable rectangular en acero**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3013.21	maxi. 40 x 21 cm con la caja de cartón decorado	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	maxi. 56 x 84 cm	43	29	5	1	1,29

**Forma ajustable cuadrada en acero**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3013.16	Maxi. 30x30 cm con la caja de cartón decorado	16	16	5	1	0,57
3013.20	Maxi. 37x37 cm con la caja de cartón decorado	20	20	5	1	0,69
3013.30	Maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82



**Marco inox**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3015.36	Para placa 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.49	para GN	49	29	4,5	2,5	
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.40		57	37	4	2,5	1,4
3015.45		57	37	4,5	2,5	1,6
3015.50		57	37	5	2,5	1,86
3018.40		57	9	4	2,5	1,04
3018.49	Hasta que se agoten las existencias Para GN 1/1	49	9	4,5	2,5	

**Aro tarta cuadrado, alt. 4,5 cm**



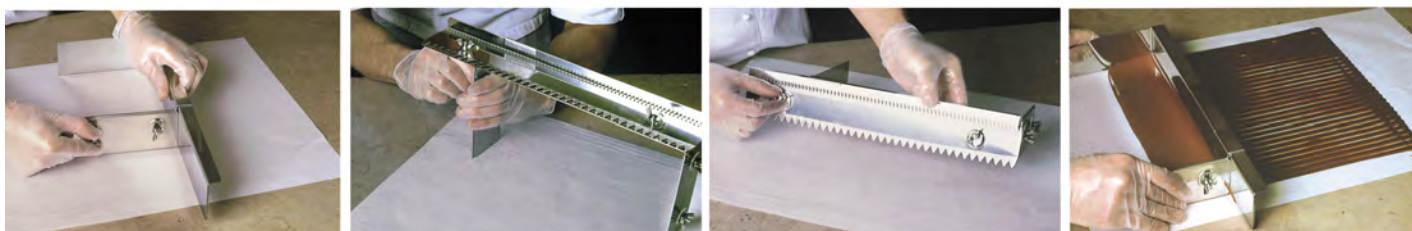
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

**Aro tarta cuadrado, alt. 2 cm**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3905.08	Cuadrado pequeño Alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04
3905.12		12	12	2	1	0,08
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.24		24	24	2	1,2	0,19
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

PERSONALIZADOS : Consútenos para realizar sus propios aros.



**"Raplette": regleta inox para igualar. Altura y anchura arreglables**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3002.01	Con peine a crema desmontable	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Sin peine	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Peine	40			1,5	0,22

La raplette Pascal permite extender la crema o el chocolate en un solo gesto. Su particularidad es la posibilidad de regular su altura y su anchura. Se utiliza con o sin peine para crema (con dientes), amovible. El peine para crema lleva 2 dentaduras triangulares diferentes. La regleta resulta también perfecta para preparar virutas de chocolate.

Aro "Corazón"



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3077.06	ALT. 40 mm Corazón ø 6 cm	6	4	0,8	0,06	6
3077.14	Equivalente a un aro redondo ø 14 cm	14	4	1	0,16	1
3077.16	Equivalente a un aro redondo ø 16 cm	16	4	1	0,18	1
3077.18	Equivalente a un aro redondo ø 18 cm	18	4	1	0,19	1
3077.22	Equivalente a un aro redondo ø 22 cm	22	4	1	0,23	1
3077.20	Equivalente a un aro redondo ø 20 cm	20	4	1	0,22	1
3077.24	Equivalente a un aro redondo ø 24 cm	24	4	1	0,24	1

El espesor del aro es adaptado : el aro de acero inoxidable conserva su forma a medida de los usos, pero no es demasiado espeso para una buena convección de la calor cuando la cocción.

Plástico en rollo 200 mts (para rodear los pasteles) - 150 micras



Código	Designación	Alt.cm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14
042005	Alt. 60 mm	6	2,17

Este rollo de plástico permite rodear los aros pastelería antes de crear el dulce. Permiten luego un vaciado fácil sin estropear el dulce congelado.

Cortado de ante mano (para rodear los pasteles individuales) - 60 micras



Código	Designación	Lcm	Alt.cm	Kg
042011	Para pasteles ø 65 mm y Alt. 40 mm Paquete de 500 hojas	21,5	4	0,23

El polipropileno transparente sirve para rodear los moldes pastelería con el fin de asegurar un vaciado fácil de los dulces congelados. Estas hojas convienen a las formas de los fab'rapid u otros aros individuales, y permiten una mayor productividad.

Cortado de ante mano (para rodear los pasteles) - 60 micras



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
042016	100 bandas para ø 8mm máx. con la caja de cartón decorado		27	4,5		0,06
042024	Rollo de 10 metros Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

El polipropileno transparente sirve para rodear los moldes pastelería con el fin de asegurar un vaciado fácil de los dulces congelados.





**Aro oblongo pequeño in acero inoxidable**



BV Cert. 6054661



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	CREACION MATHIEU BLANDIN Campeón del mundo de pastelería 2013					
<b>3037.14</b>	Oblongo Mathieu Blandin En asociación con la "Ecole Valrhona"	14,5	3,5	2	1	0,06
<b>3099.40</b>	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06
<b>3006.04</b>	Pulsador para 3037.14 & 3099.40	14	3,2	6,1		0,03

**Polígono en acero inoxidable - RECTÁNGULOS ángulos vivos**



BV Cert. 6054661



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
<b>3943.08</b>		8	2,5	2,5	1,2	0,03
<b>3943.10</b>		10	2,5	3	1,2	0,04
<b>3943.11</b>	Rectángulo en acero inoxidable	11,5	4	1,7		0,09
<b>3943.12</b>		12	4	3	1,2	0,09
<b>3943.13</b>		12	4	4	1,2	0,12
<b>3942.16</b>		16	3	2,5	1,2	0,09
<b>3941.18</b>		18	3	2	1,2	0,08

Este polígono está particularmente adaptado para presentar guarniciones en el plato: verduras cocidas, arroz, realizar lasañas vegetarianas, y presentar ciertos platos como el tartare de salmón.

**Aro pequeño cuadrado y pulsador**



BV Cert. 6054661



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
<b>3906.08</b>	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
<b>3905.08</b>	Cuadrado pequeño Alt.2 cm	8	8	2	1	0,05
<b>3099.20</b>	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2		0,05
<b>3006.02</b>	Pulsador para cuadrado 8 cm	7,7		6,1		0,04

**Aro pequeño**



BV Cert. 6054661



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
<b>3938.40</b>	Redondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
<b>3939.06</b>	Redondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
<b>3096.01</b>	Redondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
<b>3069.06</b>	Ovalada equivalente a un aro redondo ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
<b>3037.06</b>	Oblongo equivalente a un aro redondo ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
<b>3037.07</b>	Oblongo equivalente a un aro redondo ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
<b>3037.14</b>	Oblongo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

ales.

Aro pequeño



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3937.08	triangular = aro redondo ø 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6
3077.06	Corazón ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	cuadrado	6	6		4	0,8	0,05	6
3027.08	"Lágrima"	8	5		4	0,8	0,05	6

Las formas individuales, llamadas "noneta", de acero inoxidable, se utilizan para los pastelitos, o dulces individuales.

Aro inox "Calisson"



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L	Esp.mm	Kg	PC
INDIV :								
3076.11	Aro "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
Pastelillo :								
3076.05	Aro "Calisson" L. 5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Pulsador inox para aro



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
3006.02	Pulsador para cuadrado 8 cm		7,7		6,1	0,04
3006.04	Pulsador para 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03



**Placa para pizza Ilana, hierro azul**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,37	5
5350.26		26	1	0,43	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5

Esta placa redonda, de acero azul, tiene un espesor de 1 a 1,5 mm según tamaños. La placa no se deforma y asegura un reparto uniforme del calor. La superficie de hierro no mancha la parte inferior de las masas debido a su calidad; es micro-rugosa, lo que permite que la ventilación de la masa al hornear.

**Placa pizza Ilana perforada (ø 10 mm), hierro azul**



Código	Designación	Øcm	Kg	PC
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

. El hierro es buen repartidor de calor y permite obtener masas crujientes.



**Placa para pizza Ilana perforada (ø 10 mm), aluminio**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7366.24		24	0,7	1	0,11	5
7366.26		26	0,7	1	0,13	5
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente.

**Placa para pizza llana, alu antiadherente "CHOC"**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8136.24	Redonda	24	1	2	0,29
8136.28	Redonda	28	1	2,3	0,41
8136.32	Redonda	32	1	2,3	0,52

Esta placa de aluminio revestida de PTFE Choc es antiadherente, resistente y se limpia muy fácilmente. El borde está un poco elevado para evitar que la preparación se derrame en el horno durante la cocción.

**Placa para pizza llana perforada , alu antiadherente "CHOC"**



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
8137.28		28	2,3	0,36
8137.32		32	2,3	0,47

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

**Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME**

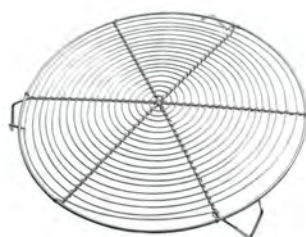


Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Ø base cm	Kg
8320.24	4/6 p.	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 p.	28	5,5	18,5	1,2

Este molde de fundición de aluminio es muy espeso y permite repartir el calor de una forma regular. Es ideal para la tarta tatin, ya que permite trabajar el caramelo directamente en el molde sobre la fuente de calor. Cuando se ha realizado el caramelo, sólo hay que colocar las manzanas, la masa y meterlo al horno. Preparación y cocción en un sólo recipiente.



**Rejilla con pie - Acero inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Para uso doméstico, en horno doméstico con placas, alfombra y tejido de cocción, escoger el formato 40 x 30 cm máximo.

El formato GN y 60 x 40 cm está destinado a hornos profesionales.



**Placa bordes rectos hierro**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97
5362.60		60	40	2	1,2	2,58

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

**Placa bordes redondos hierro**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

**Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes rectos**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7362.60	Bordes rectos	60	40	2	1,5	1,14

Esta placa de aluminio está concebida para transmitir el frio en los congeladores..

**Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes redondos**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7360.40	Bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordes redondos	60	40	1	1,5	0,95	5



**Placa de cocción perforada lisa - aluminio duro, 1,5 mm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5



Sin bordes = espacio optimizado. una cocción homogénea y fondos crujientes. Permite poner completamente planas alfombras y hojas de cocción. Perforación ø 3 mm para

**Placa perforada - aluminio duro, 1,5 mm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7367.40	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	60	40	1	1,5	0,72	5



La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.

**Placa de pastelería perforada (ø 3mm), alu antiadherente "CHOC"**

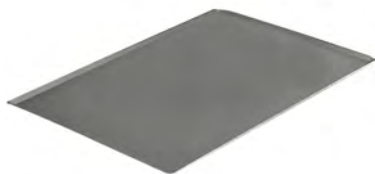
Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2



El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

**Placa alu antiadherente, bordes redondos, 2mm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8161.40		40	30	1	2	0,65	5
8161.60		60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5



Estas placas pastelería antiadherente de aluminio se destinan a la cocción en el horno y están revestidas de PTFE Choc, asegurando una antiadherencia optimal. Los bordes están abocinados para impedir a las preparaciones que se derramen cuando la cocción.

**Placa 1 mm bordes rectos, acero inoxidable**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3320.53	GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55
3360.40		40	30	1,5	1	1,12
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



De acero inoxidable, esta placa con bordes rectos es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.



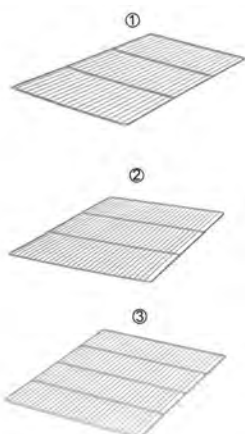
**Placa 1 mm bordes redondos, acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5

De acero inoxidable, esta placa es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

**Rejilla, acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3330.53N	GN 1/1, 2 barras (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	Rejilla 2 barras 60x40 cm (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 barras (3)	65	53	3	1,7	5

La reja pastelería profesional de acero inoxidable es fácil de limpiar. Los tensores y el cuadro miden 5 mm de diámetro y los hilos 2 mm. Es muy resistente y no se deforma.

**Placa ondulada inox para galletas "Tuiles"**



Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3366.35	35 x 32 cm	2	0,6	1,02

Estas placas son de acero inoxidable. Son sólidas, fácil de utilización et de limpiar.



**Papel cocción antiadherente - 100 % natural**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
Tamaño profesional :					
<b>4359.00</b>	250 papels 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
<b>4358.00</b>	250 papels GN 1/1	53	32,5	2	1,92
<b>4357.00</b>	Rollo l. 38 cm x 8 m con la caja de cartón decorado				0,13

Papel cocción antiadherente con 2 caras de silicona.  
 - Papel sin blanquear - Crudo  
 - Natural y ecológico.  
 Para la cocción de todo tipo de pastelería. Panes y productos especiales, frescos o congelados hasta 220° C (horno tradicional o micro-ondas).  
 Reutilizable - 100% fibra natural - Certificado 100% PEFC\* (promover una gestión forestal sostenible) - Sin PFOA

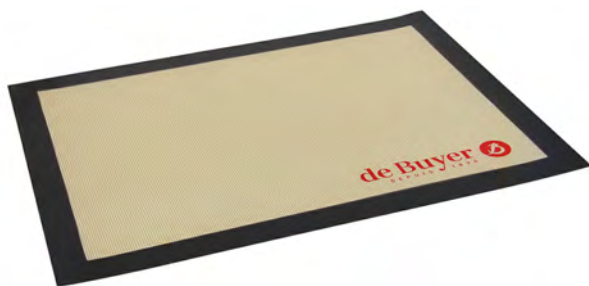
**Tela de cocción antiadherente**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg	PC
de - 170°C hasta + 260 °C						
Tamaño profesional :						
<b>4344.08N</b>	Anchura 0,08 mm		60	40	0,03	10
<b>4344.13N</b>	Anchura 0,13 mm		60	40	0,05	10
con la caja de cartón decorado						
<b>4344.01</b>	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
<b>4344.02</b>	ø 26 cm	26			0,01	1

Esta tela de cocción esta realizada de fibra de vidrio, revestida de PTFE, lo que le da su perfecta antiadherencia. Tiene la ventaja de poder ser utilizada más de 200 veces. Resulta muy económico y puede ser utilizado para varias utilizaciones.

**Alfombra silicona**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
<b>4931.40N</b>		40	30	0,1
<b>4931.58N</b>	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
<b>4931.51N</b>	GN 1/1	51,5	31	0,14

Esta alfombra de cocción es una tela revestida de silicona alimentaria para darle su antiadherencia. Reemplaza el papel de cocción y soporta una media de 1000 utilizaciones en el horno.

Temperatura máxima : 280°C (536°F).  
 Esta alfombra puede también ser utilizada como soporte de congelación.  
 Se limpia facilmente con agua y una esponja.







**Alfombra de silicona calada "AIRMAT"**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58		58	38	0,11
4938.51		51	31	0,09

Perfecta para la cocción de hojaldres, masas de pan y pastas dulces. Ideal para las cocciones de pastas congeladas. Puede ser utilizado como soporte de congelación. T° de utilización: -55°C a +280°C. Tejido en fibra de vidrio siliconada dobla cara: antiadherente. No es necesario engrasar.

**Alfombra de pastelería en silicona con marcas para los macarrones**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	ø 15 y 35 mm -40°C / + 230°C				
4935.40	44 marcas	40	30	0,8	0,16
4935.60	88 marcas	60	40	0,8	0,21

Los dibujos ø 15 y 35 mm sirven para adornar la placa conservando las señales de relleno con la manga para los macarrones. Este producto podrá ser muy práctico en la fabricación en serie, con el éxito de tener siempre la misma regularidad en el acabado de los productos. Antiadherente y sirve también de alfombra de trabajo

**Alfombra de preparación antiadherente en silicona con marcas**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
	Dibujos para aros ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm			
4937.60		60	40	0,36

Esta alfombra permite trabajar las masas sobre un punto de trabajo sin que se necesite harina. Las marcas sirven de señal: Los círculos indican el desarrollo de la pasta necesaria para las tartas; la alfombra está graduada en los lados rectangulares. Esta alfombra puede ser utilizada como soporte de cocción o congelación (-60°/+260° C). Fácil de limpiar.

**Bandeja pastelera inox, con bordes redondos**



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
	INOX					
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Esta bandeja asegura una presentación particularmente elegante de las preparaciones. Es fácil de limpiar. Los rincones son redondeados.



**Caja de 9 cortadores**



Código	Designación	Kg
4308.00	Lisos redondos ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Acanalados redondos ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Cuadrados - L.1,8 a9,5 cm	0,27

PLASTICO POLIAMIDA CONFIBRA facilitar la manipulacion  
 DE VIDRIO  
 SOLIDES Y RESISTENTES  
 MONOBLOC - Esterilizable T° max.  
 160°C  
 Alt : 35 mm - con borde para

**Caja de 9 cortadores redondos inox**



Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3323.00N	Lisos ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Acanalados ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46

De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable 18/10 son muy sólidos y resisten a las deformaciones. De 3 a 11 cm, convienen a todas las necesidades y su caja permite llevarlos donde sea.

**Rodillos**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Rodillo haya	5	50	0,72



**Ruedecilla plástico**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
	Ruedecilla cortadora			
4361.00N		4,5	5	0,07
4361.01N		4,5	10	0,14
	Ruedecilla para picar la masa			
4362.00N		6,5	5	0,07
4362.01N		6,5	10	0,14

La ruedecilla para confeccionar rombos permite realizar cuadrícula en la masa para la decoración de las partes superiores de las tartas. Después de pasar el rodillo sobre la masa. El rodillo pica-masa permite picar la masa de forma regular y muy rápidamente.

**Set 10 láminas de panaderos para un solo uso**



Código	Designación	Lcm	Kg
4670.03N	Amarilla-láminas fijas	13	0,01
4670.05N	Azule-láminas reversibles	14	0,01

Las láminas de panadero permiten cortar la masa antes de cocer el pan. La parte cortante de las láminas asegura una calidad excepcional de corte.

Rasqueta



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3300.12	Rasqueta inox derecha, rígida	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Rasqueta inox redonda, rígida	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Rasqueta flexible, derecha, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Rasqueta flexible, redonda, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12



Los corta pastas, rígidos o flexibles, se utilizan para cortar las masas, pan o pizzas, y también para raspar y limpiar.

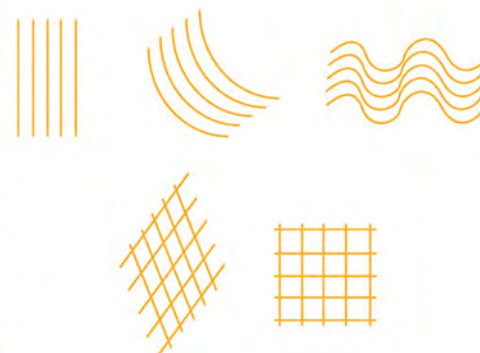
Rasqueta flexible, plástico



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N		15	11	2	0,02	5

T° max. 60 °C

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.



Rodillo corta-pasta extensible en acero inoxidable - Anchura ajustable



Para el corte de bandas regulares de pasta, de cuadrados rombos, arcos de círculo, vacíos.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4781.00N	5 cuchillas unidas ø5,5 cm. Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	Doble 5 cuchillas unidas y 5 acanaladas ø 5,5 cm Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	27	7,8	5,5	0,97
4781.02	6 cuchillas unidas ø.10 cm. Recorta 5 bandas Anchura regulable de 1 a 12,5 cm	27	6,4	10	0,98
Hasta que se agoten las existencias					

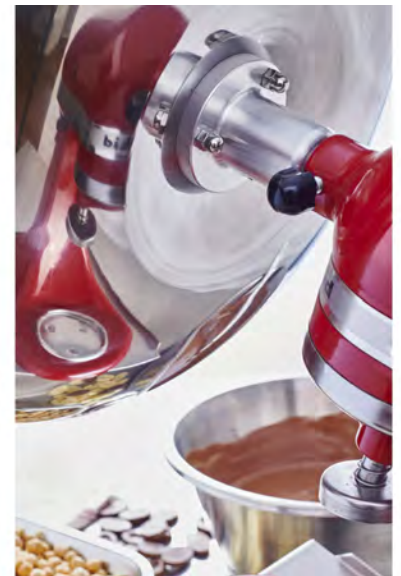


**Bãno-maria, acero inoxidable**



Este baño de maría se compone de una doble pared de acero inoxidable en la cual el agua se calienta. Permite calentar con baja temperatura para derretir el chocolate, mantener salsas a la misma temperatura. Lleva un mango para facilitar el uso. Inducción.

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3437.16N	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97



**Perol para peladillas, acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Kg
3500.00		40	4,2
	diploma " Ruban Bleu " en 1997		



El perol de acero inoxidable permite cubrir frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc...) con chocolate, mazapán, etc... Permite producir de 6 a 8 kg de bombones en 30 minutos. Sistema de sujeción mejorado. La doble cuba de acero inoxidable se adapta sobre :  
 - KITCHENAID K5 Super Plus  
 - KITCHENAID ARTISAN PRO  
 - Dito Sama BE5 A  
 - Dito Sama 3500.00



5 hojas polietileno para chocolate



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
042032		30	20	0,02

Solo para uso en frío



Cazo cobre para caramelo, 2 picos, mango inox aislado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8

Este cazo para caramelo con dos picos, (para derechos, y zurdos) posee un mango aislado de acero inoxidable, para evitar que el utilizador se quemase las manos al cogerlo.

Peroles mermelada, con asas fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6200.38N	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	12	1,7	3,4

Embudo para mermelada en acero inoxidable y para presentar guarniciones en el plato



Código	Designación	Kg
3356.00	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.



Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser

esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lavarvajillas.

### Boquillas de Tritán

Longitud adaptada para colocar fácilmente en la manga.  
 Conos perfectamente lisos, higiene garantizada.  
 Dientes reforzados para un trabajo de alta precisión.  
 Colorido Negro translúcido. Sólidas monobloque.  
 Apts al lava-vajillas. Adaptables en Le TUBE de Buyer.  
**MADE IN FRANCE**

Folleto ref.QEC21.010



#### Boquilla redonda Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

#### Boquilla Tritan - Saint Honoré



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01

Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.



#### Boquilla dentada para PASTELITOS - Tritan



Código	Designación	Alt.cm	Kg
4156.10	PF10 ø 10 mm	6	0,01
4156.14	F14 ø 14 mm	6	0,01
4156.18	PF18 ø 18 mm	6	0,01





**Boquilla dentada Tritan**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

**Boquilla Tritan para leño - llana**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4153.08	8 dientes L. 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



**Boquilla Tritan para fideo**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4166.01	19 hoyos ø3 mm	3,5	4,5	0,01



**Boquilla Tritan - para hoja**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01



**Boquillas para rellenar Tritan**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4165.06	Boquilla ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Boquilla ø 10 mm	3,5	9	0,01

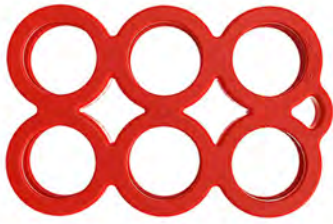


**Boquilla GEO Tritan**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4183.05	Cuadrado 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Cuadrado 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triángulo 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rectangular 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Media esfera ø 14 mm	3,5	6	0,01





6 boquillas Tritan y soporte flexible



6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.10	6 boquillas redonda - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.11	6 boquillas foratas B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho boquillas.  
Tritán en TPE con agujero de enganche.  
Boquillas fáciles de colocar y descolocar,  
limpiar, secar y ordenar. No se pierden las

6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.02	SET CLASSIC - 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm - 3 boquillas dentadas B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
4150.03	SET CREATIVO - 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja - 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
4150.05	SET GEO - 1 boquilla redonda ø 8 mm - 5 boquillas GEO: 2 cuadrados / triángulo / rectángulo / hemisferio	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	SET STARTER - 3 boquillas redondas ø 3-8-15 mm - 3 boquillas dentadas A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
4150.08	SET RELLENAR - 1 boquilla redonda ø11 mm / 2 boquillas dentadas PF10 - PF14 - 2 boquillas para rellenar ø 6-10 mm / 1 boquilla GEO rectángula	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho Tritán en TPE con agujero de enganche.  
Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las boquillas.

REF 4150.09



Conjunto de 12 boquillas Tritan y 2 soportes flexibles



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>4150.04</b>	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm - 3 boquillas dentadas B8-C6-E8 - 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja - 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1
<b>4150.09</b>	SET con : - 4 boquillas redonda U4-6-8-12 - 4 boquillas dentadas n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 boquilla para hoja - 1 boquilla para leño con 8 dientes - 2 St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1



**LE TUBE: Dosificador a presión**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
3358.01	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94 ELEMENTOS	38,4	10,5		0,75	0,44
3358.92	2 tapas para la recarga					0,05
3358.93	2 tapas con agujero para la recarga					0,05
3358.75	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92 con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.95	LE TUBE expositor con: - 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recargas 3358.75	50	39	150		15,62

Dosificador a presión : dosifica fácilmente las masas, cremas y espumas. Para rellenar y decorar. Trabajo fácil, rápido y cuidado. Más fácil de rellenar que la manga pastelera Contenido 0,75L. Graduación en cl y oz. Con una llave para regular la presión para dosificar la cantidad (de1 a 5 cl). CONCEPCION DE BUYER

**Caja de accesorios LE TUBE PRO**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø10 mm				
		47	30	10	1,82

**Kit especial galletas para LE TUBE**



Código	Designación	Kg
3358.94	Tapón y 13 discos	0,17
	con 2 tapas ref.3358.92	

Kit compuesto de un TAPÓN Y 13 discos desmontables de acero inoxidable + ref.3358.92 originales. El tapón se adapta en LE TUBE. Con una presión la pasta de la galleta está formada, 13 decorados diferentes están disponibles para la realización de galletas variadas y



U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm

**Boquilla inox - Redonda**

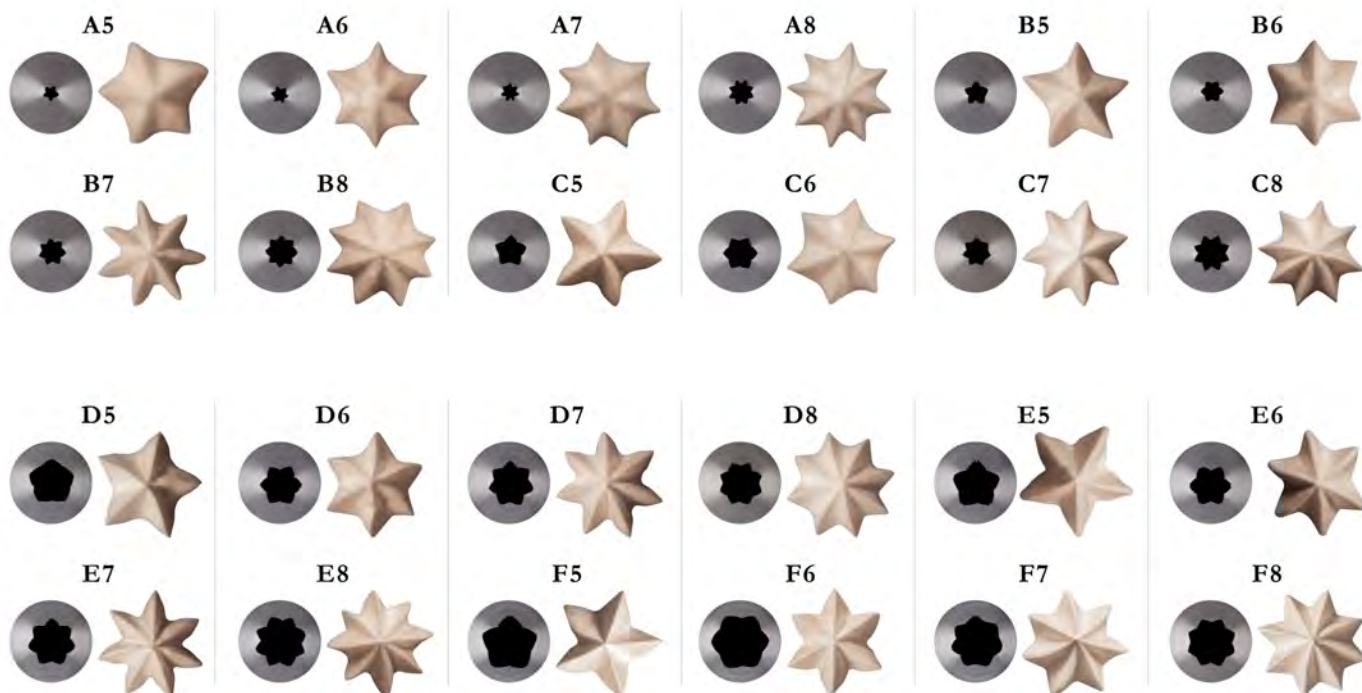
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecta. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

**Boquilla inox - dentada**

Código	Designación	Øcm	Kg
2112.02N	A5	0,3	0,01
2112.03N	A6	0,3	0,01
2112.04N	A7	0,35	0,01
2112.05N	A8	0,5	0,01
2112.06N	B5	0,5	0,01
2112.07N	B6	0,5	0,01
2112.08N	B7	0,6	0,01
2112.09N	B8	0,7	0,01
2112.10N	C5	0,7	0,01
2112.11N	C6	0,7	0,01
2112.12N	C7	0,7	0,01
2112.13N	C8	0,9	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



**Boquilla inox - dentada**



Código	Designación	Øcm	Kg
2112.14N	D5	1,1	0,01
2112.15N	D6	1,1	0,01
2112.16N	D7	1,1	0,01
2112.17N	D8	1,1	0,01
2112.18N	E5	1,3	0,01
2112.19N	E6	1,3	0,01
2112.20N	E7	1,3	0,01
2112.21N	E8	1,3	0,01
2112.22N	F5	1,8	0,01
2112.23N	F6	1,8	0,01
2112.24N	F7	1,8	0,01
2112.25N	F8	1,8	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

**Boquilla de lazo inox**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01



**Boquilla inox para leño - llana**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2113.06N	6 dientes 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dientes 20 x 3 mm	3	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

**Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable Ht 4,5 cm**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2118.31	Redonda	4,5	0,01
2118.12	Dentada	4,5	0,01

**Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2118.01	Cono saliente	6,3	0,03
2118.02	Cono a ras del borde	6,3	0,03

Ø superior : Ø exterior 35 mm  
Ø cono 21 mm



**Mini boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2118.03	Ø 7 mm - 12 dientes	1,8	2,85	0,01

**Boquilla inox - Saint Honoré**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2115.20N		0,9	5	0,01
2115.25N		1,1	5	0,01
2115.30N		1,3	5	0,01
2115.35N		1,5	5	0,01
2115.40N		1,6	5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y una higiene perfecta. Los bordes son redondos y la contera escotada. Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.

**Boquilla inox - para hoja**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2128.02N	Nº 2 - l. 6 mm	6	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



**Boquilla inox - Rosa**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

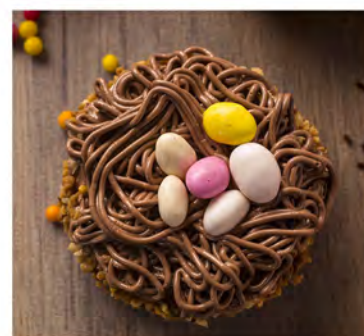
Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

**Boquilla inox para fideo**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2126.00N	7 hoyos ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 hoyos ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



**Boquilla de nido con 3 agujeros acanalados**



Código	Designación	Øcm
2126.02		3,1

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

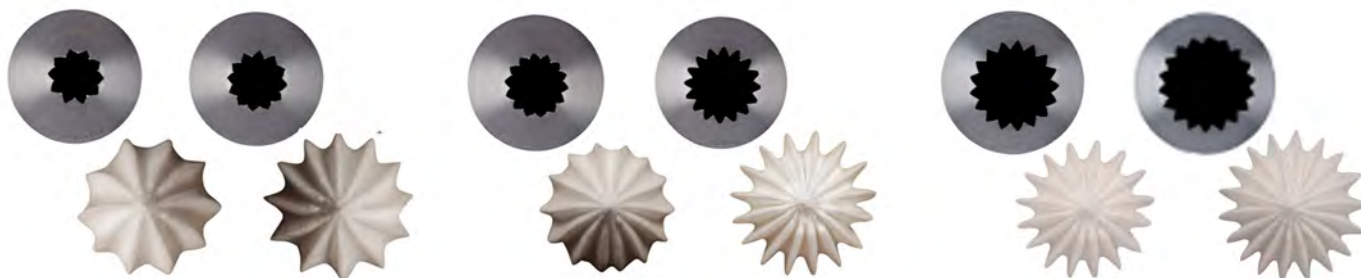
**Boquilla decoración en acero inoxidable-efecto espiral**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2119.13	8 dientes	1,3	4,15

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

**Boquilla dentada para PASTELITOS**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dientes	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dientes	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dientes	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dientes	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dientes	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dientes	4,8	0,05

**Boquilla esfera en acero inoxidable**



Código	Designación	Øcm	Kg
2120.20	Boquilla esfera con finas estrías de hoja	2,5	0,01
2120.21	Boquilla esfera con estrías de hoja más ancha	2,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



**Boquilla Rusa para flor N°241 - N°242**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

**Boquilla Rusa para flor N°243 - N°244**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.



**Boquilla Rusa para flor N°246 - N°247**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

**Boquilla Rusa para flor N°257 - N°248**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

**Boquillas para rellenar acero inoxidable**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2125.06	Boquilla ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Lote de 3 boquillas ø 4-6-8 mm		0,01

**Bolsita de 5 boquillas inox**



Código	Designación	Kg
2114.05	en blíster - 2 boquillas ø 8 y 2 mm - 1 boquilla para leño con 8 dientes 1 boquilla para rellenar ø 6 mm - 1 boquilla dentada C6	0,06

**Bolsita de 6 boquillas inox**



Código	Designación	Kg
2114.00N	Bolsita de 6 boquillas inox	0,04

**Display de boquillas de acero inoxidable y accesorios**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.03	mostrar con video y folletos	52,5	30	48	4,1
	50 modelos de boquillas de acero inoxidable (241 en total) y accesorios. Consúltenos para la composición.				

**MEGA PASTRY BOX: Selección de 172 boquillas de acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.02	35 boquillas diferentes x 5 (salvo 2120x2)	30,5	21,5	8	1,55
	1 boquilla para rellenar ø 6 mm				

**MAXI PASTRY BOX: Selección de 120 boquillas de acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.01	24 boquillas diferentes x 5	28	18,5	8	1,22

**PASTRY BOX: Selección de 60 boquillas de acero inoxidable**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.00	Hasta que se agoten las existencias	17,5	12,9	7,6	0,6

Adaptador para boquillas



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2114.11	Adaptador para boquillas ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adaptador para boquillas ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adaptador para boquillas ø 20 mm	3	0,02
2114.13	Conjunto de 3 adaptadores para boquillas ø 35/25/20 mm		0,1

Caja de 26 boquillas inox para decoraciones finas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Caja de boquillas para decoraciones finas en helado o chocolate: escritura, hojas, flores, efecto cesta, efecto hierba ... Las boquillas vienen con un adaptador con el fin de poder con el fin de poder cambiar libremente de

boquillas en la misma mangay con dos soportes especiales dedicados por ejemplo al montaje de flores.

Caja de boquillas de pastelería en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Conjunto de pastelería tradicional compuesto de 35 boquillas anchas y de tallas diversas:  
 - 10 boquillas unidas  
 - 15 boquillas acanaladas  
 - 5 boquillas Pastelito  
 - 2 boquillas de Rosa  
 - 2 boquillas de leño  
 - 1 boquilla para rellenar.

Se entregan con adaptadores con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga.

Manga de nylon extra suave



Código	Designación	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Las mangas repostería reutilizables de nylon son muy flexibles, de calidad profesional. Llevan grapas.



Manga de algodón



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
4856.25N	Manga 25 cm	25	0,04	6
4856.30N	Manga 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Manga 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Manga 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Manga 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Manga 50 cm	50	0,11	6
4856.60N	Manga 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Conjunto de 5 mangas 30/35/40/45 y 50 cm		0,13	1

Las mangas repostería reutilizables de algodón son muy flexibles, de calidad profesional, sin dobladillo. Llevan grapas. No se

mueven, incluso después de numerosas limpiezas con agua caliente. Son dobladas, pués impermeables.

Manga pastelera en poliuretano



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4347.35		35	20	0,02

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Manga pastelera en poliuretano + 2 boquillas inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4347.03	Manga L. 35 cm Boquilla ø 10 mm Boquilla dentada C6	24	4	4	0,06

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

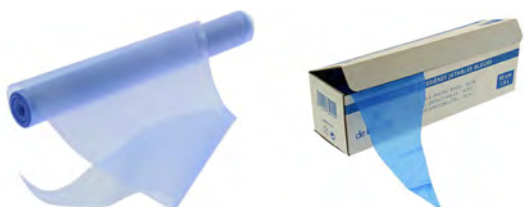
Rollo de 20 mangas - Polietileno



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg
4348.02	con la caja de cartón decorado	4	23	4	0,14

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° 70°C max.

Rollo de 100 mangas - Polietileno azul



Código	Designación	Lcm	L	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Lados reforzados. T° 70°C max. Rollo en caja distribuidora.

Rollo de 100 mangas - Polietileno



Código	Designación	Lcm	L	Kg
4348.30N	L. 30 cm	30	0,25	0,6
4348.40N	L. 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	L. 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	L. 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	L. 55 cm	55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° 70°C max. Rollo en caja distribuidora.

Caja distribuidora de 100 mangas utilizable una sola vez

Código	Designación	Lcm	Kg
4346.45N		45	1



Las mangas solo se utilizan una vez. Se utilizan igual que para las mangas de nilón pero no es necesario limpiarlas. Están realizadas de polietileno transparente para uso alimentario, son higiénicas, y muy prácticos en sus cajas distribuidora. 90 micrones.

Lote de 8 pinzas de plástico TWIXIT para cierre de mangas



Código	Designación	Kg
4336.00	3 tallas disponibles : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

Soporte para manga repostería

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12



Este porta-mangas esta realizado de plástico alimentario y permite mantener vertical la manga llena de crema.

**Molde cónico inox para corneta**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,01
3006.30		3	12	0,3	0,01
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

El molde cónico permite realizar conos con abundancia en pasta hojaldrada.

**Tubo inox**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg	PC
3000.04	"Champagne"	4	4	0,06	5
3005.02	Tubo inox "roulé" queso	2,1	10	0,05	5

Estos tubos de acero inoxidable es particularmente resistente (espesor de 15/10°) e indeformable. Es fácil de limpiar. Doble graduación cada centimetro (65 cm de largo)

**Tubo inox para crema**



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Este utensilio permite realizar tubos de pasta de hojaldrado que podemos rellenar con preparaciones dulces o saladas.

**Botella**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
044085N	Botella para bañar bizcocho	8	29	1	0,11

De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

**Pincel pastelero - Mango madera y cerdas cerca**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4805.01N	Conjunto 2 pincels 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Conjunto 2 pincels 40 mm	24	4	0,6

El pincel pastelero sirve para dorar las pastas o para cubrir los dulces. Puede también servir a humectar las paredes del cazo para azúcar.



**Pincel silicona**



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Este pincel es perfectamente higiénico. Permite recubrir sus preparaciones de mantequilla o de salsas sin dejar caer un pelo en su plato. Es fácil de limpiar, apto al lavavajillas. Hasta 250°C

**Pincel silicona especial pastelería**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Un pincel más ancho y más espeso: más materia (mantequilla, yemas de huevo) contacto de un golpe y la seda más fina permite un reparto más regular sin rastros. Hasta 250°C.

**Soplete de cocina**



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2040.00N	Senza gas	15,7	0,17

Indispensable para caramelizar las cremas, flanes, merengues, tarta Tatin, para fundir el queso, dorar carnes, pelar tomates, incluso para bricolaje. Muy fácil de utilizar con su botón de encendido automático. Llama regulable. Se utiliza con gas butano (gas de mechero) ^ Fácil de recargar

**Hierro para caramelizar de inox**



Código	Designación	Kg
3052.15	Completo, desmontable, con "Soudogaz X2000" (Sin humo, ni odor)	1,1
3052.16	Hierro solo, para el X2000	0,5
	Hasta que se agoten los stocks	

El caramelizador es la parte de acero inoxidable que se fija en el soplete portátil Soudogaz y permite proteger la preparación de la llama. Caramelizar las cremas catalanas, el merengue italiana directamente en la llama es tóxico y da un gusto de quemado, no

de caramelo. El caramelizador de Buyer es sólido y permite a los alimentos conservar su gusto.







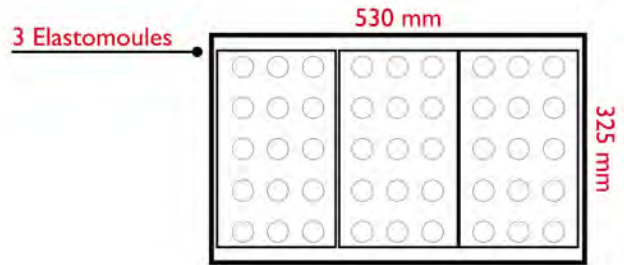
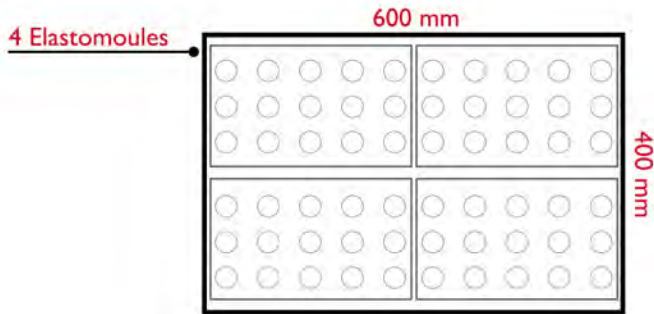
# MOLDES FLEXIBLES

---

ELASTOMOULE

6 MOF pasteleras y Campeón del mundo nos propone para cada molde una receta pastelera. 1 ficha de receta con cada molde. Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



Elastomoule - 40 mini cilindros ø 27,5 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1873.01	300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-media esfera - 1,2 cl



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1850.01	29x19,3 cm - 24 pasteles	3	1,8	0,11
1850.21	21 x17,6 cm -pasteles	3	1,8	0,1

Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno o la congelación (de -70 a 300 °C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo y caramelización de

los jugos. Los mini-esféricos resultan perfectos para la realización de los chocolates, pastelitos, dulces de frutas.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1868.01	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



**Molde silicona ELASTOMOULE - 48 Mini-media esfera - ø 25 mm**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
<b>1866.01</b>	300 x 176 mm 4 cl	2,5	1	0,15



**Molde silicona ELASTOMOULE - Financieros - 4,2 cl**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1875.21</b>	21 x 17,6 cm -6 pastelesalvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

**Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-financieros - 1,05 cl**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	1,05 cl				
<b>1852.01D</b>	30 x 20 cm - 25 pasteles	4,9	2,6	1,1	0,14
<b>1852.21D</b>	21 x 17,6 cm - 15 pasteles	4,9	2,6	3	0,1



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le

da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

**Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin ø 45 / 38 mm - 3,9 cl**

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1858.01D</b>	30 x 20 cm - 15 pasteles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
<b>1858.21D</b>	21 x 17,5 cm - 9 Pasteles	4,5	21	17,6	3	0,17



Espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y congelación de -70 a 300°C. La materia reparte perfectamente la calor y da un aspeto dorado y le da un gusto inimitable gracias a la

caramelización de los jugos. Los ángulos son vivos y dan al producto una presentación excepcional.



**Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-tartitas**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Ø 45 mm- 0,95 cl			
<b>1853.01D</b>	30x20 cm - 24 pasteles	4,5	1,1	0,15
<b>1853.21D</b>	21 x 17,6 cm - 12 pasteles	45	1,1	0,1
	Ø 50 mm - 1,9 cl			
<b>1859.01D</b>	30 x 20 cm - 15 pasteles	5	1,5	0,14



Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90° a 580°F) La repartición de la calor es perfecta, pues ofrece una ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. Los elastomoules tartitas son perfectos para la realización de los productos dulces o salados.

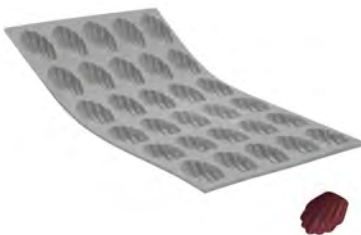
**Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin 'Pomponnette' Ø 46/30 mm**

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1862.21</b>	23,5 x17,6 cm - 12 Pasteles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13



**Molde silicona ELASTOMOULE- Mini-magdalena - 0,64 cl**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1851.01D</b>	30 x 20 cm - 30 pasteles	4	3	1,1	0,13
<b>1851.21D</b>	21 x 17,6 cm - 20 pasteles	4	3	1,1	0,1



Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción al horno y la congelación de -70°C a +300 °C (-90°F a 580°F). La materia del elastomoule reparte perfectamente la calor y da un efecto excepcional dorado. Además le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

**Molde silicona ELASTOMOULE - 8 "brioche"**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
<b>1845.01</b>	30 x 17,6 cm - 8 pasteles Ø 60/31 mm 4,2 cl	6	2,8	0,16





**Elastomoule - 40 mini-cubos 25 mm**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1869.01</b>	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25



**Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde acanalado "bordelés" - 1,9 cl**

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1856.01D</b>	30 x 17,6 cm, 28 pasteles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31



<b>1856.21D</b>	21 x 17,5 cm - 20 pasteles 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22
-----------------	--------------------------------------	-----	----	------	-----	------

El Elastomoule R´SYSTEM mini-Bordelais es un nuevo molde dotado de perforaciones localizadas entre las diferentes porciones

del molde para mejorar la convención térmica en la placa y una perfecta cocción.

**Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES acanalados "bordelés" - 8,2 cl**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
<b>1834.01D</b>	30 x 20 cm - 8 pasteles 8,2 cl	5,5	5	0,3



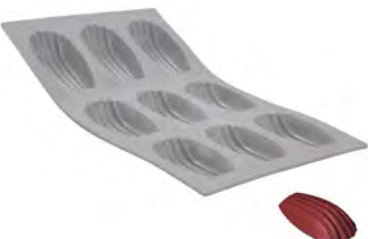
<b>1834.21D</b>	21 x 17,6 cm - 6 pasteles	5,5	5	0,17
-----------------	---------------------------	-----	---	------

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90°F a 580°F) Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo, y caramelización de

los jugos. El elastomoule Bordelés de la misma calidad de cocción a los pasteles que los que se cuecen en los moldes de cobre.

**Molde silicona ELASTOMOULE- PORCIONES Magdalena - 3 cl**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
<b>1832.01D</b>	30 x 20 cm - 9 pasteles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14



<b>1832.21D</b>	21 x 17,6 cm - 8 pasteles	8	4,5	1,8	0,1
-----------------	---------------------------	---	-----	-----	-----

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción y la congelación de -70°C a +300°C (-90° a 580°F) La materia del elastomoule transmite perfectamente la calor y le da un aspecto

dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior del pastel

Elastomoule - PORCIONES Cake - 10,5 cl



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 pasteles	9	4,8	3	0,11

Molde de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90°F - 580°F) La materia del elastomoule CAKE transmite perfectamente la calor y da un

aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior de los pasteles. Además les da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES Múfin ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

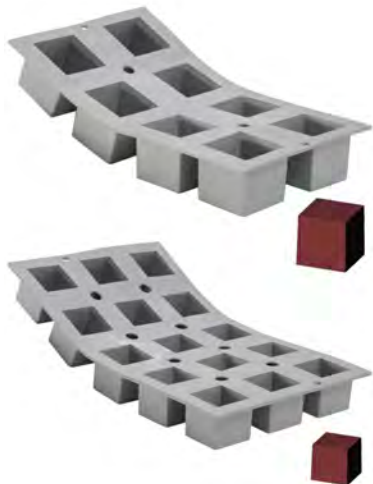


Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 pasteles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 pasteles	74	21	17,6	3	0,11

Molde de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C. La materia transmite perfectamente la calor y da un aspecto dorado tanto sobre la parte

inferior como sobre la parte superior de los muffins u otros pasteles individuales. Le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

ELASTOMOULE CUBOS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1836.01	8 pasteles 11,5 cl.	5	5	5	0,34
1861.01	15 pasteles 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28

La revolución cubica llega sobre los platos, creaciones originales para dar volumen a sus presentaciones. El molde de porciones en cubo para las preparaciones individuales o el molde mini- cubo para aperitivos, o decoración de platos principales. El Elastocube ha sido estudiado para asegurarle figuras perfectas con nítidos ángulos geométricos. Es óptimo para preparaciones calientes y frías y sabrá responder a todas sus exigencias.

Estera silicona ELASTOMOULE sin relieve (alt. 10 mm)



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Placa de decorar de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. La placa sin decorado es perfecta para la realización de los caramelos, de dulces de frutas, etc... que serán cortados luego con la guitarra.

Moldes profesionales antiadherente en silicona

Moul'flex Pro



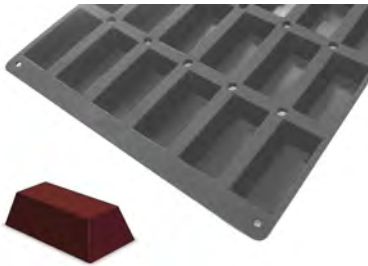
- Silicona alimentaria garantizada sin peróxido
- Formato profesional 400x600 mm o GN 1/1 según modelo
- Utilización para horno y congelación de -40° a +300°C
- Reducción del tiempo de cocción gracias a las perforaciones R system®. Perforaciones localizadas entre las distintas huellas de la placa para mejorar la circulación del calor y del frío para Systema patentada.

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - media esfera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1704.60	Placa 600 x 400 mm - 28 moldes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Placa GN 1/1 - 18 moldes	7	3,5	0,4

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-cakes



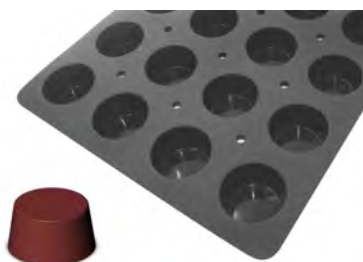
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1701.53	Placa GN 1/120 - 20 cake moldes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5
1701.60	Placa 600x400 - 30 cake moldes Hasta que se agoten los stocks	9,7	4,8	3	0,75

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Magdalena



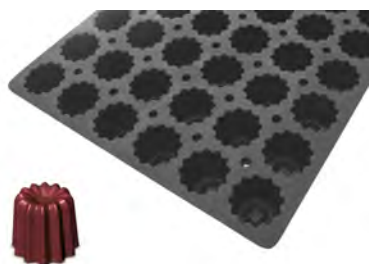
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1707.60	44 moldes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Mufin



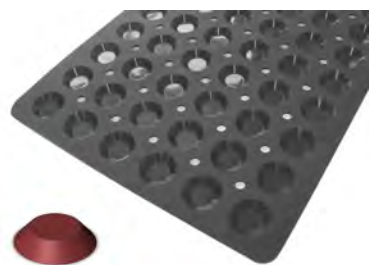
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1710.60	Placa 600 x 400 mm -24 moldes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	Placa GN 1/1 -24 moldes	6,8	3,5	0,54

**Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones acanalados "bordelés"**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1708.60	54 moldes 8,2 cl	5,5	4,7	1
Hasta que se agoten las existencias				

**Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-tartitas**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1711.60	Placa 600 x 400 mm - 60 moldes 0,95 cl	4,1	0,8	0,58
Hasta que se agoten las existencias				





**MOLDES FLEXIBLES DE SILICONA PLATINUM**  
Alimentarios y antiadherentes  
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

**IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES O SALADAS, CALIENTES, FRIAS O HELADAS**

**MOUL'FLEX - 7 moldes Financieros**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.03	Placa negra 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09



**MOUL'FLEX - 25 moldes Mini-Financieros**

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
1976.02	Placa 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



**Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes acanalados "Bordelés"**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1977.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 28 moldes Bordelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21



**Molde silicona MOUL'FLEX - 8 Moldes acanalados Bordelés**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1968.01	Placa 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



**MOUL'FLEX - 8 conos grandes**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1997.01	Placa negra 17,5 x 30 cm 9,2 cl	5,1	5,9	0,13
Hasta que se agoten los stocks				

**Molde silicona MOUL'FLEX - 15 Media-esfera ø 4 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.02	Placa 17,5x30cm 2 cl	4	2	0,1



**Molde silicona MOUL'FLEX - Media-esfera ø 7 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 moldes 8,9 cl	7	3,4	0,1

La gama de moldes flexibles de silicona MOUL'FLEX se compone de un gran surtido de placas repostería y de grandes moldes individuales, que permiten realizar preparaciones dulces o saladas, calientes, frías o heladas.

**Molde silicona MOUL'FLEX - 6 Múfin**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1962.01	Placa 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11

MOUL'FLEX conviene también para la cocción en el horno como para la congelación. Resulta también ideal para la cocción al baño de maría. La silicona es antiadherente : es inútil echar grasa en los moldes ya que el vaciado es muy fácil. Se limpia extremadamente fácilmente.



**Molde silicona MOUL'FLEX - "Brioche"**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1964.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 Brioche (bollos) 9,5 cl	8	3,5	0,11

Antes de estrenarlo : - limpiar el MOUL'FLEX con agua y jabón o meterlo en el lava-vajillas. - Echar grasa para el estreno con un poco de mantequilla fundida o aceite. Para las utilizaciones siguientes, no será necesario echarle grasa

**Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes tartitas ø 5 cm**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1975.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 15 Mini-tartitas 1,9 cl	5	1,5	0,1

**Molde silicona MOUL'FLEX - Magdalena**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1966.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Magdalenas 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1

Para una utilización en el horno con calor giratoria, se mete la reja en el centro del horno. Para una utilización en el horno tradicional, se mete la reja en la parte inferior del horno.

**Moldes silicone MOUL'FLEX - Mini-Madeleina**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1994.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 30 pasteles 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

**Molde silicona MOUL'FLEX - Savarin**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1963.01	Placa 17,5 x 30 cm - 6 moldes Savarin 7 cl	7,2	2,3	0,14
	Hasta que se agoten las existencias			

Realice bonitos bizcochos , coronas o mousses de pescado.

**Molde silicona MOUL'FLEX - Cake**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Cake moldes 9 cl	9	4,8	3	0,19

**Molde silicona MOUL'FLEX - 8 moldes ovaladas**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1971.01	Placa 17,5 x 30 cm 9,7 cl	6,5	4,1	3,4	0,16
Hasta que se agoten las existencias					

**Molde silicona MOUL'FLEX - Rectangular Cake molde**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1984.24	NEGRA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Este molde puede ser utilizado para la realización de bizcochos salados, dulces, etc...

**MOUL'FLEX - Tartera alta redonda**



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

**MOUL FLEX - Torre**



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

**MOUL'FLEX - 6 moldes Múfin en silicona**



Código	Designación	Kg
1985.05	ø 5 cm	0,03
Hasta que se agoten las existencias		





# INDEX

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page		
0237	198	1962	236	2125	219	3122	19, 70	3302	205	3501	67	3939	195	4272	129
042002	194	1963	237	2126	217	3125	179	3320	200	3502	68	3940	191	4275	129
042003	194	1964	236	2128	217	3130	151	3321	201	3503	68	3941	195	4280	29, 131
042004	194	1966	237	2129	217	3133	179	3323	204	3504	67	3942	195	4281	130, 131
042005	194	1968	235	2130	220	3134	152	3324	204	3505	68	3943	195	4282	131
042011	194	1971	238	2140	152	3135	152	3329	11, 14, 39,	3506	69	3979	33	4283	132
042016	194	1975	237	2601	149	3136	152, 161		57, 64, 83,	3507	69	3982	150	4284	132
042024	194	1976	235, 237	2610	155	3139	196	3330	201	3509	64, 69	3983	150	4285	29, 131, 132
042026	194	1977	235	2611	155	3141	151	3339	152	3565	140	3984	150	4286	132
042032	207	1984	238	2612	127	3142	151	3350	137, 138	3601	61	3985	150	4287	131
044085N	224	1985	238	2701	148	3143	151	3351	137	3602	62	3989	32, 190	4290	133
0816	28	1988	71	3000	224	3144	151	3352	138	3603	62	4021	140	4291	133
0820	28	1989	238	3002	193	3150	151	3353	145	3604	62	4111	11, 41	4304	204
1701	233	1990	238	3005	224	3170	149	3354	137, 144,	3605	63	4112	57, 75	4307	204
1704	233	1994	237	3006	186-188	3201	203		145	3608	64	4140	133, 166	4308	204
1707	233	1997	236		190-196	3202	178	3356	141, 207	3675	59, 63, 65,	4150	211, 212	4336	223
1708	234	20	24	3007	224	3203	177	3357	141		69, 74, 83	4151	208	4337	166
1710	233	2000	117	3013	192	3204	172	3358	143, 144,	3706	56	4152	209	4338	166
1711	234	2004	139	3015	192	3205	172		213	3709	59, 81, 88	4153	209	4343	173
1800	232	2005	126	3018	192	3206	172, 173	3360	200	3718	57	4155	208	4344	177, 178, 202
1831	232	2007	139	3021	149, 150	3208	177	3361	201	3719	59	4156	208	4346	223
1832	231	2011	29, 124	3027	196	3210	174	3366	201	3724	57	4165	210	4347	222, 223
1833	232	2012	116, 117	3030	171, 189	3211	174	3371	136	3726	59	4166	209	4348	222, 223
1834	231	2014	122	3031	189	3212	175	3372	136	3727	60	4168	209	4349	223
1836	232	2015	117, 119,	3032	189	3213	176	3373	136	3730	56	4180	210	4357	202
1845	230		121-123	3037	195	3214	176	3379	136	3736	57	4181	210	4358	202
1850	228	2016	120, 121	3040	191	3221	33	3390	70	3740	58	4182	210	4359	202
1851	230	2017	118, 119,	3041	150	3232	137	3401	30, 153	3741	58	4183	210	4361	204
1852	229		122	3052	225	3240	137	3410	66	3742	58	4200	95, 167	4362	204
1853	230	2018	125	3065	178	3242	139	3411	66	3743	57	4230	157	4370	140
1856	231	2040	225	3069	195	3250	29, 136	3412	66	3745	58	4231	157	4409	166
1858	229	2111	214	3076	196	3271	140	3427	65	3746	56	4232	31, 158	4420	25
1859	230	2112	214, 215	3077	194, 196	3274	140	3429	14, 38, 42,	3751	60	4233	31, 158	4441	33
1861	232	2113	216	3091	190	3276	139		57, 64, 66, 83, 87	3753	60	4234	158	4530	136
1862	230	2114	219, 221	3093	190	3280	137	3437	71, 206	3754	60	4235	31, 158	4591	163
1866	229	2115	216	3095	179	3283	30, 137	3441	33	3905	193, 195	4236	158	4604	138
1868	228	2116	218	3096	195	3290	162	3449	70	3906	193, 195	4237	153	4605	138
1869	231	2117	215	3098	186- 188	3293	162	3491	74	3912	191	4238	153	4636	21, 39, 51, 167
1873	228	2118	216	3099	186- 189,	3294	150	3493	75	3930	137	4239	30, 153	4650	165
1875	229	2119	217		195	3300	205	3495	75	3937	196	4270	129	4670	204
1961	236	2120	218, 219	3111	70	3301	205	3500	206	3938	195	4271	129	4682	160

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
4683	159, 160	4840	204	5320	199	5718	11	6462	90	8311	39	P230	99		
4685	159	4843	183	5321	199	6200	95, 207	6463	90	8313	39		104, 105		
4687	160	4844	183	5350	32, 197	6202	95, 207	6464	90	8317	39	P240	106		
4700	181	4856	222	5353	197	6206	80	6465	90	8320	38, 198	P245	100, 101		
4701	182	4858	205	5356	185	6224	81	6466	91	8359	74, 77	P246	101		
4702	182	4859	222	5357	185	6230	80	6467	91	8360	75	P247	102		
4703	181	4870	146	5358	185	6232	82	6468	91	8440	45	P249	102		
4705	180	4871	146	5359	185	6236	81	6572	207	8450	45	P251	103		
4706	180	4872	146	5362	199	6241	82	6580	95	8460	45	P253	102		
4707	180	4873	147	5363	199	6242	83	6581	95	8470	45	P256	103		
4708	181	4874	147	5400	26	6243	82	6820	95, 178	8480	44	P292	99, 107		
4709	181	4875	147, 162	5408	27	6244	82	7291	162	8481	46	S322	108		
4710	183	4876	147	5414	26	6247	83	7293	162	8485	45	S323	108		
4711	183	4881	164, 165	5440	26	6306	84	7350	161	8740	76	S324	108		
4712	183	4882	164	5490	27	6324	85	7360	199	8745	76	S327	108		
4713	170, 171, 184	4884	163, 207	5491	27	6330	84	7362	199	8748	76	S330	99		
		4885	163, 164	5493	27	6332	85	7366	197	8760	42		104, 105		
4714	184	4887	163	5530	19	6336	85	7367	200	8765	43	S340	106		
4715	184	4891	156	5540	19	6342	85	7368	200	8768	43	S345	100, 101		
4716	184	4920	133, 166	5610	7, 12	6406	86	7664	48	8780	40	S346	101		
4717	182	4931	202	5611	15	6424	86, 89	8030	51	8785	41	S347	102		
4718	182	4935	203	5612	7, 15, 16	6425	89	8040	49	8788	41	S349	102		
4719	181	4937	203	5613	13	6426	88	8050	49	C030	32, 99	S351	103		
4720	149	4938	203	5614	13	6427	89	8060	49		104, 105	S353	102		
4740	156	4959	33	5615	6, 15	6430	87	8070	49	C040	106	S392	99, 107		
4745	156	4970	32, 161	5616	13	6432	93	8136	198	C045	100, 101				
4761	164	5020	20	5618	14	6436	87	8137	198	C046	101				
4766	183	5023	28	5619	14	6440	87	8140	48	C047	102				
4770	178	5026	28	5630	77	6441	87	8161	200	C049	102				
4781	205	5050	20	5634	77	6442	87	8162	200	C084	111				
4782	139	5051	20	5635	77	6444	88	8180	47	C086	110				
4783	31, 139	5110	17	5640	16	6445	92, 94	8181	47	C087	111				
4788	30, 153	5111	18	5651	16	6446	93	8183	47	C092	99, 107, 111				
4789	152	5113	19	5652	15	6447	94	8184	47	C192	111				
4805	224	5114	19	5654	13	6448	92	8185	48	M245	101				
4807	30, 225	5120	18	5680	9	6449	93	8187	48	M340	106				
4813	51, 152	5130	17	5684	9	6450	92, 94	8188	48	M516	107				
4815	141	5131	18	5710	10	6451	93	8300	37	P222	108				
4816	152	5140	18	5712	11	6453	94	8304	38	P223	108				
4826	141	5141	18	5714	10	6454	94	8309	38	P224	108				
4827	141	5303	21, 27	5715	10	6460	90	8310	38	P227	108				





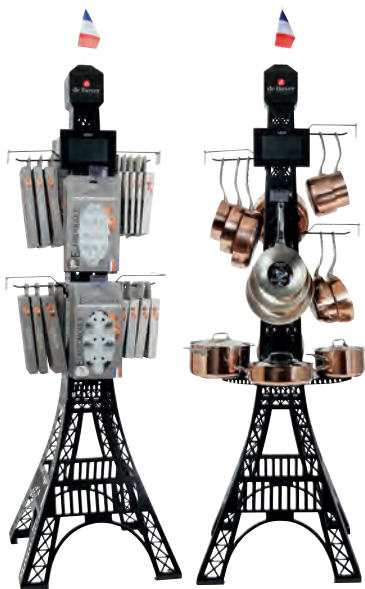
# DISPLAYS

## DISPLAY UNIT 'TOWER'

for a lively boutique with an original, eye-catching display.

Emphasize the value of 'Made in France' ! the TOWER display is available in 4-sided or 6-sided versions, with removable tables and hooks and can be used to display any choice of range:

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCHIMY / MILADY
- ELASTO MOULE
- MINERAL B
- B BOIS



**4-SIDE DISPLAY TOWER 5000.09**  
60 x 60 cm Ht 200 cm - Different compositions available. Option: video screen 5000.96



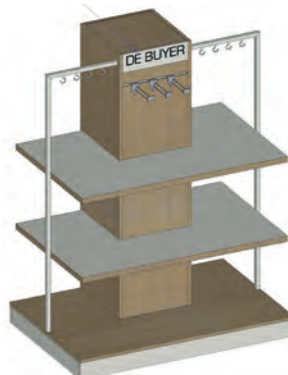
B Bois  
Ref. 5000.09C

## DISPLAY WOOD AND WHITE

Elegant and practical for setting up a corner dedicated to the brand de Buyer for a high-end presentation.  
2 versions: wall display and central display



**WALL DISPLAY 5000.20**  
90 x 47,5 cm HT 210 cm  
4 removable shelves - 15 removable hooks  
Equipped with a drawer on wheels  
LED lighting (transfo 230/12V 60 W)



**CENTRAL DISPLAY 5000.25**  
118 x 78 cm HT 155 cm- 2 sides  
one side with adjustable shelves  
one side with 3 removable hooks on wheels



**Grid large display REF.5000.00**  
255 cm high - 130 cm width - 60 cm deep.  
Weight : 68 kg empty - Possible load : 500 kg.  
Standard hooks : 27 cm long, ø 8 mm

Consult us for the composition of displays and the conditions to have a display at disposal



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

