

Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret



COLLECTION 2022



192 ans d'histoire

1830

2022

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 500 produits
49 brevets



208 collaborateurs



France » 199



États-Unis » 7



Allemagne » 5

NOS SAVOIR-FAIRE



INNOVATION



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



SAVOIR-FAIRE ARTISANAL
& INDUSTRIEL



MAÎTRISE DES MATÉRIAUX

Présence internationale
94 PAYS



Labellisée
« Entreprise du Patrimoine Vivant »





LABELLISÉ RSE NIVEAU EXEMPLAIRE, DE BUYER CONTRIBUE AUX OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



C'est avec une très grande fierté et beaucoup de satisfaction que nous sommes en mesure de vous annoncer que l'entreprise de Buyer Industries vient de se voir décerner le label Engagé RSE, niveau Exemplaire !

Être labellisé Engagé RSE c'est adresser un signal fort : celui d'une organisation qui assume les impacts de ses décisions et s'engage pour un développement durable de ses activités.

Depuis de nombreuses années, l'entreprise de Buyer a intégré dans son mode de développement des valeurs autres que le profit et la rentabilité en ayant à coeur non seulement les intérêts de ses clients et consommateurs mais aussi de ses collaborateurs. Avoir un impact environnemental et sociétal positif tout en contribuant au rayonnement économique de la région sont les fondements de la démarche responsable et engagée de la manufacture de Buyer.

Le niveau Exemplaire est le plus haut niveau existant et constitue un progrès significatif par rapport à la note précédemment obtenue (niveau Confirmé). Il vient récompenser les efforts importants réalisés depuis 3 ans pour améliorer nos process, nos actions et leurs impacts.



DE NOUVELLES MARQUES REJOIGNENT LE GROUPE.

L'entreprise de Buyer devient un groupe et s'enrichit de plusieurs marques complémentaires qui s'engagent à vos côtés pour proposer des ustensiles de cuisine, de pâtisserie et de boulangerie à vos clients professionnels des métiers de bouche ou cuisinier et pâtissiers amateurs exigeants.

Toutes ces marques ont vocation à vous accompagner dans l'émergence d'une pratique culinaire innovante et engagée qui garantit une alimentation saine pour tous. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Pebbly, Scaritech, toutes à vos côtés pour réussir votre meilleure recette !

NOUVEAUTÉS

PÂTISSERIE

Chez de Buyer, la matière est au cœur de notre métier et nous nous efforçons de vous proposer des ustensiles qui vous garantissent des résultats de cuisson adaptés à chacune de vos recettes.

Les cercles, moules et plaques de cuisson bénéficiant du Concept Air System symbolisent notre volonté de vous apporter des produits issus d'une technologie innovante, qui répondent à vos besoins.

Idéale pour cuisiner ou pâtisser, la micro-perforation améliore la circulation de l'air dans le four, garantit la cuisson rapide et homogène des préparations et vous permet d'obtenir à chaque fois un croustillant sans dessèchement pour un résultat savoureux ainsi qu'un rendu parfait.

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept

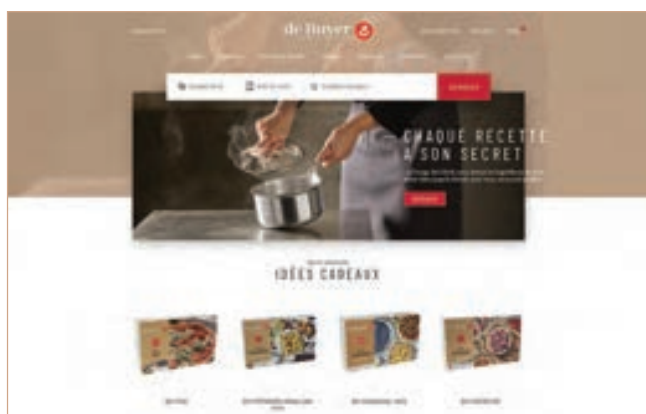


Nos emballages continuent d'évoluer :



PRO.DEBUYER.COM /

Notre site internet propose à nos revendeurs le portail de prise de commande en ligne



ACTUALITÉS



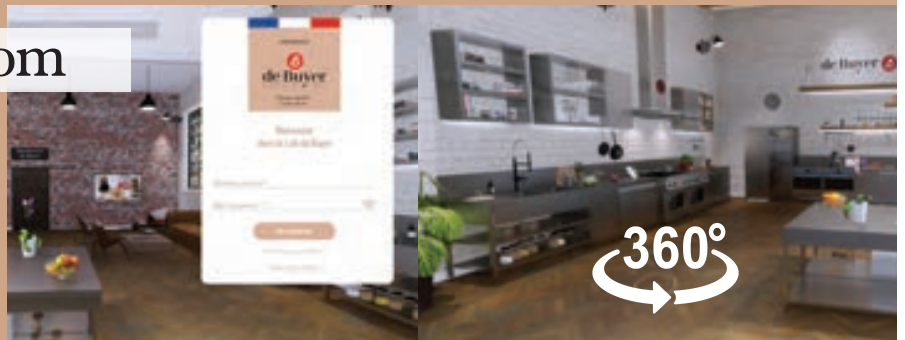
BOOSTEZ VOS VENTES ET ANIMEZ VOTRE BOUTIQUE

Téléchargez notre catalogue de formations et Masterclass.



 debuyerlab.com

Cuisine virtuelle et visite d'usine : de Buyer vous invite à ouvrir les portes de sa cuisine 3.0



RETROUVEZ-NOUS AUX SALONS

MAISON & OBJET
PARIS

8 -12
sept
2022

NATEXPO
LYON

18 -20
sept
2022

SIRHA
LYON

19 -23
janv
2023

AMBIENTE
FRANCFORT

3 - 7
févr
2023

BOCUSE D'OR & TEAM FRANCE ▶

De Buyer est partenaire du plus grand concours culinaire du monde : le Bocuse d'Or, et soutient également la Team France depuis 2019.

SIRH/+
BOCUSE D'OR
2023 FINAL PREMIUM PARTNER







UN ACIER A L'EPREUVE DU TEMPS

La poêle en acier est la poêle de nos grands-mères, indémodable et irremplaçable pour les cuissons à haute température en toute simplicité, naturellement, sans revêtement. Nous la nourrissons et la protégeons à la cire d'abeille. A vous ensuite de la culotter pour qu'elle révèle toutes ses qualités.

Acier et cire d'abeille
MINERAL B

Acier CARBONE PLUS

Acier bleui LA LYONNAISE

Acier bleui #OUTDOOR



Nb : la gamme en acier bleui FORCE BLUE devient la gamme #OUTDOOR



BOX PIZZA



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4970.00		47,5	30	10	2

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

Avec conseils et astuces de Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

BOX #CREPESPARTY



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
5615.01		47,5	30	10

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



BOX #STEAKLOVER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5610.03		47,5	30	10	2,85

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

BOX #BRUNCHTIME Pancakes & Blinis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5612.01		47,5	30	10	1,93

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

Collection		MINERAL B · PRO ·		MINERAL B · BOIS ·		MINERAL B		<i>Carbone</i>	
Matériau de l'embout		Tôle d'acier blanche							
Épaisseur		2,5 à 3 mm							
Modes de cuisson		Saisir / Griller / Dorer							
Conçu pour cuire									
Finition		Protection naturelle à la cire d'abeille							
Sources de chaleur									
Type de montage		Queue fonte d'inox		Queue feuillard et bois		Queue feuillard ou queue amovible bakélite		Riveteée	
Fixation de la montage ou de l'embase		Riveteée + stop chaleur							
Passage au four									
Passage au lave-vaisselle									
Profil		Coupe lyonnaise évasée et bombée : elle favorise la							
Diamètre (cm)		20 à 32		12 à 40		12 à 50		12 à 50	
Garantie		1		1		1		3 - 5	
PCB (unité de conditionnement)		1		1		1		3 - 5	

LES BLANCHES

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

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

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

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B • PRO •



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



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

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
5684.28		28	8,7	2,5	2,5	2,49



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

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

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

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

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

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

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

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

**MINERAL B
• BOIS •**



RECYCLÉ GARANTIE



Poêle ronde MINERAL B BOIS

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	ø fond 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	Avec anse face à la queue	32	4,5	3	23	2,66



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

Sauteuse paysanne MINERAL B BOIS

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



Poêle à crêpes MINERAL B BOIS

new
2022

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
5715.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,2
5715.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,4

Poêle 3-blinis MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
5712.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2

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

Wok à queue MINERAL B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg
5718.28	wok - base ø 8 cm - Anse face queue	28	50,4	9	2	1,76
5718.32	wok - base ø 8 cm - Anse face queue	32	60,5	9,7	2	2,18
3329.10	grille pour wok ø 32 cm	34,5				0,14

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

Couvercle en verre, pontet en bois



Code	Désignation	Øcm	Hcm	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

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



POÊLE EN ACIER

finition PROTECTRICE à la cire d'abeille

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

Queue feuillard rivetée en acier: passage flash four possible

10 min. à 200°C

Epaisseur de 2,5 à 3 mm - Indéformable

Tous feux dont INDUCTION

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Idéale pour SAISIR DORER GRILLER

MINERAL B



Poêle ronde MINERAL B



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

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

Poêle à steak striée à bord évasé MINERAL B

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



Poêle ronde Grill MINERAL B

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



Sauteuse paysanne MINERAL B



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

Existe en version à 2 anses Ref 5654.

Sauteuse paysanne à 2 anses MINERAL B

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



Pratique pour le passage au four.



Wok à queue MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	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 - Anse face queue	32	60,5	9,7	2	2
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5			0,14
5618.40	wok - base ø 11 cm - Anse face à queue	40	69	10,4	2	2,75

Le wok est depuis toujours l'ustensile universel de la cuisine asiatique et s'avère idéal pour une cuisine naturelle et diététique qui nécessite peu de matière grasse et respecte les saveurs originelles des aliments.

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

Wok à 2 anses MINERAL B



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

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

Couvercle en verre pour wok / sauteuse avec pontet inox



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

Poêle à omelette MINERAL B

new
2022

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
5611.20		20	2,5	1,03
5611.24		24	2,5	1,35
5611.28		28	3	2,15

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



Poêle à crêpes MINERAL B



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

Poêle à blinis MINERAL B



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
5612.12		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
5612.14		14	26	2,5	11,5	0,51	5



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



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

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

Poêle 3-blinis MINERAL B

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



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



"Grill" MINERAL B rectangulaire, 2 anses inox



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

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

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

Plancha MINERAL B, 2 anses en aluminium



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

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

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

Poêle à paella MINERAL B à 2 anses inox rivetées

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



Pratique pour le passage au four.



Plat à rotir oval MINERAL B, anses inox

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



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



TOLE D'ACIER

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

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

Carbone Plus



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



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

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

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



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

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

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

Poêle à poissons - Tôle blanche - Queue feuillard



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
5111.36	Ovale- L. totale : 60 cm	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovale- L. totale : 69,5 cm	40	28	5	3	23	3,32	3

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

Poêle à poissons ovale en tôle blanche



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

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

Poêle à crêpes en tôle blanche - Queue feuillard



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

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

Poêles à blinis en tôle blanche - Queue feuillard



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

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



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg	UC
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

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

Sa forte épaisseur permet aux aliments de mijoter.

Wok en tôle blanche - Spécial plaque à induction



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

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

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

Poêle "Grill" ronde - queue feuillard



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

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

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



Poêle Grill rectangulaire - Queue feuillard



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

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

Bassine à friture bombée en acier sans panier



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

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

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

Panier à friture étamé bombé pour bassine réf. 5050



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

Les anses du panier se posent sur celles de la bassine à friture pour un égouttage parfait. L'huile ne doit pas toucher le panier. Les mailles de ce panier sont serrées afin d'empêcher les frites de tomber : maille 8x8 mm avec section de 0,75 mm (environ 3 trous sur 2 cm).

La Lyonnaise



TOLE D'ACIER BLEUIE

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

Tous feux (excepté induction)

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER

Poêle en tôle bleuie, "coupe lyonnaise"



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

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



Poêle à crêpes en tôle d'acier bleuie, épaisseur 2 mm



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

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

Boîte de 10 manchons pour protection thermique en néoprène



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

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



#OUTDOOR

Préparer • Couper • Épicer • Mariner

Griller • Saisir • Cuire

Viandes • Poissons • Légumes

Pizzas • Pâtisser

Avec l'arrivée des beaux jours, la cuisine prend ses quartiers en plein air.

Plancha, barbecue, four à bois ou brasero donnent aux jardins et terrasses un air de vacances. Qui dit cuisine, dit ustensiles, et même à l'extérieur, les produits de Buyer font l'unanimité.

Découvrez notre sélection de produits

Plancha

Poêle acier bleui

Ustensiles OUTDOOR



PIZZA PLANCHA BBO # OUTDOOR GRIDDLE GRILL

CONCEPT #OUTDOOR : PLV et packaging



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
20.500	Totem #OUTDOOR		54,5	159
20.504	Livret recettes #OUTDOOR			
	PACK PLV composé de 4 pcs : 20.501 + 2 x 20.502 + 20.503			
20.501	Joue de présentoir	60		18
20.502	Habillage étagère	40		3,5
20.503	Guirlande			

Merchandising & packaging dédiés à la collection #OUTDOOR
Animation saisonnière en magasin
Nous consulter pour les conditions de mise à disposition.



Dans les pages qui suivent, ce symbole désigne les produits ayant un packaging spécial OUTDOOR



Poêles et sauteuses en acier bleui

L'équipement parfait pour cuisiner comme un Chef et réaliser de délicieuses grillades au barbecue ou à la plancha. Que vous ayez envie d'une savoureuse pièce de bœuf grillée, parsemée de généreux grains de poivre concassés ou de légumes du soleil dorés à la saveur barbecue, de Buyer a sélectionné pour vous la traditionnelle poêle en tôle d'acier bleui, Origine France Garantie.



Plancha électrique #OUTDOOR 60 x 40 cm

Plancha gaz #OUTDOOR 60 x 40 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Fonctionne au courant électrique 220V				
	Norme CE et IPX4				
	6 à 10 couverts				
4420.00	plancha sans couvercle	62	49	27	27

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Norme CE et IPX4				
	6 à 10 couverts				
4420.01	Plancha sans couvercle	62	52	27	26,4
4420.02	Plancha gaz, modèle pour Allemagne				

- Châssis inox. Plaque en fonte émaillée 60 x 40 cm haute qualité.
 - Haute performance avec 2 radiants avec puissance de chauffe indépendante. Radiants (3,4 kW) régulés par thermostats de température réglables de 50 à 300°C.

- Haute durabilité: résistance aux projections d'eau avec châssis inox satiné
 - Evacuation dissimulée: récupérateur inox carré 9x12 cm avec système d'ouverture "push-pull".

Fonctionne au gaz butane ou propane
 Châssis duo inox et acier
 Norme CE
 Plaque en fonte émaillée haute qualité - Nettoyage facile
 Haute performance: Brûleurs inox

trompettes avec sécurité thermocouple
 Piezo intégré aux boutons de commande
 Evacuation dissimulée: récupérateur inox carré 9x12 cm avec système d'ouverture "push-pull"



Desserte pour plancha



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4420.03		99	64	102	31,5

- Plateau supérieur 87x54 cm
- Crédence haute 87x27 cm avec porte-ustensiles
- 2 étagères 43x36 cm

OUVERTURE FACILE: porte avec système d'ouverture « push-pull » (une simple pression déclenche l'ouverture de la porte) pour dissimuler la bouteille de gaz

DEPLACEMENT FACILE: 2 roues avec enjoliveurs et 1 poignée

En version duo matières avec parties en inox et en acier peinture époxy coloris noir

Couvercle pour plancha #OUTDOOR L.60 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4420.50	Inox	61	47	16	5,6
4420.51	Epoxy noir	61	47	16	5,6

Housse pour plancha #OUTDOOR L.60 cm sans couvercle



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4420.60		62	52	27	0,5

Cloche inox avec pontet en inox et trou d'aération

new
2022



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
	SPECIALE CUISSON SUR PLANCHAS				
3374.30		32,5	15	0,7	0,78

La cloche est idéale pour la cuisson à l'étouffée sur plancha; elle permet de cuire viandes, légumes, poissons, crustacés, petits flans ou clafoutis.
- cuisson douce qui permet d'éviter l'évaporation, elle préserve les nutriments et développe les saveurs.
- cuisson saine et diététique avec très peu de matière grasse.
La cloche permet également de maintenir des préparations au chaud.

Le trou vapeur garantit l'évacuation de la pression.

PIZZA PLANCHA BBQ # OUTDOOR

GRIDDLE GRILL

Poêles en tôle d'acier bleuie

Épaisseur de 2 mm pour une parfaite diffusion de la chaleur

Queue soudée en acier feuillard

Passage flash four possible

de la queue en acier : 10 min. à 200°C

Tous feux sauf induction. Parfait pour la cuisson sur braise et plancha

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

IDEALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER



Poêle à frire, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
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
	POELE A BLINIS						
5440.12		12	24	2	2	0,33	20

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

La queue feuillard est solidement rivetée.



Sauteuse paysanne à bord haut, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
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	Avec anse inox rivetée face à la queue	32	66,5	8	5,5	2	2,46	3

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



Poêle à légumes perforée, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
5490.00	Avec queue rivetée	28	2	1,3	3
5408.28	A 2 anses	28	2	1,3	3

Les perforations permettent une cuisson plus directe et donnent une saveur barbecue aux aliments lors des cuissons sur braises.

Poêle à marrons, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	10

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

Poêles à marrons perforée, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
5490.28		28	1	0,7
5491.28		28	1	1,24

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

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



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

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





Poêle à paella, tôle d'acier bleuie



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

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

Trépied en acier chromé pour brûleur



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

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

Brûleur gaz, acier émaillé



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
0816.40N	Brûleur pour poêles ø60 cm - 11,7 KW	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Brûleur pour poêles ø70 cm - 14 KW	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Brûleur pour poêles ø80 cm -19,25KW-3 rampes	60	94,7	13	3,78

Conformes aux normes CE en vigueur
convient pour le butane et le propane
Brûleur livré sans adaptateur
Modèle standard pression 37 millibars
Préciser le pays de destination lors de la cde

Les rampes fonctionnent indépendamment les unes des autres
- Petite rampe pour poêles ø 28-30-32-34 et 36 cm
- Rampe intermédiaire pour poêles ø 46-50 et 55 cm
- Grande rampe pour poêles ø 70 et 80 cm

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

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



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

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

KOBRA V AXIS : coupe-tranche professionnel avec poussoir



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.01	Noir - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rouge - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
2011.55	PIECES DÉTACHÉES : Poussoir seul - coloris noir				

- EFFICACE - un tranchant parfait
 - Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit et les micro-dentelures permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair.
 - Rampe inox

- SIMPLICITE DE REGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE : la molette intégrée au bout du manche permet de régler facilement et ultra rapidement l'épaisseur jusqu'à 5mm.
 - COMPACTE: encombrement optimisé. Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.
 - SURE: poussoir protecteur - Poignée ergonomique anti-glisce - Pieds antidérapants .



Couteau de Chef asiatique FK2



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

Ce couteau de chef asiatique avec sa lame de 15 cm est très léger et facile à manipuler pour tous les petits travaux de coupe rapides. Il est spécialement conçu pour être le premier couteau d'un chef ou pour de petites mains.

Couteau de service FK2 L. 14 cm



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

Le couteau universel est idéal pour les petites tâches: couper les légumes en rondelles ou en bandes, couper le fromage ou enlever le gras de la viande avant cuisson. La lame fine rend la coupe facile

Bassine conique de préparation en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
3250.20		20	10	2	0,8	0,24
3250.24		24	11,2	3,5	1	0,4

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

Plat à mariner en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10

Ces plats en acier inoxydable épais sont particulièrement résistants aux chocs.



Pince à barbecue inox L.40 cm



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg	UC
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Grande pince coudée en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
4239.35		35	0,17



Piques à brochettes inox



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
3401.25	Le lot de 10	25	2	0,01
3401.30	Le lot de 10	30	2	0,01
3401.35	Le lot de 10	35	2	0,01
3401.40	Le lot de 10	40	2	0,02

Emboutis biseautés pour un brochage facile des viandes et légumes. Grâce au fil inox plat, les aliments ne roulent pas sur le pique pour un bon maintien pendant la cuisson. Piques robustes réutilisables.

Pinceau culinaire silicone L. 25 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4807.25N		25	3	0,04

Ce pinceau est parfaitement hygiénique. Il permet de badigeonner vos préparations de beurre ou de sauces sans craindre de laisser un poil dans votre plat. Avec son manche démontable, il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle. Résiste T° jusqu'à 250°C.



**Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOffcium**

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



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

Pelle flexible ajourée en inox FKOffcium

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



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

Spatule à burger biseautée FKOffcium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4232.00	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14



Très résistante avec sa lame en inox épais. Le biseau de la lame permet de passer facilement sous les aliments; sa forme coudée et large permet de retourner les pièces de viandes et tout type de burger.

Saupoudreuse à épices en inox

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
4783.03N	Saupoudreuse à épices - Gros trous 2,5 mm	7	10	0,31	0,14





Cercle inox ø 8 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6

Le cercle inox permet de cuire directement et rapidement vos clafoutis et gratins sur plancha.

Roulette à pizza inox

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4970.10N	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17



La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

Tourtière à pizza ø 32 cm, tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg	UC
5350.28		28	1	0,52	5

L'épaisseur de la plaque est adaptée: la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur. La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le

dessous des pâtes; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Idéale pour pizzas.



Moulin à épices RUMBA 20 cm laqué, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
C030.203232	Rouge	20	0,35
C030.203333	Noir	20	0,35

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

Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

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

Plat de préparation en inox, 6 alvéoles



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3221.06		40	30	1,6	0,8	0,7

Plat idéal pour préparer différents mets et les séparer.
Acier inoxydable robuste, résistant et indéformable.
6 alvéoles. Angles arrondis pour un entretien facile.
Finition poli brillant.
Hygiénique et durable.

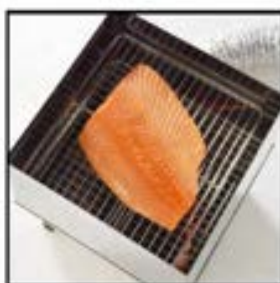
Quart inox type Armée, 2 anses rabattables



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

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

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



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

La sciure est étuvée et dépoussiérée.
Garantie sans produit chimique. Sciure HB50/1000.
Granulométrie: 0.5 à 1.0mm. Humidité 8 à 12 %.
Conforme aux normes DIN ISO 9001

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3441.60	Grand modèle 60 x 40 cm	60	40		
3441.00	petit modèle 31 x 31 cm Composition : - Encinte de fumage avec couvercle	31	31	20	7,3
3441.93	- grille inox pour fumoir 31x31 cm				
3441.91	Fourneau et couvercle				
3441.90	Foyer				
3441.92	Tuyau en alu flexible et extensible - Thermomètre - 1 sachet de 500 Gr de sciure de hêtre - 2 pieds amovibles - Fourni avec notice conseils et idées recettes Livré en kit - Rangement compact				
4441.01	SCIURE DE HÊTRE POUR FUMAGE : Sachet de 500 GR.				0,51
4441.15	Sac de 15 kg.				15,1



UN ANTIADHESIF DE CHOC

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

Fonte d'aluminium induction
CHOC EXTREME

Aluminium forgé induction
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

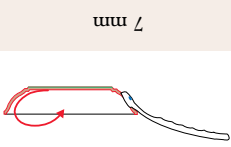
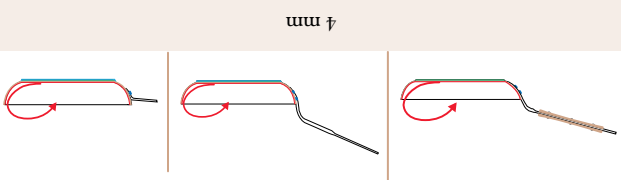







Aluminium embouti
CHOC RESTO INDUCTION

Aluminium embouti
CHOC

Aluminium embouti
CHOC ACCESS



GAMME ANTIADHÉSIVE

<p>Collection</p> <p>FONTE D'ALUMINIUM CHOC EXTRÊME • BOIS • CHOC B</p>  <p>Épaisseur 7 mm</p>		<p>Collection</p> <p>ALUMINIUM FORGE CHOC INTENSE</p>  <p>Épaisseur 4 mm</p>			
<p>Modes de cuisson</p> <p>Réchauffer / Poêler / Mijoter</p> 		<p>Conçu pour cuire</p> <p>Résistance du revêtement antiadhésif sans PFOA ni PFOS</p> <p>RÉSISTANCE EXTRA LONGUE DURÉE</p> 		<p>Sources de chaleur</p> 	
<p>Fond de l'ustensile soudé et brasuré</p> <p>Disque induction forgé dans l'aluminium</p> <p>1</p>		<p>Type de montage courbé à la française</p> <p>Queue fonte d'incox</p> <p>Queue feuillard et bois</p> <p>Queue feuillard inox</p> <p>Queue amovible bakélite</p>		<p>Fixation de la montage ou de l'embase</p> <p>Rivetée + stop chaleur</p> 	
<p>Passage au four</p> <p>Max 250°C (sauf grill)</p> 		<p>Passage au four</p> <p>Flash Four : 10 min à 200°C</p> 		<p>Occasionnel pour ne pas affecter les propriétés anti-adhésives</p> 	
<p>Diamètre (cm) 18 à 36</p> <p>1</p>		<p>Diamètre (cm) 20 à 36</p> <p>1</p>		<p>Diamètre (cm) 20 à 32</p> <p>1</p>	
<p>PCB (unité de conditionnement)</p> <p>1</p>		<p>1</p>		<p>1</p>	

CHOC EXTREME

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

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

CHOC EXTREME



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

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



la poêle CHOC EXTREME est en fonte d'aluminium coulée sous pression, revêtu d'un anti-adhésif de qualité supérieure garanti sans PFOA, offrant une bonne transmission de la chaleur et une très grande résistance à la déformation, à l'abrasion, aux chocs thermiques et physiques.

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

Poêle ronde CHOC EXTREME - queue tube inox rivetée



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

Queue ventilée en tube inox.

Idéale pour une cuisine régulière grâce à l'épaisseur de fond évitant les mauvaises réactions suite à une chaleur trop puissante.
Épaisseur du fond 8 mm.

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



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

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

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

Ne pas surchauffer les ustensiles anti-adhésifs.



Couvercle en verre avec pontet inox



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

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	ø fond cm	Kg
8320.24	4/6 parts	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 parts	28	5,5	18,5	1,2

Ce moule s'avère idéal pour la tarte Tatin car il permet le travail du caramel directement dans le moule sur la source de chaleur, y compris l'induction. Une fois le caramel réalisé dans le moule, il suffit d'y disposer les fruits et la pâte et de mettre au four. La fonte

d'aluminium coulée offre une parfaite répartition de la chaleur et le fond épais rend ce moule indéformable. Épaisseur aluminium 3 mm.



Coquille avec couvercle verre - CHOC EXTREME



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

Passe au four avec son couvercle.

Wok à 2 anses - CHOC EXTREME

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



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

Sautoir à 2 anses - CHOC EXTREME

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

Disponible jusqu'à épuisement du stock



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

Boîte de 10 paires de maniques pour protection thermique en néoprène

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.10	Maniques de petite taille 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	Maniques de grande taille 11 cm pour sautoir ø36 cm	24	14,5	6	0,44



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

POÊLE EN ALUMINIUM FORGE B BOIS

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

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

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

Revêtement résistance longue durée:

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

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

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

Made in France

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

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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
8780.20		20	36,7	3,2	4	14	0,81
8780.24		24	44	3,7	4	16,6	1,06
8780.28		28	50	4	4	18	1,34
8780.32		32	57	4,5	4	20	1,73



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

Glissing et anti-adhérence renforcés.

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

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

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

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

Sauteuse bombée CHOC B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8788.24		24	4	16,6	1,28
8788.28		28	4	22	1,55



Couvercle en verre, pontet en bois



Code	Désignation	Øcm	Hcm	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

S'adapte à tous les modèles de la gamme CHOC B BOIS.
Ne pas mettre au four, ni au lave-vaisselle.



Poêle à crêpes CHOC B BOIS



Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond cm	Kg
8785.26		26	4	18	0,87
8785.30		30	4	22	1,19

POÊLE EN ALUMINIUM FORGE

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

Queue rivetée en acier inoxydable brillant.

Revêtement résistance longue durée:

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

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

Garanti sans PFOS et sans PFOA.

Tous feux dont INDUCTION. Passe au four.

Nettoyage facile.



Made in France

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

Code	Désignation	Øcm	Epmm	ø fond 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

Couvercle en verre, pontet inox

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

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



Sauteuse bombée CHOC INTENSE



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
8768.24		24	4	16,6	1,18
8768.28		28	4	22	1,45

Poêle à crêpes CHOC INTENSE



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
8765.26		26	4	18	0,84
8765.30		30	4	22	1,11



L'antiadhésif CHOC INTENSE existe en version amovible voir page 76



PLV PODIUM CHOC Retail ref 10.8300
 Adapté à la promotion des gammes
 CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE
 Dimensions 30,5 x 29,5 x ht 47 cm
 Adapté aux ø 24 cm

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

Revêtement ultra résistant

PTFE 5 COUCHES sans PFOA, ni PFOS

Résistance à l'abrasion et à la chaleur

Anti-adhérence et glissance optimales

Queue feuillard rivetée

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

*Idéale pour MIJOTER, RECHAUFFER, CUISINER
 et RÉAPPROPRIER*

**CHOC
 RESTO INDUCTION**



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

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



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

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard rouge HACCP

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

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

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard verte HACCP

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

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

Poêle ronde antiadhésive Choc Resto Induction - Queue feuillard jaune HACCP

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

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

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

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

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

Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC Resto Induction

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



Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction



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

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

Poêle à poissons ovale anti-adhésive Choc Resto Induction



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

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



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

PTFE 5 couches garanti sans PFOA, ni PFOS

Fond rainuré = MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR

Queue feuillard solidement rivetée

Tous feux excepté induction

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

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

CHOC CLASSIC


Poêle ronde anti-adhésive "lyonnaise" CHOC


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

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

Poêles à poissons anti-adhésives CHOC


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

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

Poêle à crêpes anti-adhésive CHOC


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

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

Poêle à blinis anti-adhésive CHOC



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

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



Sauteuse bombée anti-adhésive CHOC - spéciale "Risotto"



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27

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

Plat à rôtir rectangulaire en aluminium, 2 anses fixes



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

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

Poêle professionnelle CHOC en aluminium épais
Revêtement anti-adhésif PTFE multicouche
sans PFOA, ni PFOS

Queue rivetée en acier feuillard
revêtue d'une peinture de couleur :

- Sécurité alimentaire
- Respect du goût de chaque aliment

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

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

CHOC CLASSIC

HACCP



Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard rouge



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

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

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard jaune



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

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

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard bleu



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

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

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

Poêle ronde anti-adhésive CHOC - Queue feuillard verte



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

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

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



**POÊLE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM
SEMI-PROFESSIONNELLE**

Épaisseur de 3 à 4 mm

Revêtement résistant à l'abrasion

PTFE multicouche garanti sans PFOA ni PFOS

Queue en acier feuillard rivetée

Tous feux excepté induction

FLASH FOUR POSSIBLE : 10 minutes à 200 °C

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

**CHOC
ACCESS**



Poêle en aluminium semi-professionnelle antiadhésive "CHOC Access"

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



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

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



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

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

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

Boîte de 10 manchons pour protection thermique en néoprène

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



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



L'ACIER INOXYDABLE, UN GRAND CLASSIQUE

La batterie en acier inoxydable offre les ustensiles
incontournables qui équipent toutes les cuisines.

Facile d'entretien, sain et durable c'est le matériau qui a tout pour plaire.

Une mention spéciale à la gamme multicouche AFFINITY
qui lui assure réactivité et diffusion de la chaleur exceptionnelle.

Matériau multicouche
AFFINITY

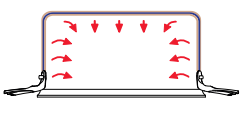







Matériau multicouche
ALCHIMY

Inox fond sandwich
MILADY

Inox fond sandwich
PRIM'APPETY



GAMME INOX

LES MULTICOUCHES		LES FIN	
ALCHIMY 3 ply		AFFINITY 5 ply	
			
2,3 à 2,7 mm		2,3 à 2,7 mm	
Épaisseur		Épaisseur	
Modes de cuisson			
Rissoler / Blanchir / Poêler			
			
Conçu pour cuire			
Poli brossé		Poli brillant	
Sources de chaleur			
			
Multicouche		Multicouche	
Fond sandwich (7 mm)		Fond de l'ustensile	
Queue tube inox étanche		Queue fonte d'inox	
Type de montage courbé à la française		Type de montage courbé à la française	
Fixation de la monture ou de l'embase			
			
Stop chaleur		Stop chaleur	
Passage au four		Passage au four	
			
Passage au lave-vaisselle			
Bord verseur		Bord verseur	
14 à 32		9 à 32	
Diamètre (cm)		Diamètre (cm)	
1		1	
PCB (unité de conditionnement)		PCB (unité de conditionnement)	

SIRH/+ BOCUSE D'OR

2023 FINAL PREMIUM PARTNER

En 2022, de Buyer est partenaire du Bocuse d'Or et équipe toutes les équipes avec la gamme Affinity.

La société soutient et accompagne également la Team France depuis 2019.

Ici, la Cheffe Naïs Pirollet, vainqueur du Bocuse d'Or France, sélectionnée pour la grande Finale mondiale du Bocuse d'Or 2023



Batterie de cuisson AFFINITY

Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouche - 5 couches (Inox Alu Inox)
Épaisseur de 2,3 à 2,7 mm

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

Montures rivetées en fonte d'inox
Monobloc : Pas de fragilité du fond - Indéformable
Tous feux + INDUCTION et four
Made in France

**Casserole Affinity**

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

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

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

Sauteuse à queue Affinity, bord droit

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	ø fond cm	Kg
3730.16		16	6	0,75	2,3		0,85
3730.20		20	6,5	1,5	2,3	17	1,16
3730.24		24	7	3	2,7	20,5	1,54
3730.28		28	7,5	4	2,7		2

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



Sauteuse à queue bombée Affinity



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

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



Poêle anti-adhésive Affinity



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	ø fond 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 poêle anti-adhésive est idéale pour réapproprier les plats cuisinés, et permet aussi de cuisiner des mets délicats comme le poisson. Revêtue d'un PTFE sur base dure qui résiste à l'abrasion.

Poêle tout inox Affinity



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

Wok Affinity avec 2 anses en fonte d'inox



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

Tous feux dont induction





Sautoir avec couvercle Affinity

Sautoir bombé avec couvercle Affinity



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

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

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

Faitout avec couvercle Affinity



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

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

Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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



Cocotte ovale Affinity avec couvercle



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epm	Kg
3726.30		30	22	13	5	2,3	3,6
Disponible jusqu'à épuisement du stock							

Poêle à poissons ovale Affinity, L. 32 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	ø fond cm	Kg
3719.32	Poêle inox antiadhésive	32	23	4,8	2,7	23	1,36
Disponible jusqu'à épuisement du stock							

Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65

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

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



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

Multicouche inox alu inox

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

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

Produit durable et robuste de qualité professionnelle

Matériau conducteur : réactif et économique sur toutes les sources de chaleur

- Cuisson homogène
- Economie d'énergie
- Maîtrise de la cuisson

Manipulation ferme et rassurante, bonne prise en main

- Anses en fil inox résistantes et indéformables
- Queue tube inox fermée étanche courbée à la française
- Montures solidement fixées par rivets

Pratique d'utilisation

- Bord verseur et graduations intérieures
- Tous feux + INDUCTION et four
- Poli brossé

Made in France

ALCHIMY



Set coffret Alchimy



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

Casserole Alchimy



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
3601.14		14	1	2,3	0,7
3601.16		16	1,5	2,3	0,85
3601.18		18	2	2,3	1,03
3601.20		20	2,5	2,3	1,21
3601.24		24	5	2,3	1,66





Sauteuse à queue, bord droit Alchimy



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
3602.24		24	3	2,7	1,15
3602.28		28	4	2,7	1,72

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

Sauteuse à queue bombée Alchimy



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
3603.16		16	0,75	2,3	0,66
3603.20		20	1,5	2,3	0,86
3603.24		24	2,5	2,3	1,17

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

Poêle à frire Alchimy



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3604.20		20	2,7	0,68
3604.24		24	2,7	0,94
3604.28		28	2,7	1,16
3604.32		32	2,7	1,44

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

caramélisation de vos viandes.





Faitout sans couvercle Alchimy

Code	Désignation	Øcm	L	Kg
3605.16	mini-cocotte	16	1,5	0,77
3605.20		20	2,5	1,12
3605.24		24	5	1,54
3605.28		28	7,5	2,19



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



Cuit-vapeur en inox

Code	Désignation	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



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

Wok Alchimy

Code	Désignation	Øcm	Lcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
3608.32		32		4	2,7	16,5	1,53
3329.10	grille pour wok ø 32 cm		34,5				0,14



Couvercle en verre avec pontet inox



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

Ce couvercle s'adapte sur tous les ustensiles de la gamme, sauf les poêles. Indispensable, pour laisser mijoter les petits plats ou pour maintenir au chaud les préparations, sans

qu'elles ne dessèchent. Passe au four.



Couvercle en inox brossé



Code	Désignation	Øcm	Kg
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

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

Batterie de cuisine en acier inoxydable

Fond sandwich

Qualité professionnelle

Queue ergonomique en fonte d'inox rivetée

= Bonne prise en main sans fatigue

Large fond magnétique épais

tous feux + INDUCTION

Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond

Finition soignée poli brillant

PERFORMANTE , ELEGANTE , RESISTANTE

MILADY



Faitout MILADY inox avec couvercle



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

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

Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

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



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

Casserole MILADY inox avec queue en fonte d'inox



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

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

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

Sauteuse MILADY bombée avec queue en fonte d'inox



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

Couvercle en verre avec pontet inox



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

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

ne dessèchent. Passe au four.

PRIM'APPETY

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

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



Casserole Prim'Appety



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

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

Poêle à frire ronde Prim'Appety



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



Sauteuse bombée à queue Prim'Appety, sans couvercle

Sauteuse Prim'Appety, bord droit, sans couvercle



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

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

Faitout sans couvercle Prim'Appety



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

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

Braising sans couvercle Prim'Appety



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

Marmite sans couvercle Prim'Appety



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

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

Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable



Code	Désignation	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

Couvercle en inox brossé



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

S'adapte à tous les produits de la gamme

WOK INOX spécial plaque à INDUCTION



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

Ce wok avec son rayon de 213 mm a une forme arrondie spécialement adaptée aux plaques à induction spéciales wok. Conductibilité parfaite grâce à l'épaisseur de 15/10° qui garantit aussi à la fois solidité et maniabilité. Galbe authentique permettant la cuisine traditionnelle asiatique naturelle et diététique. Queue en tube inox ventilée et ergonomique.

Support inox pour wok fond arrondi



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3122.00	Support pour wok demi sphérique	24	3,65	1	0,25

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

Bain-marie à queue sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	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

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

Bahut à anses, sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
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

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

Cuiseur bain-marie



Le bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Il permet de chauffer à basse température. Les préparations ne brûlent pas, n'attachent pas et ne débordent pas. ne brûlent pas, n'attachent pas et ne débordent pas.

Exemples d'utilisation :

- Fondre du chocolat.
- Réaliser des sauces délicates, des flans, des crèmes.
- Maintenir des préparations à température.
- Réchauffer des aliments.
- Chauffer le lait sans bouillir etc.

Sur tous les feux dont l'induction.

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



CUISSON LES AMOVIBLES

Cuisez, Mijotez, Saisissez

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

3 gammes, 3 matières, 3 utilisations,
une seule queue pratique, confortable et ergonomique

Acier inoxydable fond sandwich
MILADY TWISTY

Antiadhésif
CHOC INTENSE

Acier et cire d'abeille
MINERAL B





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

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

Queue amovible toucher velours 'Soft Touch'



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

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

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

Casserole Milady Twisty en inox sans queue, avec 2 embases



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	ø fond cm	Kg
3491.14		14	7	1,2	0,8	12	0,44
3491.16		16	8	1,6	0,8	14	0,53
3491.18		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
3491.20		20	10	3	0,8	17,8	0,85
3491.24		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
3491.28	Utilisation avec les anses silicone uniquement	28	14	8	0,8	25	1,95

3491.03	Lot de 3 casseroles ø 16-18-20 cm sans garniture				0,8		2,49
---------	--------------------------------------------------	--	--	--	-----	--	------

3491.04	Lot de 4 casseroles ø 14-16-18-20 cm avec une queue noire + 2 anses noires en silicone				0,8		3,11
---------	----------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	-----	--	------



Cuit-vapeur en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

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



Sauteuse Milady Twisty en inox sans queue, avec 2 embases



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

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



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

Couvercle en verre avec bouton bakélite/inox



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

Passe au four jusqu'à 200°C

Lot de 2 anses clipsables en silicone - Coloris noir



Code	Désignation	Kg
8360.00	noir	0,04



ANTIADHESIF CHOC INTENSE - QUEUE AMOVIBLE

Batterie de cuisine antiadhésive forgée

1 embase sur poêle et sauteuse ronde .

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

CHOC INTENSE



Poêle antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase



Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond 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

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

Garanti sans PFOS et sans PFOA.
Tous feux dont INDUCTION. Passe au four.
Made in France

Sauteuse antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	Epm	ø fond cm	Kg
8748.24		24	4	16,6	1
8748.28		28	4	22	1,3



Poêle à crêpes antiadhésive CHOC INTENSE, sans queue avec embase

Code	Désignation	Øcm	Epm	Perso	Kg
8745.26		26	4	18	0,73
8745.30		30	4	22	1





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

Une embase sur poêle à frire, sauteuse ronde et poêle à crêpe.
 Queue amovible ergonomique et confortable, toucher velours,
 compatible sur tous ustensiles des gammes amovibles de Buyer
 inox Twisty , antiadhésif Choc Intense, acier Mineral B.

Queue amovible toucher velours 'Soft Touch'

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



Queue compatible pour les
 ustensiles de cuisson des 3
 gammes amovibles :
 - Acier inoxydable TWISTY
 - antiadhésif CHOC INTENSE
 - Acier MINERAL B ELEMENT



Poêle MINERAL B, sans queue avec embase



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

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

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

Sauteuse paysanne MINERAL B, sans queue avec embase



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

Poêle à crêpes MINERAL B, sans queue avec embase

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





L'EXCELLENCE DU CUIVRE

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

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

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'inox

Cuivre Inox Induction
PRIMA MATERA
montures fonte d'acier

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

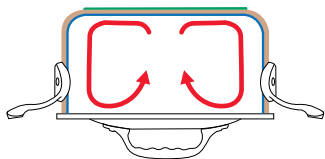
Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures fonte d'acier

Cuivre inox **INOCUIVRE**
montures laiton



GAMME CUIVRE

INDUCTION
PRIMA MATERA



CUIVRE MASSIF
90% de cuivre extérieur et
10% d'inox intérieur

Collection

Matériau de l'embouti

Épaisseur

2 mm

Modes de cuisson

Mijoter / Réduire / Flamber

Conçu pour cuire



Finition

Poli brillant

Sources de chaleur



Fond de l'ustensile

Fond acier inoxydable projeté

Type de monture courbée à la française

Queue fonte d'inox

Queue fonte d'acier

Queue fonte c

Fixation de la monture ou de l'embase

Riveteée

Stop chaleur



Passage au four



Passage au lave-vaisselle



Diamètre (cm)

14 à 32

9 à 36

PCB (unité de conditionnement)

1

1

1

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

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

PRIMA MATERA

Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



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

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

Sauteuse en cuivre inox INDUCTION




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

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




Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION

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



Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION


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



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

Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
3709.14N		14	1	0,24
3709.16N		16	1	0,28
3709.18N		18	1	0,33
3709.20N		20	1	0,39
3709.24N		24	1	0,51
3709.28		28	1	0,65



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



Marmite en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



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

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

Braisière en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox



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



Sautoir cuivre inox INDUCTION avec couvercle inox



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

Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



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

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

Faitout en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION avec couvercle inox

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



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

Wok en cuivre à fond magnétique INDUCTION

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



Entretien du cuivre :

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



Cuit-vapeur en acier inoxydable

Code	Désignation	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



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

LE CUIVRE

LE CUIVRE MASSIF INDUCTION PRIMA MATERA, montures en fonte d'acier

L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

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

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

PRIMA MATERA



Made in France

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION



Casserole en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



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

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

Sauteuse droite en cuivre inox INDUCTION



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

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



Sautoir bombé à 2 anses en cuivre inox INDUCTION



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

Sauteuse bombée en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



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

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

Poêle ronde en cuivre inox à fond magnétique INDUCTION



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	5,5	2

Faitout en cuivre inox induction avec couvercle cuivre et anses fonte



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm
6342.16		16	8,8	1,8	2
6342.20		20	10,3	3,3	2
6342.24		24	12,3	5,4	2
6342.28		28	13,5	8	2

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

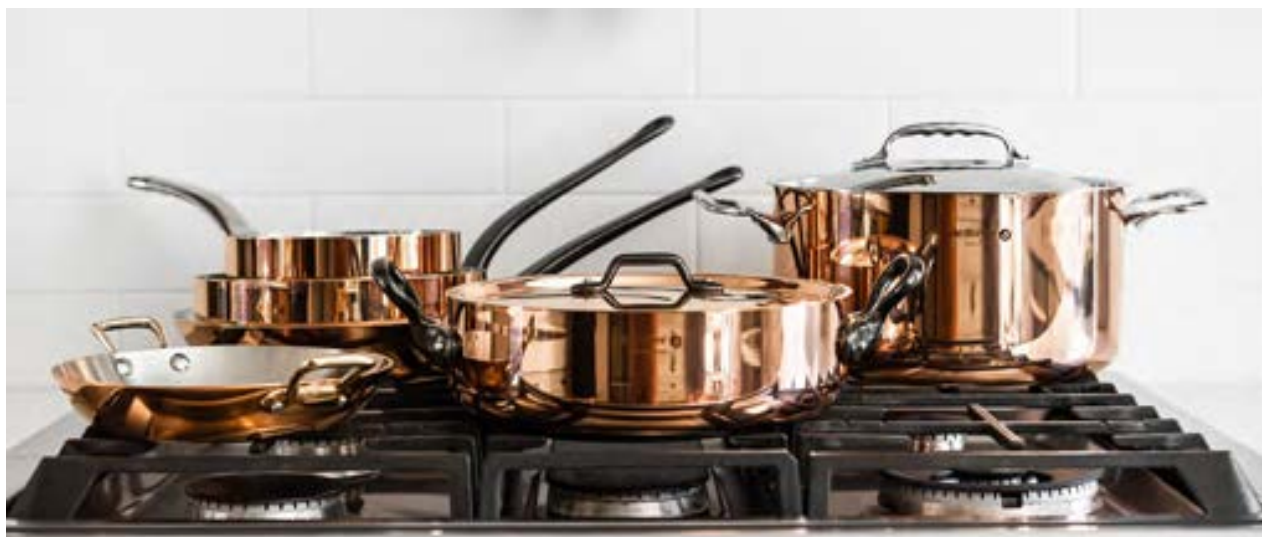


L'ALLIANCE DU CUIVRE ET DE L'INOX

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

Idéale pour les CUISSONS DÉLICATES et la CUISINE DE RÉDUCTION

INOUIVRE



Casserole en cuivre inox - queue fonte inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	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

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

Poêle ronde en cuivre inox - Queue fonte d'inox



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

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

Sauteuses en cuivre inox - Queue fonte d'inox



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

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

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



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

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

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



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

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

Couvercle inox bombé, pontet fonte d'inox



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

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



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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epm	Kg
6426.30		30	22	13	5	2	3,6
Disponible jusqu'à épuisement du stock							

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



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

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





Casserole, queue fonte



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

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

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

Sauteuses et poêles en cuivre-inox, queue fonte



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

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

Couvercle, poignée fonte



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

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



Faitout avec couvercle, anses fonte



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

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

Braisière avec couvercle, anses fonte



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

Tous feux sauf induction.

Marmite avec couvercle, anses fonte



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

Tous feux sauf induction.

INOUIVRE



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

Montures rivetées en laiton

Tous feux excepté l'induction

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



Casserole à queue en cuivre-inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epmm	Kg
6445.10		10	5,2			0,33
6445.12		12	6	0,8	1,5	0,5
6445.14		14	7	1	1,5	0,63
6445.16		16	8,5	1,6	1,5	0,8
6445.18		18	9	2,5	1,5	0,99
6445.20		20	10	3,5	1,5	1,21

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

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

Sauteuse à queue en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

Poêle à frire en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

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



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

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

de rétamage. Les anses en laiton sont solidement rivetées.

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



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

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

Sautoir avec couvercle, anses laiton



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

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

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

Faitout rond avec couvercle en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

Couvercle rond en cuivre-inox avec montures laiton



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

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

Mini ustensiles en cuivre inox avec montures laiton



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
6447.10	Mini faitout	10	5,5		0,48
6453.09	Mini casserole avec couvercle	9	4,5	0,3	0,21
	Mini casserole sans couvercle :				
6445.09		9	4,5	0,3	0,2
6445.10		10	5,2		0,33

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



Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



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

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

Moule à Canelés en cuivre



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

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

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



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
6580.20	Avec anneau	20	1,2	0,91
6580.26N	Avec anneau	26	1,2	1,06
6580.32	Avec anneau	32	1,2	1,63

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



Pâte à polir CUIVRE

Code	Désignation	L	Kg	UC
4200.01N	Pot de 150 ml	0,15	0,24	6



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



LES MOULINS

De Buyer et les moulins Une histoire épicée, un défi bien relevé

Depuis 200 ans, la passion pour la cuisine, le goût et la Gastronomie d'ici ou d'ailleurs animent la manufacture de Buyer. Ses savoir-faire, dans la conception et la fabrication des ustensiles de cuisine et pâtisserie de qualité répondent aux exigences des professionnels et des amateurs du bon, fait maison.

Elle a ainsi créé son propre univers dédié à la maîtrise du goût, et c'est tout naturellement qu'elle a voulu compléter ses collections et avec des moulins à poivre, à sel et autres épices.

Mais de Buyer, c'est avant tout une manufacture, qui aime concevoir, innover et utiliser son savoir-faire et son expérience pour fabriquer ses produits. Entreprise du patrimoine vivant, la société a gardé son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait.

De Buyer a toujours voulu proposer sa propre collection de moulins, signée.

Pour créer cette collection, de Buyer s'est rapproché de Marlux. Les deux sociétés partageaient les mêmes valeurs, une âme d'artisan et le goût du travail bien fait. La société familiale Marlux, créée en 1875, labellisée entreprise du patrimoine vivant ; est devenue un nom incontournable dans l'histoire de la fabrication française des moulins. En 1972, elle révolutionne le monde des épices en inventant le moulin à muscade et, véritable référence, ses moulins s'imposent sur les plus grandes tables grâce à la qualité de ses broyeurs à poivre et à sel, usinés sur ses propres machines.

La grande aventure des épices commence en 2015 pour de Buyer et les premiers moulins sortent de la manufacture à partir de 2016.

Sa maîtrise des matériaux permet à de Buyer de signer les moulins avec de nouveaux mécanismes en acier et en céramique.



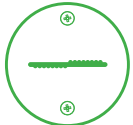


Aujourd'hui, le processus de fabrication des moulins s'intègre à la politique RSE de la société de Buyer : les moulins en bois sont en hêtre, issu de forêts gérées durablement et ont obtenu la certification **Origine France Garantie**.

Les épices sont des ingrédients indissociables du goût; broyés avec maîtrise, ils se révèlent et permettent à chacun d'orchestrer sa meilleure harmonie des arômes.



MOULIN

MÉCANISME

<p>MUSCADE</p> <p>Muscade uniquement</p>	<p>SEL</p> <p>Gros Sel Blanc uniquement</p> <p>Pas de sel humide</p>	<p>POIVRE</p> <p>Tous types de poivres ronds</p> <p>Pas de sel</p>	<p>Type de mécanisme</p> <p>Mécanisme acier</p>	<p>Matériau</p> <p>Acier traité et durci</p>	<p>Aspect visuel du mécanisme</p>   	<p>Réglage de mouture</p>  	<p>Tige</p> <p>Acier nickelé</p>	<p>Garantie</p> <p>À vie</p>	<p>Hauteur des moulins (cm)</p> <p>7 - 10 - 14 - 18 - 21</p> <p>25 - 30 - 40 - 70</p>	<p>10</p>	<p>7 -</p>
-------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	----------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------	------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------

LES BOIS

**B
BOIS**



COLLECTION B BOIS

Moulins avec corps et couvercle en bois de hêtre naturel, finis à la cire d'abeille.

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



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



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

Mécanisme poivre en acier taillé et mécanisme sel en acier inoxydable traité anti corrosion. Mécanismes acier garantis à vie. Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer,

le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Moulins labellisés ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulins 'B BOIS' RUMBA 14 cm



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

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

épices. Moulins labellisés ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulins 'B BOIS' RUMBA 20 cm



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

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

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



Le modèle **JAVA** est le moulin traditionnel par excellence; le bois se décline en 4 coloris naturels et classiques selon les modèles : **Bois clair, bois foncé, blanc mat et noir mat.**

- Disponible en moulin à poivre, moulin à sel et moulin à épices de 14 à 25 cm.
- Disponible en moulin à poivre et sel de 14 à 40 cm.

Le modèle 70 cm n'existe qu'en moulin à poivre

Moulins bois certifiés ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin bois JAVA 14 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE MECANISME METAL		
P245.140101	Naturel	14	0,13
P245.140202	Foncé	14	0,13
P245.140303	Blanc mat	14	0,13
P245.140404	Noir Mat	14	0,13
	MOULIN A SEL MECANISME METAL		
S345.140101	Naturel	14	0,12
S345.140202	Foncé	14	0,12
S345.140303	Blanc mat	14	0,12
S345.140404	Noir Mat	14	0,12
	MOULIN A EPICES MECANISME CERAMIQUE		
C045.140101	Naturel	14	0,13
C045.140202	Foncé	14	0,13
C045.140303	Blanc mat	14	0,13
C045.140404	Noir Mat	14	0,13

- Mécanismes poivre en acier taillé muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouler parfaitement.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion.

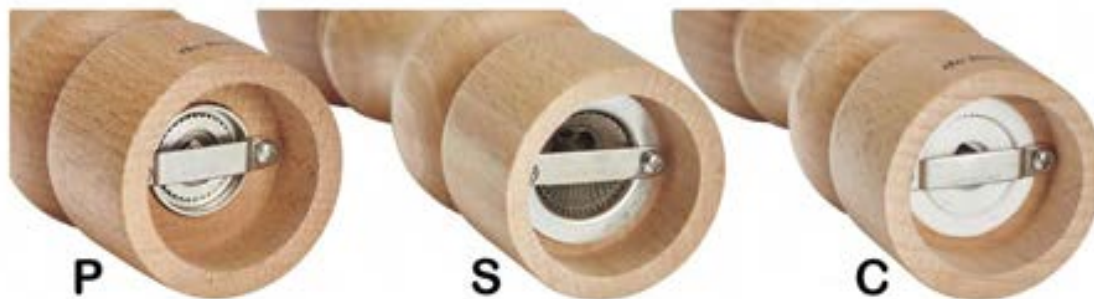
Les mécanismes en acier sont garantis à vie.
- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres et sels, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

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



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

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



Moulin bois JAVA 14 cm laqué



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
P245.143131	Blanc	14	0,13
P245.143232	Rouge	14	0,13
P245.143333	Noir	14	0,13
P245.143434	Taupe	14	0,13
P245.143636	Jaune	14	0,13
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
S345.143131	Blanc	14	0,12
S345.143232	Rouge	14	0,12
S345.143333	Noir	14	0,12
S345.143434	Taupe	14	0,12
S345.143636	Jaune	14	0,12
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
C045.143131	Blanc	14	0,13
C045.143232	Rouge	14	0,13
C045.143333	Noir	14	0,13
C045.143434	Taupe	14	0,13
C045.143636	Jaune	14	0,13

Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.
La finition laquée brillante et les teintes vitaminées apportent une touche colorée et égayent cuisine et table.

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

- Mécanismes poivre est en acier taillé.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion.
Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

Moulin bois JAVA 18 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
P246.180101	Naturel	18	0,2
P246.180202	Foncé	18	0,2
P246.180303	Blanc mat	18	0,2
P246.180404	Noir Mat	18	0,2
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
S346.180101	Naturel	18	0,2
S346.180202	Foncé	18	0,2
S346.180303	Blanc mat	18	0,2
S346.180404	Noir Mat	18	0,2
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
C046.180101	Naturel	18	0,2
C046.180202	Foncé	18	0,2
C046.180303	Blanc mat	18	0,2
C046.180404	Noir Mat	18	0,2

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion.
Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

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

Moulin bois JAVA 21 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
P247.210101	Naturel	21	0,24
P247.210202	Foncé	21	0,24
P247.210303	Blanc mat	21	0,24
P247.210404	Noir Mat	21	0,24
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
S347.210101	Naturel	21	0,22
S347.210202	Foncé	21	0,22
S347.210303	Blanc mat	21	0,22
S347.210404	Noir Mat	21	0,22
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
C047.210101	Naturel	21	0,24
C047.210202	Foncé	21	0,24
C047.210303	Blanc mat	21	0,24
C047.210404	Noir Mat	21	0,24

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

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

Moulin bois JAVA 25 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
P249.250101	Naturel	25	0,3
P249.250202	Foncé	25	0,3
P249.250303	Blanc mat	25	0,3
P249.250404	Noir Mat	25	0,29
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
S349.250101	Naturel	25	0,27
S349.250202	Foncé	25	0,27
S349.250303	Blanc mat	25	0,27
S349.250404	Noir Mat	25	0,3
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
C049.250101	Naturel	25	0,3
C049.250202	Foncé	25	0,3
C049.250303	Blanc mat	25	0,3
C049.250404	Noir Mat	25	0,3

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

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

Moulin à poivre/sel JAVA 30 cm, mécanismes métal



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

Modèle classique en bois. Mécanisme en acier taillé. Le mécanisme à poivre Marlux est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les

moudre parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Moulin à poivre/sel JAVA 40 cm, mécanismes métal



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

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

Moulin à poivre JAVA 70 cm



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

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



Collection Rumba



Moulin bois RUMBA 14 cm

Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE			
MECANISME METAL			
P230.140101	Naturel	14	0,14
P230.140202	Foncé	14	0,14
P230.140303	Blanc mat	14	0,14
P230.140404	Noir mat	14	0,14
MOULIN A SEL			
MECANISME METAL			
S330.140101	Naturel	14	0,14
S330.140202	Foncé	14	0,14
S330.140303	Blanc mat	14	0,14
S330.140404	Noir mat	14	0,14
MOULIN A EPICES			
MECANISME CERAMIQUE			
C030.140101	Naturel	14	0,15
C030.140202	Foncé	14	0,15
C030.140303	Blanc mat	14	0,15
C030.140404	Noir mat	14	0,15



Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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

Moulin bois RUMBA 18 cm

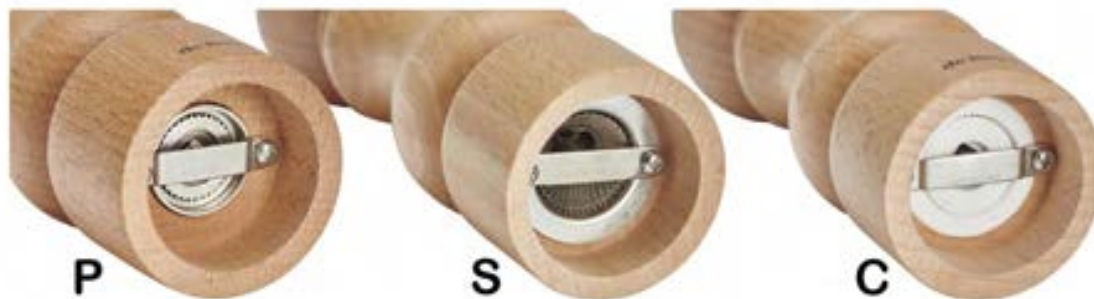
Code	Désignation	Hcm
MOULIN A POIVRE		
MECANISME METAL		
P230.180101	Naturel	18
P230.180202	Foncé	18
P230.180303	Blanc mat	18
P230.180404	Noir mat	18
MOULIN A SEL		
MECANISME METAL		
S330.180101	Naturel	18
S330.180202	Foncé	18
S330.180303	Blanc mat	18
S330.180404	Noir mat	18
MOULIN A EPICES		
MECANISME CERAMIQUE		
C030.180101	Naturel	18
C030.180202	Foncé	18
C030.180303	Blanc mat	18
C030.180404	Noir mat	18



Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.
- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

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



Moulin bois RUMBA 20 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE MECANISME METAL			
P230.200101	Naturel	20	0,34
P230.200202	Foncé	20	0,34
MOULIN A SEL MECANISME METAL			
S330.200101	Naturel	20	0,34
S330.200202	Foncé	20	0,34
MOULIN A EPICES MECANISME CERAMIQUE			
C030.200101	Naturel	20	0,35
C030.200202	Foncé	20	0,35

ORIGINE FRANCE GARANTIE. herbes de Provence, les graines type cummin, etc.
 - Mécanismes poivre est en acier taillé.
 - Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanisme en acier sont garantis à vie.
 - Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres et sels, les

Moulin bois RUMBA 20 cm laqué



Code	Désignation	Hcm	Kg
MOULIN A POIVRE MECANISME METAL			
P230.203131	Blanc	20	0,34
P230.203232	Rouge	20	0,34
P230.203333	Noir	20	0,34
P230.203434	Taupe	20	0,34
P230.203636	Jaune	20	0,34
MOULIN A SEL MECANISME METAL			
S330.203131	Blanc	20	0,32
S330.203232	Rouge	20	0,32
S330.203333	Noir	20	0,32
S330.203434	Taupe	20	0,32
S330.203636	Jaune	20	0,32
MOULIN A EPICES MECANISME CERAMIQUE			
C030.203131	Blanc	20	0,35
C030.203232	Rouge	20	0,35
C030.203333	Noir	20	0,35
C030.203434	Taupe	20	0,35
C030.203636	Jaune	20	0,35

Moulins labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

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

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

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaii, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cummin, etc.

Collection Paso



Moulin bois PASO 10 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
	MECANISME METAL		
P240.100101	Naturel	10	0,11
P240.100202	Foncé	10	0,11
P240.100303	Blanc mat	10	0,11
P240.100404	Noir mat	10	0,11
	MOULIN A SEL		
	MECANISME METAL		
S340.100101	Naturel	10	0,09
S340.100202	Foncé	10	0,09
S340.100303	Blanc mat	10	0,09
S340.100404	Noir mat	10	0,09
	MOULIN A EPICES		
	MECANISME CERAMIQUE		
C040.100101	Naturel	10	0,11
C040.100202	Foncé	10	0,11
C040.100303	Blanc mat	10	0,11
C040.100404	Noir mat	10	0,11

Modèle classique en bois. Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE. le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion. Les mécanismes en acier sont garantis à vie.

- Le mécanisme céramique permet l'utilisation de nombreuses épices: tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer,

Salière PASO 10 cm

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



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



Collection
Manivelle



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



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

Modèle classique en bois.
Moulin labellisé ORIGINE FRANCE GARANTIE.

- Le mécanisme sel est en acier inoxydable traité anti corrosion.
Les mécanisme en acier sont garantis à vie.

- Mécanismes poivre en acier taillé. Le mécanisme à poivre est muni d'une double rangée de dents qui capture les grains, les entraîne vers le bas, puis les bloque afin de les mouliner parfaitement. Il ne doit en aucun cas être rempli de sel.

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

Moulin à muscade SOKO, manivelle en inox - 10 cm



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

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

Collection Exclusive

Moulin à poivre/sel POGO 11 cm, mécanismes métal



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

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

GARANTIE.

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



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

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

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



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

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

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

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



Code	Désignation	Hcm	Kg
	MOULIN A POIVRE		
P227.130670	Ebène	13	0,12
	Disponible jusqu'à épuisement du stock		
	MOULIN A SEL		
S327.130670	Ebène	13	0,16
	Disponible jusqu'à épuisement du stock		

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



Collection Hip Hop

Moulin à épices bois HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
	Moulins livrés sans épices		
C086.118301	Naturel	11	0,09
C086.118302	Foncé	11	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Mécanisme garanti 3 ans

Moulin à épices bois laqué HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Kg
	Moulins livrés sans épices	
C086.118331	Blanc	0,09
C086.118332	Rouge	0,09
C086.118333	Noir	0,09
C086.118334	Taupe	0,09
C086.118336	Jaune	0,09

Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Mécanisme garanti 3 ans

Moulin à épices transparent HIP HOP 11 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
	Moulins livrés sans épices		
C086.118383		11	0,09

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Collection Transparence

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
Moulins livrés sans épices					
C092.078382				7	0,18
C192.048382	Coffret de 4 moulins C092.078382	28	7	9	0,77
Moulins livrés vides					

Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans

Moulin à épices TANGO 14 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
Moulins livrés sans épices			
C087.148383		14	0,18

Moulin tout acrylique. Garanti 3 ans
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.

Moulin à épices MAMBO 18 cm, mécanisme céramique



Code	Désignation	Hcm	Kg
Moulins livrés sans épices			
C084.188383		20	0,23

Un moulin original à la ligne baroque pour la cuisine ou pour la table. La transparence lui confère modernité et légèreté.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc. Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Moulin tout acrylique.
Mécanisme céramique qui permet l'utilisation de nombreuses épices : tous les poivres, le sel blanc de cuisine et le sel gris de mer, le sel noir d'Hawaï, le sel rose de l'Himalaya, les herbes de Provence, les graines type cumin, etc.
Possibilité de réglage de 4 moutures par la base.
Garanti 3 ans



LA COUPE

Mandolines et couteaux

DES ALLIÉS DE PRÉCISION

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

Mandoline **REVOLUTION**

Mandoline **VANTAGE**

Mandoline **VIPER**

Mandoline **ACCESS**

Mandoline **SWING PLUS**

Mini coupe-légume **KOMI**


Coupe-tranche **KOBRA**

Coupe-tomate, évideur **Corer**

Couteaux & aiguiseurs



MANDOLINES

Collection	Type de coupes :	Type de lame	Hauteur de coupe (mm)	Pied anti-dérapants repliables	Gravité guide + poussoir	Poussoir long	Couleurs	PCB (unité de conditionnement)	
 2012.01  2017.00  2016.00  2014.00	<ul style="list-style-type: none"> • Tranches lisses 							1	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tranches ondulées 							1	
	<ul style="list-style-type: none"> • Julennnes 	<ul style="list-style-type: none"> • Coupes gauffrées 							1
	<ul style="list-style-type: none"> • Julennnes 	<ul style="list-style-type: none"> • Cubes et losanges 	V	0 à 10	✓	✓	✓	✓	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Julennnes 	<ul style="list-style-type: none"> • Coupes gauffrées 		1 à 8	✓	✓	✓	✓	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Julennnes 	<ul style="list-style-type: none"> • Coupes gauffrées 		0 à 10	✓	✓	✓	✓	1

LES MANDOLINES



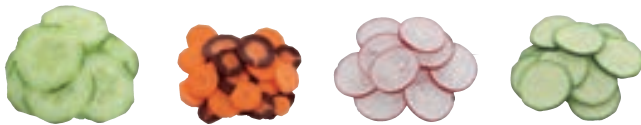
ACCESSOIRE
RONDELLES

GRAVITY

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



LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES
OU ONDULÉES



PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



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



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

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



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

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



La Mandoline REVOLUTION MASTER



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

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

- Poussoir rond inox avec contrôle de la rotation
- Poussoir extra-long pour les coupes de légumes longs
- 7 lames (double lame horizontale micro lobes et 6 peignes Julienne).

- 2 enjoliveurs en fonte d'inox solidaires du pied arrière
- Glissing amélioré grâce au revêtement spécial pro glisse sur la rampe.



La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2012.56	Système de contrôle de la rotation			0,62
	Chariot + poussoir inox			
2012.57	Poussoir inox seul			0,5
2012.55	ENSEMBLE POUSSOIR LONG			0,24
	s'adapte sur Mandoline standard			
2000.97	Pied avant seul pour châssis	12	11,5	0,12
	Pour REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
2012.98	Pied arrière REVOLUTION MASTER			
2000.89	Lot de deux vis papillons			

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY guide et poussoir VOIR PAGE 105	5	10,5	14,5	0,18

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

La Mandoline REVOLUTION : Pièces détachées



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

LA MANDOLINE VANTAGE



La Mandoline VANTAGE



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

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

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



La Mandoline VANTAGE - pièces détachées 2017.00



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

La Mandoline VANTAGE - Poussoir long



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.55	Ensemble poussoir long	17,2	13	6,8	0,27

Il se met à la place du poussoir rond de la Mandoline et s'utilise de la même manière. C'est l'outil indispensable pour les coupes allongées (carottes, courgettes, pommes de terre pour frites géantes, etc.) sans avoir à tronçonner les légumes au préalable.



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY guide et poussoir VOIR PAGE 105	5	10,5	14,5	0,18

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



LA MANDOLINE VIPER



La Mandoline VIPER



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.00	Mandoline complète avec chariot et poussoir plateau lisse & 2 plateaux Julienne 4 et 10 mm Boîte de rangement fournie	44	18,5	15	1,36

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

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



Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY guide et poussoir VOIR PAGE 105	5	10,5	14,5	0,18

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

LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.96	Plateau horizontal pour coupe tranches	26	12	0,09	0,18
2016.92	Plateau lames Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Plateau lames Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

LA MANDOLINE VIPER: Pièces détachées



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.59	Poussoir ergonomique seul plastique	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Chariot réceptacle en plastique	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS



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

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

antidérapants
MULTIFONCTIONS:
Rondelles lisses ou ondulées, coupes Juliennes, coupe gauffrée.
Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.



Accessoires pour la Mandoline ACCESS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
2015.92	Double peigne Julienne 4 et 10 mm				0,26
2015.93	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes				0,09
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes	15,5	3,2	0,5	0,03
2017.90	Chariot seul				0,05
2014.59	Poussoir seul				

Lames et peignes en aciers spéciaux trempés pour une coupe nette et rapide. Système de double lame et peigne : un seul accessoire pour 2 utilisations.

- lame lisse et lame ondulée
- Peigne Julienne de 4 /10 mm et peigne Julienne 2/7 mm

Accessoire Rondelles GRAVITY



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY guide et poussoir VOIR PAGE 105	5	10,5	14,5	0,18

Un guide pour couper les légumes longs et les petits légumes rapidement et sans effort.

Il s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER.

LA MANDOLINE SWING PLUS



La Mandoline SWING PLUS



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

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

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



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

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

Accessoires pour la Mandoline SWING PLUS



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
2015.92	Double peigne Julienne 4 et 10 mm						0,26
2015.93	Double peigne Julienne 2 et 7 mm avec boîte de rangement pour 2 doubles-peignes						0,09
2015.95	Double-lame horizontale micro-lobes		15,5	3,2		0,5	0,03
2015.84	GRAVITY guide et poussoir VOIR PAGE 105	5		10,5	14,5		0,18

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

LA MANDOLINE KOBRA



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

Le coupe-tranche KOBRA

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.01	Noir - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rouge - Complet avec poussoir noir	36,5	12,2	8	0,66
PIECES DÉTACHÉES :					
2011.55	Poussoir seul - coloris noir				
2011.90	Kit circlips et rondelle Kobra				



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





Le mini coupe-légumes KOMI



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2018.00	coupe-légumes complet avec poussoir protecteur et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm	27	11,2	3,3	0,38
PIECES DÉTACHÉES :					
2018.90	Poussoir				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Kit lame				

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





Coupe-tomates en acier inoxydable



- Pour 10 tranches épaisseur 5,5 mm.
 - Lame en inox crantée spéciale tomates pour une coupe rapide et franche sans écraser le produit.
 - La coupe horizontale évite la perte de jus.
 - Les pieds sont munis de ventouse pour une bonne tenue sur le plan de travail lors de l'utilisation.
 - Sécurité totale : la main est protégée des lames. Bonne prise en main grâce aux 2 poignées.
- Le coupe-tomates permet de trancher les tomates mûres, mais également les agrumes (citrons, oranges..).
- Taille maxi du fruit : ø 90mm & Hauteur 60mm.
- L'appareil est en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

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



Evideur Corer 12 mm - Orange

Evideur Corer 20 mm - Vert



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

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

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

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

Evideur Corer 30 mm - Rouge

Code	Désignation	Lcm	Kg
2612.03	L. tube 112 mm - Gradué	25	0,1



Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain. Système breveté. Universel : pour de multiples fruits/légumes. Plusieurs fonctions possibles: Equeuter / Evider / Farcir. Manche ergonomique confort anti-glisse en polypropylène revêtu TPE avec trou d'accroche. Tube en acier inoxydable gradué - Lame inox.

FK2

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



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



Couteau de Chef français



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Couteau Santoku 17 cm



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

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

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

Couteau de Chef asiatique



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

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

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

Couteau d'office L. 9 cm



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

Le couteau d'office est indispensable pour toutes les petites découpes. Il est multifonctions: il sert à peler, couper, enlever les

excroissances ou germes, découper des décors de fruits et légumes, etc.

Couteau de service L. 14 cm



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

Le couteau universel est idéal pour les petites tâches: couper les

légumes en rondelles ou en bandes, couper le fromage ou enlever le gras de la viande avant cuisson. La lame fine rend la coupe facile

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



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

Lame souple alvéolée. Permet de réaliser des tranches fines de lard, jambon, saumon. Parfaitement adapté pour les petites pièces de viande, pour un geste ultra précis.

Tranchelard Santoku 30 cm



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

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



Couteau à filet



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

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

Couteau à désosser L.13 cm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4284.13	Disponible jusqu'à épuisement du stock	27,8	2,2	1,8	0,19



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

Couteau de découpe



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4285.21	L. lame 21 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	35,8	2	4	0,26
4285.26	L. lame 26 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	40,6	2,2	4	0,28

Ce couteau est spécialement étudié pour la coupe de fines tranches de viandes rôties, jambon, etc: la lame est conçue pour offrir le moins de résistance possible quand la viande est coupée, ce qui facilite les coupes tout en longueur.

Couteau à pain



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4286.26	L. 26 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	40,5	2,2	3,9	0,28

La dentition de ce couteau a été étudiée pour donner une durée de vie plus longue à la lame. Ce couteau coupe parfaitement toutes les sortes de pain ou certaines viandes un peu dures.

Aigiseur TRIUM, 3 niveaux



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4290.02	3 NIVEAUX : 1: aiguisage gros grain pour lames émoussées 2: niveau bas de l'encoche pour aiguisage 3: niveau supérieur de l'encoche pour affilage	12	6,7	5,7	0,33

L'aigiseur TRIUM redonne facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage: il suffit de glisser la lame entre les cames pour redonner un biseau finement affilé. Il possède 2 encoches : 1- Aiguisage gros grains pour lames émoussées. 2- Encoche à 2

niveaux pour aiguisage et affilage fins.

Aigiseur fusil QUINTUM, 5 niveaux



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4291.00	Disponible jusqu'à épuisement du stock	45	3	0,32

Pour aiguiser et affûter en 5 étapes. Plus rapide et plus simple que les fusils et pierres à aiguiser traditionnels. Il est équipé de 'Diamonds Cams' -brevet en cours- dans le manche pour un affilage des lames usées. 4 étapes suivent pour un aiguisage plus fin sur la mèche du fusil: 2 faces à revêtement

diamant et 2 en chromé dur, ayant chacune son angle précis d'aiguisage.

QUINTUM

Planche à découper en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Granitée - Angles vifs				
4920.60N	Blanche	60	40	2	3,9

La planche à découper en polyéthylène est plus hygiénique qu'une planche en bois car la matière est non poreuse.

Support inox pour 6 planches à découper



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4140.00N	Ecartement 3 cm - Fil ø 6 mm 4 patins anti-dérapants	27	31,5	27,5	1,1

Pratique, ce support permet de ranger ou d'égoutter après lavage les différentes planches à découper.



DES USTENSILES ESSENTIELS

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

Contenir, stocker,
filtrer, mesurer, doser

Petits ustensiles, fouets
et spatules

Ustensiles pour fruits de mer

Ustensiles pour pizza

Instruments de mesure:
Température, temps et poids



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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	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

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

pour une meilleure hygiène. Finition polie.

Bassine demi-sphérique sans pied ni anses - Modèle professionnel



Code	Désignation	Øcm	L.	Epm	Kg
3372.16N		16	1	0,7	0,23
3372.20		20	2,1	0,7	0,35
3372.24		24	3,6	0,7	0,49
3372.30		30	7	0,7	0,7
3371.35		35	11,2	0,8	1,01
3371.40		40	16,8	0,8	1,35

Pied pour bassine demi-sphérique

3379.00	Pour ø 20 - 24 cm	1	0,11
3379.01	Pour ø 30-35-40 cm	1	0,18

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

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

Bassine pâtissière demi-sphérique en inox - revêtue silicone



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

De Buyer a développé une nouvelle bassine cul-de-poule en acier inoxydable avec un fond revêtu de silicone. La bassine reste stable, ne dérape jamais lors du travail. Les graduations intérieures en font un véritable outil de travail.



Bassine demi-sphérique en polyéthylène



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

Plats en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Epmm	Kg	UC
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

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

Passoire conique à 2 anses et à cercle en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14

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

Passoires en acier inoxydable - qualité professionnelle



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3232.24	Conique à queue	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Conique à queue	27	54	12	1	0,76

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

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3350.10N (1)		10	7,1	0,4	0,08
3350.14N (2)		14	10,5	0,4	0,15
3350.18N	Avec crochet à l'arrière	18,5	16	0,4	0,31
3350.20N	Avec crochet à l'arrière	20	18	0,4	0,38
3350.23N	Avec crochet à l'arrière	23	20,5	0,4	0,45
3350.26N	Avec crochet à l'arrière	27	23	0,4	0,71
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour Ø 14/18/20		15	6	0,17

Gamme composée de différentes tailles dans un inox épais, très résistant à l'usage.
Face à la queue, se trouve un crochet qui permet de poser le chinois dans une casserole à partir du Ø18 cm.
Il est possible de mettre les chinois sur les pieds des entonnoirs à piston afin d'éviter que le contenu ne soit renversé.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3351.23	Chinois Ø 23 cm	23	22	1	0,56
3354.01	Pied inox anti-dérapant Convient pour Ø 19/21		15	6	0,17

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

Nettoyage facile.

Pilon pour chinois en hêtre



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

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



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Epmm	Kg
3352.20N	Queue épaisseur 2 mm Renforcé d'un fil inox double ø 4 mm qui protège la maille	20	44	18	0,6	0,48

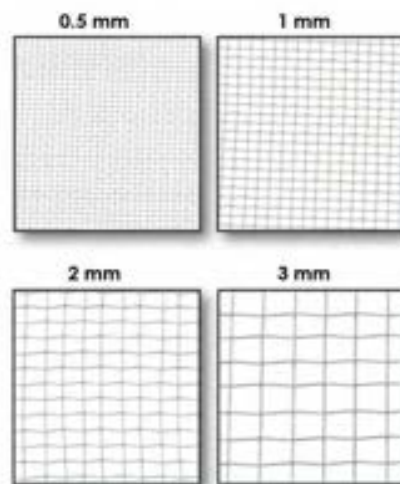
Ce Chinois est muni de crochet et de patte d'appui ce qui lui permet d'être posé sur des récipients ronds. Indispensable en pâtisserie, il permet de filtrer très fin des gelées, des coulis ou de la crème anglaise pour enlever le germe de l'oeuf. En inox, il avère plus solide, plus hygiénique et plus facile d'entretien que l'étamine traditionnelle.

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



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

Tamis en inox à mailles interchangeables - 4 modèles de mailles



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

UTILISATIONS :
 - Maille 0.5 mm : farine, sucre glace
 - Maille 1 mm : Poudre d'amande, de noisette
 - Maille 2 mm : Purée, mousse de poisson
 - Maille 3 mm (crible) : Epluchage des noisettes, pralinés en grain, râpe à pâte d'amande

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



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

Passe-bouillon en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
	Ep. maille 0,27 mm			
3242.10N		10	25,5	0,08
3242.12N		12	32,5	0,11
3242.14N		14	35	0,13
3242.16N		16	37	0,2
3242.18N		18	40	0,22

Toile métallique en acier inoxydable

Saupoudreuses en inox



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

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

Moulin à légumes professionnel en inox et grilles



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
2004.00N	Moulin N°5 professionnel - Sans grille	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Grille pour N°5, ø 1 mm				
2004.15N	Grille pour N°5, ø 1,5 mm				
2004.20N	Grille pour N°5, ø 2 mm				
2004.30N	Grille pour N°5, ø 3 mm				
2004.40N	Grille pour N°5, ø 4 mm				
2007.00N	Moulin semi-professionnel N°3 fournis avec 3 grilles 1,5mm - 2,5 mm - 4 mm	31			3

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

Seau gradué avec pied, anse tombante



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

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

Seau sans pied, anse tombante



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3274.12N	Gradué - ø intérieur supérieur 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

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

Mesure graduée avec pied , poignée et bec verseur



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
3565.05N		10	10,5	0,5	0,3	0,14
3565.10N		13,5	14	1	0,3	0,24
3565.15N		14	15	1,5	0,3	0,33
3565.20N		16	18,5	2	0,3	0,41
Petite mesure graduée sans pied, avec poignée						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

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

Main à farine inox



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

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

Pelle à farine en polypropylène blanc



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

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

Pot gradué en polypropylène



Code	Désignation	Hcm	L.	Kg
4021.05N		14	0,5	0,05
4021.10N		17	1	0,1
4021.20N		21,5	2	0,2
4021.30N		24	3	0,3
4021.50N		27	5	0,4

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

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



Code	Désignation	Kg
4827.02	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

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



Code	Désignation	Kg
4827.01	1/4 cc - 1/2 cc - 1 cc - 1 cs	0,08

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



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

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

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

Portionneuse à glace tout inox



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

Entonnoir



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3357.12	Entonnoir avec filtre	11,6	12,9	0,13
3357.20	Entonnoir avec filtre	19,5	20,7	0,31
3356.12N	Entonnoir sans filtre ø du trou 12 mm	11,6	12,9	0,13
3356.20N	Entonnoir sans filtre	19,5	20,7	0,24
3357.01	Filtre tout inox pour entonnoir			0,02

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

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



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






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



Les DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES par de Buyer

Remplir, dresser, couler, garnir, décorer

Pour Traiteur, Collectivité, Boulangerie, Pâtisserie, Restauration

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



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
3358.01	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94	38,4	10,5		0,75	0,44
ACCESSOIRES :						
3358.92	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube					0,05
3358.93	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube					0,05
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.95	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 8 Coffrets Tube 3358.01 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recharges 3358.75	50	39	150		15,62

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à choux, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.

- Contenant de 0,75 L. transparent pour visualiser le niveau de remplissage.
- Graduation en cl et en oz. Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.

LE TUBE PRO



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

Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs mais aussi pour la restauration rapide, le snacking. Pour un travail régulier et précis.

Kit LE TUBE spécial Sablés



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

LE TUBE se transforme en presse à biscuits.
 Kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable.
 Le bouchon s'adapte sur LE TUBE. D'une pression la pâte à sablé est formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux.
 Utilisation également possible avec de la pâte à choux pour former des mignardises garnies de crème.



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



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

En inox et matière plastique.
 Ce mini-entonnoir possède un débit réglable par la poignée (buse de ø7 mm étanche).
 Pratique, sa capacité de 0,8 L. est idéale pour les petites quantités de sauces ou crème pour, par exemple, dresser des assiettes à la minute.
 Son support en fil inox possède un revêtement silicone qui le rend parfaitement stable et anti-dérapant.
 Rangement facile.
 Passe au lave-vaisselle.

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



Tout inox, y compris écrous, papillons, ressort... pour une hygiène parfaite.
 Etanche en position fermée : pour les crèmes, les sauces, ou les liqueurs...
 Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie :
 - Pour garnir les sauces à l'assiette
 - Couler de la gelée dans un plat
 - Remplir des petites quiches
 - Remplir des coques en chocolat d'alcool, ...

Code	Désignation	Øcm	Hcm	L	Epm	Kg
3354.00	Modèle 1,9 L - Sans support	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	Modèle 1,9 L - Complet avec support	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	Modèle 1,5 L - Sans support	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	Modèle 1,5 L - Complet avec support	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Pied inox anti-dérapant		15		6	0,17
PIECES DETACHEES POUR ENTONNOIR :						
3354.92	Ecrou central					
3354.93	Ecrou papillon					
3354.95	Jeu de 2 buses - 4 et 6 mm					
3354.89	Mécanisme 1,5 L (piston,barre,levier,ressort)					
3354.99	Mécanisme 1,9 L (piston, barre, levier, ressort)					
Nous consulter pour les autres pièces détachées						



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



Code	Désignation	Øcm	lcm	Hcm	L	Kg
3354.52	Livré avec support et 2 buses ø 5 et 10 mm MODELE PROFESSIONNEL 3 débits possibles ø 15-10 et 5 mm Côté pratique: les 2 buses inox non utilisées se fixent sous la poignée PIECES DÉTACHÉES :	20	30	38	3,3	0,95
3354.51	Support seul					
3354.79	Mécanisme intérieur complet					

IDEAL POUR LES MOUSSES
 Grand diamètre de la buse intégrée ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations: onctuosité sauvegardée.
 Parfait pour les mousses, les sauces, caramels, confitures ou coulis épais, etc.
 Tout inox : supporte les préparations très chaudes.
 Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression.

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

Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

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



Spatule ronde B BOIS

Spatule à biseau B BOIS



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

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4872.25		25	5	0,5	0,02
4872.30		30	5	0,5	0,02
4872.35		35	5,5	0,7	0,03
4872.40		40	6	0,7	0,05

Cuillère anglaise B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4871.20		20	4,5	1,5	0,02
4871.25		25	4,5	1,5	0,02
4871.30		30	5	1,5	0,03
4871.35		35	5,5	1,5	0,05
4871.40		40	6	1,5	0,07

Cuillère pointue B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4874.00	Spéciale sauce	30	5	1,5	0,04
4874.01	Percée, spéciale Risotto	30	5	1,5	0,03

Pelle galbée B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

Spatule à crêpe B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

Raclette à crêpe ronde B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

Rateau à crêpe B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Couverts à crudités B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4876.00		25	5,5	1,5	0,05

Pince à toast B BOIS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois



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

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.
 Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

Ustensiles B Bois en acier inoxydable patiné et manche bois



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

Manche en bois de hêtre, traité à la cire d'abeille.
 Les produits 'B Bois' sont exclusivement vendus par les détaillants 'Boutique' physiques.

Barre de suspension murale incurvée en inox avec 8 crochets amovibles



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4720.00		44	2,4	2,5	0,36

Acier inoxydable extra-fort épaisseur 2.5 mm : ne se déforme pas. Inox brossé. Très pratique pour avoir tous les ustensiles sous la main, les crochets coulissants permettent une utilisation plus facile. Elle accueille indifféremment les ustensiles équipés d'un crochet et ceux pourvus d'un trou d'accroche.

Pelle à omelette, tout inox



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

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

Araignée à friture - toile inox - Modèle professionnel



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

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

Louchettes inox



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

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

permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Pochon (louche) monobloc en inox



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

Les pochons monobloc sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large, sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les

ustensiles de pivoter, même avec les mains humides. Cette bonne prise en main évite beaucoup de fatigue. L'inclinaison du manche convient à tous les récipients.

Ecumoire monobloc en inox



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

Les écumeurs monobloc sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. L'écumoire permet de récupérer et d'égoutter les

aliments qui sont remontés à la surface du liquide de cuisson.

Grappin à 2 dents



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
3170.50	L. manche 38 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	48	4,5	1,5	0,21

Gamme lourde. Acier inoxydable. Les grappins sont fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche l'ustensile de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

Pochon à bec monobloc en inox



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

Fabriqués d'une seule pièce, garantie de solidité. Le manche est très rigide, large et à forme ergonomique. Le pochon à bec est idéal pour verser de la sauce dans un plat ou des assiettes, servir des sangrias ou autres boissons, etc. Ceci sans goutter.

Cuillères à arroser monobloc en inox



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

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

Spatule monobloc en inox



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

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

Ustensiles en acier inoxydable - Qualité supérieure
Épaisseur du manche 2,5 mm

Robuste - Forme ergonomique- Avec crochet
 Dimension et/ou litrage gravé sur le manche

Pochon (louche) en inox - Qualité supérieure



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

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

Écumoire en inox - Qualité supérieure



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

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

Spatule percée en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	lcm	Epm	Kg
3141.10	L. manche : 36,5 cm Disponible jusqu'à épuisement du stock	10	2,5	0,31

Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

Spatule unie en inox - Qualité supérieure



Code	Désignation	lcm	Epm	Kg
3142.10	L. manche : 36,5 cm Disponible jusqu'à épuisement des stocks	10	2,5	0,31

Le manche est très rigide et large et sa forme ergonomique permet d'insérer le pouce. Cela empêche les ustensiles de pivoter, même avec les mains grasses et humides.

Ustensiles de service en inox - manche plastique noir



Code	Désignation	L.	Kg
2140.00	Cuillère pleine	33	0,08
2140.10	Cuillère perforée	33	0,08

Spatule nylon souple, ajourée, pour poêles anti-adhésives



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

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

Poignée pince-plats, pour assiettes et plats chauds en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg	UC
3339.00N		19	3	0,15	5

Disponible jusqu'à épuisement du stock
 Cette pince, particulièrement solide, permet de manipuler de manière sûre les plats ou assiettes chaudes afin d'éviter les brûlures.



Pince à spaghetti inox



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

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

Pince cafétéria en plastique



Code	Désignation	Lcm	Kg
4789.00		30	0,13

Disponible jusqu'à épuisement du stock

Embouts siliconés. Parfaite pour une utilisation dans les poêles antiadhésives.
 Ecartement réglable.

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



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

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



Brochettes, inox



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
3401.25	Le lot de 10	25	2	0,01
3401.30	Le lot de 10	30	2	0,01
3401.35	Le lot de 10	35	2	0,01
3401.40	Le lot de 10	40	2	0,02

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



Pince de présentation à bout recourbé en inox



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

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

Pince de présentation droite en inox



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

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

Pince de présentation coudée en inox



Code	Désignation	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

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

Le FOUET UNIVERSEL par DE BUYER

Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...

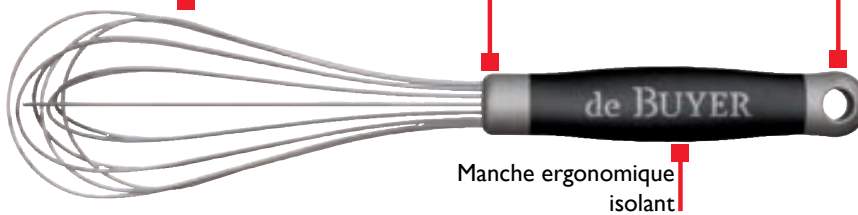
L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie :
le fouet universel de Buyer se décline en 7 tailles
pour toutes vos préparations :
sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

Göma
Fouet Universel

Fils en inox
qualité ressort
indémanchables

Hygiène parfaite
Stérilisable
Passe au lave vaisselle

Trou : accrochage et
égouttage faciles



Manche ergonomique
isolant

SOLIDE
PROFESSIONNEL
ERGONOMIQUE

Surmoulage en TPE
(Thermo Plastique Élastomère)



Polypropylène



Manche anti-glisse au design incurvé pour éviter que le fouet ne tombe dans le récipient.



Préhension optimisée dans les 2 sens.



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

2610.25 Fouet universel à manche affiné L. 25cm

2610.30 Fouet universel à manche affiné L. 30cm

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

2610.35 Fouet universel L.35 cm

2610.40 Fouet universel L.40 cm

2610.45 Fouet universel L.45 cm

2610.50 Fouet universel L.50 cm\

FOUET A BLANC

2611.35 Fouet universel L.35 cm

2611.45 Fouet universel L.45 cm



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



Fouet universel GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
2610.20	fil ø1,4 mm - L. 103,5 mm	22,43	5	0,06
2610.25	fil ø1,4 mm - affiné	26,5		0,08
2610.30	fil ø1,8 mm - affiné	32		0,14
2610.35	fil ø1,8 mm			0,6
2610.40	fil ø1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	fil ø1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	fil ø1,8 mm	50		0,25

Indispensable en cuisine, pâtisserie ou boulangerie : fouet professionnel de Buyer avec fils inox qualité ressort indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort revêtu TPE: ergonomique et antiglisse. Pratique pour le rangement avec son trou d'accroche. Stérilisable et étanche. Passe au lave-vaisselle.

Fouet à blancs ballon GÖMA, manche polypropylène



Code	Désignation	Lcm	Kg
2611.35	fil ø 2 mm	35	0,18
2611.45	fil ø 2 mm	45	0,23

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



Spatule pâtissière Maryse souple, basse température



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

Incontournable en pâtisserie, la spatule "Maryse" est souple et permet de racler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme et sans le rayer. Ce modèle possède une encoche pour éviter de glisser dans le récipient. La forme cuillère de cette maryse est idéale pour racler, ramasser et étaler. Ce modèle résiste à une T° maximum de 100°C. Manche antibactérien. NSF. Lame caoutchouc

Spatule pâtissière Maryse souple, haute température 260°C



Code	Désignation	Lcm	Kg
4740.24N	manche: 17,2 cm	25	0,08
4740.34N	manche: 24 cm	35	0,11
4740.42N	manche: 34,2 cm	45	0,13

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



Spatule en polyglass - Résistante jusqu'à 220°C



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

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

La taille est gravée sur le manche.

Spatules en acier inoxydable trempé haute qualité

Surface polie :

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

Lame **flexible** pour un travail précis

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

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

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

Texture effet carbone anti-glisse

Trou intégré au manche pratique pour accrocher

MADE IN FRANCE



Spatule pâtissière coudée inox FKOfficium



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

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

Spatule pâtissière droite FKOfficium



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

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

Mini-spatule coudée en inox FKOfficium



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lame pointue 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lame arrondie 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lame arrondie 12 cm	25	2,4	0,05

Pelle flexible ajourée en inox FKOfficium

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



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

Spatule-triangle à lame biseautée inox FKOfficium

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



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

Spatule FKOfficium

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4232.00	Pleine - L. lame 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Ajourée - L. lame 12 cm	30	9	0,12



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

Spatule de service coudée FKOfficium

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



Scie à génoise FKOfficium

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



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



Coffret crustacés



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4683.90	Ce coffret contient: - une paire de ciseaux à crustacés - 4 fourchettes à crustacés en inox - une lancette à huître	30	20	3,5	0,42

Les ustensiles indispensables rassemblés dans un coffret pratique et élégant.



Ciseaux à crustacés - Lames inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

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

Lot de 4 curettes doubles à crustacés en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4687.00	Lot de 4 curettes	21	1,8	0,01



FOURCHETTE DOUBLE : petite et grande curette pour retirer facilement la chair de tous les crustacés.
Idéale pour homard, crabe, langouste
Ergonomique avec un calage central du pouce pour une bonne préhension.
Acier inoxydable robuste - Passe au lave vaisselle

Lancette à huîtres - lame inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06



Lame pointue et courte en acier inoxydable extra dur 420 2CR14 pour couper facilement le muscle de l'huître.
Manche en polyamide chargé fibre de verre. Résistant et antiglisse. Manche sécurisé ergonomique avec cale pouce & butée de protection
Longueur adaptée à toutes les mains.
Ergonomie idéale pour usage intensif ou occasionnel
Lavage à la main conseillé - Passe au lave-vaisselle

Moufle de maintien silicone pour ouverture des huîtres



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

Cette moufle permet de maintenir l'huître pendant l'ouverture quelque soit le moyen utilisé. Elle ne peut assurer une protection contre un couteau ou une lancette mal dirigé. Le modèle extra-large s'adapte aux mains les plus grandes.





Roulette à pizza inox, manche plastique - Modèle professionnel

Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4970.10N	Roulette à pizza inox, manche plastique	10	1	0,17



La roulette à pizza particulièrement solide est munie d'un manche ergonomique pour une prise en main ferme. Sa lame biseautée en acier inoxydable permet de couper facilement les parts de pizza.

Louchette à pizza en inox - Fond plat

Code	Désignation	Øcm	Lcm	L.	Epm	Kg	UC
3136.08	Louchette à pizza, fond plat (1) L. manche 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5



Acier inoxydable. Manche soudé. La louchette à pizza a une contenance de 145 ml qui correspond à la quantité standard de sauce tomate pour une pizza ø 31 cm; son fond plat permet de répartir la sauce sur la pâte à pizza.

Support de cuisson pour pizza en aluminium

Code	Désignation	Øcm	Kg
Concept AIR SYSTEM			
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.43		43	0,15
7350.48		48	0,21



Concept AIR SYSTEM : pizzas avec la pelle. Idéal pour les pâtes épaisses. la grille de cuisson ajourée permet une cuisson homogène et une bonne circulation de la chaleur pour obtenir une pâte croustillante. Ce support facilite également la manipulation des

Retrouvez notre gamme complète de tourtières pages 194-195

Pelle à pizza ronde en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	Longueur manche 120 cm Longueur totale 162 cm	40	162	0,93

Pelle à tarte flambée et pizza en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
3293.31	Pelle à pizza tout inox Forme carrée, angles arrondis Longueur manche 96 cm	128	31	1,2	1,35

Ces pelles en acier inoxydable sont particulièrement résistantes et ne se déforment pas. Le manche est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas au fond du four.

Pelle à pizza forme ronde en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epmm	Kg
3290.31	Pelle tout inox L. Manche 96 cm	31	114	1,2	1,18

Le manche en acier inoxydable est en tube rond. La longueur du manche permet d'enfourner les pizzas tout au fond du four.

Pelle à pizza carrée en aluminium - manche en bois



Code	Désignation	Lcm	Epmm	Kg
7293.31	L. manche 120 cm L. totale 153 cm	31	1,5	0,89



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



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

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

Pèse-sirop en verre gradué



Code	Désignation	Lcm	Kg
4591.00N	Pèse-sirop - Verre gradué de 1100 à 1400 g/L	14	0,19

Ce pèse-sirop est un accessoire professionnel utilisé lors de la préparation de confitures, gelées, liqueurs, sorbets, conserves, fruits confits etc. Il mesure la quantité de sucre dans la quantité d'eau. Il possède deux échelles : une en degrés baumés (15-40° Baumé) et l'autre en g/ml (1100-1400 g/ml).

Mini balance de précision avec couvercle - de 0 à 500 gr



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Permet de peser les épices et autres petites quantités avec une extrême précision.
Précision de 0.1 gr.
Fonction tare. Touche auto-off.
Fonctionne avec 2 piles 1,5V (fournies)

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



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

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Il n'est pas rempli de mercure, mais d'un liquide rouge beaucoup moins toxique. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet

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

Thermomètre pâtissier, gaine nylon - de +80° à +200°C



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	PRÉCISION 1/1	0,35	27,5	0,07

Ce thermomètre est utilisé en confiserie et pâtisserie. Garanti sans mercure. Il est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Il est protégé sous une gaine

nylon coloris gris à retirer avant utilisation. Livré sous blister. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre d'étalonnage four - Grande précision de +50° à 300 °C



Code	Désignation	lcm	Hcm	Kg
4885.01	Précision 1/1	6	7	0,54

Pour étalonner la température du four pendant la cuisson.
Entretien facile : après chaque utilisation, nettoyage avec de l'eau et du savon. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Petit thermomètre en plastique - Gradué de -40° à +40°C

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4761.00N	Petit thermomètre "frigo-congel", plastique	13,5	2,4	0,13	0,01



Ce thermomètre est gradué de -40° à +40°C et spécialement adapté pour frigorifique. Le corps du thermomètre est tout en plastique. La colonne est parfaitement visible. Peut-être suspendu par son crochet.

Thermomètre digital à sonde électronique - fonction minuteur 100 minutes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4885.00N	T° d'utilisation : de -25° à +250 °C	7	6	1,8	1	0,54



Ce thermomètre possède une longueur de fil de 1 mètre. La sonde peut être laissée dans le four, la friteuse, etc. pour prendre la température lors de la cuisson. La lecture se fait sur le cadran digital. La sonde est en acier inoxydable. Il possède une alarme qui sonne lorsque la température de la préparation est atteinte. Fonction minuteur. Il peut être posé ou aimanté. Livré avec notice et 2 piles. A noter : la sonde est en inox 304, ce qui ne perturbe

pas la prise de température dans une casserole en chauffe sur une plaque à induction.

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

Thermomètre à foie gras et à jambon - de +30°C à +100°C



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

Code	Désignation	lcm	L.	Kg
4882.01	sous gaine protectrice plastique	0,6	24	0,02

Ce thermomètre stylo digital est une aide dans la cuisson des viandes. La sonde se pique dans la viande et donne instantanément la température de la viande. La sonde est pointue pour une pénétration facile. Ne pas

utiliser dans le four (traditionnel ou micro-onde). Livré sous blister.

Kit THERMO CONNECT PRO avec capteur

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epmm	Kg
4885.30	Kit Thermo Connect Pro : boîtier et capteur	16,5	15	5	0,15
4885.31	Capteur Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05



Permet de surveiller et d'enregistrer à distance la température et l'hygrométrie des chambres froides. Spécial normes HACCP. Utilisation en froid positif ou négatif.

Enregistrement - Surveillance - Alerte - Historique

Thermomètre et hygromètre ambiant + sonde de température (cable 1,5 m.) avec transmission via radio fréquence (868 MHz) et internet.

Consultation des données via mail, smartphone ou internet. Alerte et surveillance de température sur application mobile. Application disponible en anglais et en allemand. Graphique, transmission des données via email (fichier csv)

Intervalle de mesure 3,5 minutes

Plage : -40+60°C /20-99%

Précision capteur: +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C

Le capteur fonctionne avec 2 piles 1,5V AAA (non fournies). Un capteur seul doit obligatoirement être couplé avec la ref. 4885.30.

Notice simple à télécharger sur l'application. Le QR code imprimé sur la boîte nécessite une connexion Wifi.

Thermomètre infra-rouge HACCP - de -38° à +365°C



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Thermomètre à visée laser.
 Donne la température à distance en degré Celsius ou Fahrenheit.
 Distance 12:1.
 Rétro éclairage pour une bonne vision.

Fourni avec une housse pour ceinture.
 Fonctionne avec 2 piles AAA (fournies).
 Emballé sous blister.

Minuteur mécanique en inox avec aimant - 60 minutes



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Minuteur élégant et haute qualité.
 Forte sonnerie.
 Décompte du temps restant en rouge.

Minuteur-chronomètre électronique à affichage digital



Code	Désignation	Lcm	lcm
4650.00N	Minuteur 20 heures Chronomètre 20 minutes	50	60

Idéal pour respecter les temps de cuisson en cuisine. Le minuteur peut être clipsé, accroché ou aimanté. Pile fournie. Livré sous blister.

Planche à découper en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Granitée - Angles vifs				
4920.60N	Blanche	60	40	2	3,9

La planche à découper en polyéthylène est plus hygiénique qu'une planche en bois car la matière est non poreuse.

Support inox pour 6 planches à découper



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4140.00N	Ecartement 3 cm - Fil ø 6 mm Fil ø 6 mm 4 patins anti-dérapants	27	31,5	27,5	1,1

Pratique, ce support permet de ranger ou d'égoutter après lavage les différentes planches à découper. Il permet de repérer et saisir la planche désirée facilement.

Alcool gélifié pour brûleur



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg	UC
4409.02N	Dosette alcool gélifié 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Carton de 72 dosettes 200 gr.							1
4409.05N	Bouteille d'alcool gélifié - 1 litre				23,5	1	1	12
4409.04	Seau d'alcool gélifié de 4 kg		26	18,5			4	4

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

Ficelle alimentaire Rotifil - Qualité supérieure



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

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

Pâte à polir



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

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



Boîte de 10 paires de maniques pour protection thermique en néoprène



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

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

Boîte de 10 manchons pour protection thermique en néoprène



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

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



LA PATISSERIE: UN ART & UNE SCIENCE

La pâtisserie offre la perspective de donner libre cours à la créativité et de tester de multiples combinaisons. Notre matériel a été développé pour garantir précision et esthétique. De nombreux chefs pâtissiers de renom, Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France participent au développement de nouveaux ustensiles innovants, techniques et performants.

Moulerie inox
Moulerie acier revêtu
Moulerie acier

Cercles inox

Tourtières

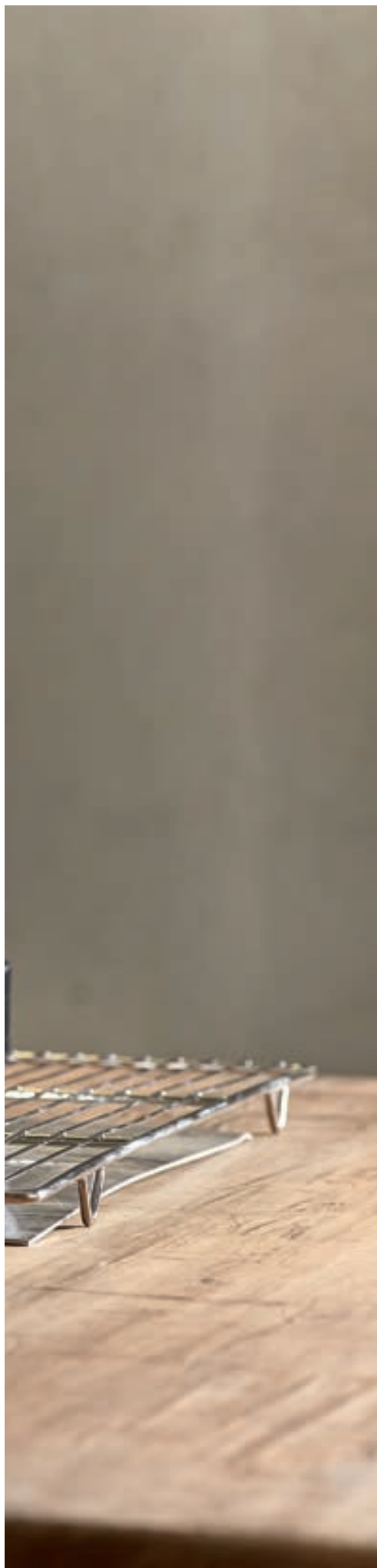
Supports de cuisson

Découpoirs, rouleaux

Chocolat & sucre

Douilles et poches

Divers accessoires





Box #CAKEDESIGN



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
3989.00		47,5	30	10

Composition: Avec recettes de Jonathan Mougel, MOF Pâtissier
 - Cercle à pâtisserie inox ø 20 cm - Ht 4,5 cm
 - Ruban pâtissier pour chemiser les cercles - Utilisation à froid. Ht 4,5 cm -L.10 m
 - Poche extra souple réutilisable L. 34 cm
 - Assortiment exclusif de 6 douilles sur support (2 unies ø 11/15 mm - St Honoré ø9 mm - 2 cannelées PF10/PF14 - Carrée 10 mm)
 - Papier de cuisson antiadhérent - rouleau l.38 cm x 8 m

Box #HOMEMADEBREAD Baguette & Pain



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

Composition:
 - Plaque de cuisson perforée antiadhérente, pour 2 baguettes, acier revêtu
 - Moule rectangulaire antiadhérent, acier revêtu
 - Grigette, lame pour inciser la pâte avant cuisson
 - Corne souple, plastique alimentaire

Box #homebaking

Box #HOMEBAKING les tartes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53

- Composition:
- Cercle à tarte cannelé en inox perforé ø 24 cm
 - Tourtière ronde en acier bleui ø 28 cm
 - Grille ronde en inox avec pieds ø 28 cm
 - Pelle à gâteau en inox patiné et manche en bois de hêtre



Box #HOMEBAKING Gâteaux Cakes Tartes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56

- Composition:
- Moule à cake rectangulaire antiadhésif, acier revêtu
 - Moule à tarte carré antiadhésif en acier revêtu L.23 cm - Fond démontable
 - Moule à gâteau carré antiadhésif en acier revêtu L.22,5 cm - Ht 5 cm





Jonathan Mougel MOF Pâtissier-Confiseur 2019

"Dès mes débuts dans le métier, utiliser les produits De Buyer s'est imposé. L'excellence de leur savoir-faire pour assouvir ma soif d'exploration. Au fil du temps, nous avons évolué, solidaires de cette même ambition pour la recherche et l'innovation. La maison De Buyer sait donner vie à toutes mes aspirations. Un soutien indéfectible jusqu'à mon titre d'un des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers-Confiseurs en 2019." Jonathan Mougel

J. Mougel a imaginé et confectionné des entremets et autres pâtisseries gourmandes avec notre collection de moules et cercles. Découvrez au fil des pages ses créations.



Des outils à votre disposition pour la promotion en magasin :

- packaging dédié
- des recettes
- visuels d'ambiance
- kit digital

Gouttière démontable en inox - Petit format L. 30 cm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Rond Ht 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Rond petit modèle Ht 4 cm Sous boîte décor en carton	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Carré		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Carré petit modèle L. 4 cm Sous boîte décor en carton		30	4	4	
3204.30	Triangulaire		30	8	6,5	0,55

Moule long pour la réalisation de terrines et mousses (de légumes, viande ou poisson), foie gras, glaces, gâteaux roulés, entremets, et bûches de Noël, ...

Astuce : le moule devient étanche en le chemisant avec du film alimentaire avant de le remplir.

- Une conception professionnelle en inox épais garantissant un moule qui garde sa forme dans toutes ses utilisations et une répartition du froid ou du chaud uniforme. - Surface lisse pour d'élégantes finitions.

Les petits modèles peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec les grands modèles pour réaliser un insert.

- Utilisation multiples à froid - congélateur et surgélateur - et à chaud, au four et au bain marie. Ne passe pas au micro-onde.

- Montage et démontage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses. Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.



Set de 4 feuilles structure - Insert décor Bûche L. 30 cm

Code	Désignation	Kg
4343.00	Pour bûche 3206.30 feuilles 30 x 18,5 cm Sous boîte décor en carton	0,1



La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre.
Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION -
MATELASSE - ANANAS -
DESTRUCTURE.
Spécial congélation.
Inclus : fiche recette tempérage du chocolat
Ne passe pas au four. Lavage à la main.
MADE IN FRANCE



Gouttière ronde démontable à 2 embouts - modèle professionnel

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85



Idéale pour la réalisation de terrines, de bûches, de gâteaux roulés, etc... Les parois sont très lisses et le démoulage facilité. Les deux embouts sont démontables.

FABIEN PAIRON - MOF Charcutier-Traiteur
Enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne



M. Pairon a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération :

- Pratique, fonctionnel et efficace.
- Facile à foncer, à garnir, à démouler à entretenir et à stocker.
- Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.)
- Mis au point, conceptualisé et fabriqué par De Buyer en France.

Moule pliable à charnières GEOFORME en inox



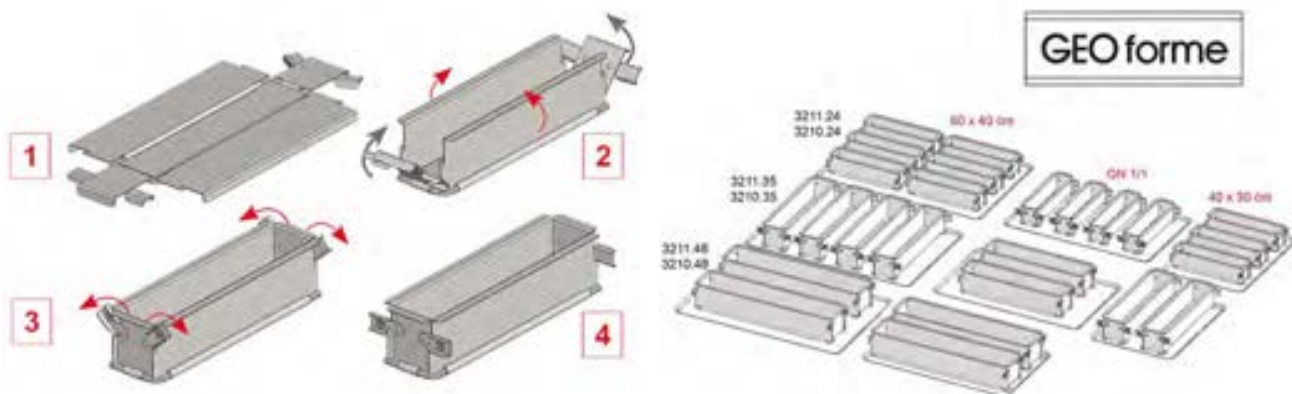
Code	Désignation	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	MODELE PERFORE - Concept de Buyer AIR SYSTEM				
3210.24	Adapté au four ménager	24	5	6	0,55
3210.35	Adapté au four ménager	35	7	7,5	0,93
3210.48	Format exclusivement professionnel	48	9	8,5	1,28
	FEUILLES DE CUISSON (vendues séparément)				
4344.21	Feuilles de cuisson pour 3210.24				
4344.22	Feuilles de cuisson pour 3210.35				
4344.23	Feuilles de cuisson pour 3210.48				
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C				

Collection développée en collaboration avec Fabien Pairon pour concevoir le premier moule pliable dont on ne perd pas les fixations. 3 tailles adaptées pour bouchers - charcutiers, traiteurs, chef cuisinier et particulier. Format optimisé pour une meilleure répartition dans les fours.

Ce modèle perforé permet une cuisson plus rapide et uniforme de la pâte, sans dessèchement de la garniture grâce au concept AIR SYSTEM. Le résultat est croustillant et savoureux. Parfait pour les pâtés en croûte, les pains moulés, pains spéciaux, saucissons briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés. Peut-être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

Indémontable. Aucune pièce perdue.
PRATIQUE & RAPIDE: le moule déplié est plane et stable; il sert de gabarit à la découpe de la pâte. Démoulage express.

Conception robuste 'TOUT-EN-UN' avec charnières et loquets intégrés :



Moulerie perforée inox ultra résistante

Adaptée à un usage intensif professionnel.
 Utilisation à froid ou à chaud sans limite de température.
 Concept AIR SYSTEM: les perforations ø2 mm permettent à la pâte de respirer.
 Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures:

- de 15 à 25 % économisés sur le temps de cuisson
- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.

Démontable : démoulage facile.

Made in France

Moule fourni avec un support de cuisson anti-adhésif
 Coupé à la forme du moule pour gagner en temps et productivité
 Réutilisable plus de 200 fois.
 T° d'utilisation -76 / + 260°C.
 Amovible : possibilité d'utiliser le moule seul ou avec le tissu de cuisson selon les préparations.
 Conditionnement sous boîte décor en carton



- Cuisson parfaitement maîtrisée : des préparations croustillantes et cuites à coeur
- Inrayable
- Produit durable et écoresponsable
- Nettoyage facile



Moule à manqué démontable en inox et 2 feuilles de cuisson

new 2022



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3213.20	Moule et feuilles de cuisson	20	7	0,5
3213.24	Moule et feuilles de cuisson	24	7	0,69
FEUILLES DE CUISSON SEULES				
4344.60	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3213.20			0,03
4344.61	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3213.24			0,04

Parfait pour des tartes au fromage - Cheesecake - généreuses, des brioches gourmandes ou encore des tourtes salées.
 Moule perforé Concept AIR SYSTEM



Moule rectangulaire à fond amovible et 2 feuilles de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3212.35	Moule et feuilles de cuisson	35	10,5	3,5	0,09
FEUILLES DE CUISSON SEULES					
4344.51	Lot de 2 feuilles de cuisson 3212.35				0,03

Idéale pour la réalisation de quiches ou tartes originales, sucrées ou salées. Moule perforé Concept AIR SYSTEM
 La perforation permet d'obtenir des pâtes croustillantes.
 Ces modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation: ils permettent un démoulage sans problème.

Moule à tarte cannelé en inox à fond amovible et 2 feuilles de cuisson

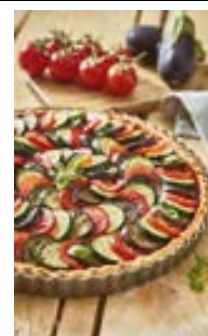
new 2022



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Hauteur 2,5 cm			
3214.24	Moule 1,13 L.& feuilles de cuisson	24	2,5	0,4
3214.28	Moule 1,54 L.&feuilles de cuisson	28	2,5	0,52
FEUILLES DE CUISSON SEULES				
4344.71	Lot de 2 feuilles de cuisson 3214.24			0,02
4344.72	Lot de 2 feuilles de cuisson 3214.28			0,03

Moule perforé Concept AIR SYSTEM. La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Le fond démontable permet un démoulage facile.



Moule à cake en inox perforé, fond amovible et 2 feuilles de cuisson

new 2022



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3215.15	Moule et feuille de cuisson	15	8,6	7,5	0,31
3215.26	Moule et feuille de cuisson	26	8,6	7,5	0,47
FEUILLES DE CUISSON SEULES					
4344.41	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3215.15				0,02
4344.42	Lot de 2 feuilles de cuisson pour 3215.26				0,03

Moule perforé Concept AIR SYSTEM. La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme, des pâtes croustillantes.

Le fond démontable permet un démoulage facile.



JÉRÔME LANGILLIER MAÎTRE PÂTISSIER

Champion du Monde 2009
 Consultant international
 Membre du Comité d'Organisation
 de la Coupe du Monde de Pâtisserie
 Membre fondateur de l'International Desserts Academy

DÉCOUVREZ LES MOULES DU CONCEPT J. LANGILLIER



Moule à Cake de voyage et feuille de cuisson - Concept Jérôme Langillier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3208.23	Moule évasé et support de cuisson	23	5,5	5	0,8	0,34
4344.40	Feuille de cuisson pour 3208.23	35	15,5			0,01
	T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C					

Moule: Inox robuste qualité pro. Faciles à monter et démonter avec leurs embouts démontables. temps et de productivité.
 Support de cuisson antiadhésif réutilisable plus de 200 fois.
 Coupé à la forme du moule. Peut être utilisé comme gabarit pour chemiser avec de la pâte.
 Moulage et démoulage facile des préparations. Gain de

Caisse à génoise droite étanche, inox



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

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

Moule à Canelés en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06



Moule à Canelés en cuivre



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

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

Moule dariole ou "crème caramel" en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Le moule "Dariole" est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas. La forme est parfaite pour les crèmes caramel.

Calotte ou moule demi-sphérique



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg	UC
3133.04N		4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.08N		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

Le moule demi-sphérique, appelé calotte, est en acier inoxydable très lisse pour un démoulage facile; le produit (gâteau, entremets, glace) a ainsi une très belle présentation après démoulage. Il est résistant et ne se déforme pas.

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



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

Les couvercles Ref. 3429 ou 4112 s'adaptent aux moules de Ø 16 à 20 cm

Le moule à charlotte, avec ses bords hauts, est idéal pour de multiples préparations : Charlottes, pudding, aspics, glaces... Les deux poignées permettent de bien le maintenir pour un démoulage facile. L'acier inoxydable assure une bonne transmission de la chaleur et est d'un entretien facile. Le couvercle en verre correspondant ref. 3429 est vendu séparément.

Moulerie antiadhésive en acier revêtu

Acier robuste pour un bon maintien.

Epaisseur adaptée pour une bonne conduction de la chaleur et des cuissons parfaites.

Revêtement antiadhésif garanti sans PFOA ni PFOS. Démoulage et entretien faciles.



Moule à tarte cannelé rond fond fixe - Bord droit

Moule à tarte cannelé rond à bord droit - Fond amovible



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

De Buyer propose une gamme complète de moules à pâtisserie composée d'une multitude de formes pour réaliser toutes les recettes incontournables. Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule cannelé spécial tarte aux fruits

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



Moule à tartelette cannelé fond fixe - Bord évasé

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4703.10	individuel	10	2	0,4	0,04
4703.12	individuel	12	2	0,4	0,05



Composés d'un acier robuste, les moules permettent une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement antiadhésif - garanti sans PFOA - facilite le démoulage et évite les cassures.



Moule à tarte rectangulaire à fond amovible



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

Moule à tarte carré à fond amovible



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

Idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes originales. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Les modèles à fond démontable sont faciles d'utilisation : ils permettent un démoulage sans problème.

Moule haut à Charlotte sans couvercle



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
3429.18	COUVERCLE VERRE POUR MOULE CHARLOTTE	18		0,35

Moule carré



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

Parfait pour les brownies à partager.



Moule à manqué rond à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Associez les différents formats pour la réalisation de Wedding cakes.

Moule à manqué rond évasé



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

Moule à brioche



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
4702.10	moule à briochette	10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Moule à Kouglouff



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29

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



Code	Désignation	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Plaque de moules individuels



Ces plaques conjuguent les avantages de cuisson de l'acier avec la facilité de démoulage et d'entretien du revêtement antiadhésif. L'épaisseur est adaptée : la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur au niveau de toutes les empreintes. Antiadhésif garanti sans PFOA.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 Ht 3 mm	38	27	3,5	0,4	0,42
4710.12	12 Madeleines	26	20	1,4	0,4	0,2
4711.12	12 Tartelettes rondes ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

Moule Savarin rond



Code	Désignation	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Moule à manqué / Savarin démontable



Code	Désignation	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Moule à manqué démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg	UC
4844.20	ø extérieur 22 cm	20	6,7	0,27	3
4844.24	ø extérieur 25 cm	24	6,7	0,3	3
4844.26	ø extérieur 27 cm	26	6,7	0,33	3
4844.28	ø extérieur 29 cm	28	6,7	0,36	3



Plaque à four spéciale Cookies et Macarons



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Le double fond isolant permet une parfaite cuisson : il donne du croustillant en surface et un moelleux intérieur. Cette plaque est idéale pour la cuisson des cookies et macarons.

Moule à cake coins arrondis



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Moule à cake plié



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

Plaque de cuisson perforée pour 2 Baguettes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

Concept AIR SYSTEM: les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène pour un résultat croustillant. Plaque parfaite aussi pour former des décors chocolat ou des tuiles.



Moule en acier bleu

Acier robuste pour un bon maintien.
Parfaite conduction de la chaleur pour des pâtes à tartes et viennoiseries croustillantes.
Garanti sans revêtement.



Moule à tartelette évasé en tôle bleue , fond fixe



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
5356.09		9	2	0,6	0,05
5356.11		11	2	0,6	0,07
5356.14		14	2	0,6	0,1
5356.17		17	3	0,6	0,16

Tourtière haute cannelée en tôle bleue à fond démontable



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5357.24		24	2,5	0,6	0,34	5
5357.27		26,3	2,5	0,6	0,39	5
5357.30		29,2	2,5	0,6	0,44	5

La tourtière à bord haut est idéale pour la réalisation de toutes sortes de quiches ou tartes. La tôle d'acier est très bonne conductrice de chaleur et permet d'obtenir des pâtes à tarte croustillantes. Le modèle à fond démontable est facile d'utilisation : il permet un démoulage sans problème.

Moule à cake rectangulaire , tôle bleue



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
5359.26		9	26	11	0,6	0,37

Gouttière à tuile et à pain en tôle bleue



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
5358.35		35	14	0,31





Concept AIR SYSTEM

Les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures :

- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.



Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - ROND



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
HAUTEUR 2 CM				
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08
3099.09	94, 2 cl	24,5	2	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12
HAUTEUR 3,5 CM				
3098.01		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	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux

comme des entremets et un démoulage facile et sûr. indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.



Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - CARRE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	HAUTEUR 2 CM				
3099.19	Cercle perforé indiv. 10 cl	7	7	2	0,04
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1	0,04

Créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - COEUR



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
3099.50	9,5 cl - individuel	8	2	0,03
3099.51	20 cl - 2 parts	12	2	0,05
3099.52	40 cl - 4 parts.	18	2	0,08
3099.53	60 cl - 6 parts	22	2	0,1

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - HEXAGONAL



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	En partenariat avec l'Ecole Valrhona				
3099.60	Cercle perforé indiv. 10 cl	11	11	2	0,04
3099.62	60 cl - 6 parts= ø 24 cm	26,5	26,5	2	0,12

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Cercle à tarte perforé à bord droit en inox - RECTANGLE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	HAUTEUR 2 CM				
3099.30	Cercle à tartelette 10 cl - individuel	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 parts	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 parts	28	11	2	0,12
	HAUTEUR 3,5 CM				
3098.30		12	4	3,5	0,07

Cercles constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - OBLONG



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3099.40	9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2	0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1	0,03
3099.42	40 cl- 4 parts	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl- 6 parts	30	11	2	0,1

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.

Cercle à tarte perforé en inox à bord droit - CALISSON



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm
3099.70	10 cl- Cercle individuel	12	5	2
3099.72	20 cl - 2 parts	18	7,8	2
3099.73	40 cl - 4 parts	25,5	11	2

Cercle perforé CONCEPT AIR SYSTEM.



Cercles à tarte perforés cannelés inox, hauts à bord droit



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
ROND					
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
3030.32		32			3
CARRE					
3031.23			23	23	3
RECTANGLE					
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM La perforation de l'inox permet d'obtenir une cuisson uniforme des bords et des pâtes croustillantes.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13

Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie et plus facile à démouler. Concept de Buyer AIR SYSTEM: les perforations permettent une meilleure circulation de l'air pour une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.07N		7	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13
3091.32N		32	2	0,4	0,14

Ces cercles en acier inoxydable de 2 cm de haut sont destinés essentiellement à la confection de tartes. Le cercle à tarte est plus facile à utiliser qu'un moule car moins encombrant sur une plaque à pâtisserie (plusieurs cercles peut être positionnés sur une même plaque). Le démoulage est facile.

Cercle à pâtisserie rond en inox, dit cercle à mousse ou à entremets



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.65		6,5	4,5	0,8	0,06	1
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.26		26	4,5	1	0,29	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Les cercles à pâtisserie de hauteur 4,5 cm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.

Cercle rond en inox (à vacherin), Hauteur 6 cm



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

Les cercles à pâtisserie de hauteur 6 cm sont parfaits, entre autres, pour les Vacherins. L'épaisseur du cercle est adaptée: le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique.



Cercle haut en inox à "Pain Surprise", Panettone ou Wedding cake



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82



Idéal pour la confection de Pains Surprise mais également de Panettone ou de wedding cake. A associer avec des feuilles

de cuisson ou du papier de cuisson. Four et congélation. Epaisseur 1 mm : robuste et indéformable.

Cercle à pâtisserie extensible en inox ressort



Code	Désignation	Hcm	Epmm	Kg
3040.03	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradué Hauteur 3 cm. Parfait pour les tartes, tourtes, quiches, etc.	3	0,8	0,15
3040.01	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradué	4,5	0,8	0,27
3040.02	Extensible de Ø 18 à 36 cm - Gradué	6,5	0,8	0,37

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





Cadre à entremets extensible rectangle en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3013.21	Ext. jusqu'à max.40 x 21 cm Sous boîte décor en carton	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	Ext. jusqu'à max. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

Cadre à entremets extensible carré en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3013.16	Ext. jusqu'à max. 30x30 cm Sous boîte décor en carton	16	16	5	1	0,57
3013.20	Ext. jusqu'à max.37x37 cm Idéal pour plaques 40x30cm Sous boîte décor en carton	20	20	5	1	0,69
3013.30	Ext. jusqu'à max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Réglage & maintien de la taille grâce aux crans de fixation. Etanche sur un support de cuisson plat.
Finition parfaite des préparations grâce à l'intérieur lisse. Gradué.



Cadre rectangulaire Opéra en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3015.36	Format pour plaque 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.49	Pour format GN	49	29	4,5	2,5	
3015.35	Format 57x37x3,5 cm	57	37	3,5	2,5	1,12
3015.45	Format 57x37x4,5 cm	57	37	4,5	2,5	1,6

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

Cercle à entremets carré en inox, hauteur 4,5 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

Cercle à tartes carré en inox, hauteur 2 cm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3905.08	Tartelette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04
3905.12		12	12	2	1	0,08
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.24		24	24	2	1,2	0,19
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

Le cercle carré va vous permettre de réaliser des gâteaux aux formes modernes. Les différentes tailles qui vous sont proposées pourront vous permettre de réaliser les pâtisseries individuelles comme les gâteaux de grande taille. Mais c'est aussi un excellent outil pour le découpage en parts régulières, pour terminer vos cadres ou optimiser vos boîtages.



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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
3002.01	Raplette 'Pascal' avec double peigne à crème	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Raplette "Pascal " sans le double peigne	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Double peigne à crème pour Raplette "Pascal" amovible et réversible - 2 dentures différentes	40			1,5	0,22

La raplette Pascal permet d'étaler la crème ou le chocolat en un seul geste. Sa particularité est la possibilité de la régler en hauteur ou en largeur. On peut ainsi réaliser une couche très fine. Elle s'utilise avec ou sans son peigne à crème (à dents) qui est amovible. Le peigne à crème a deux dentures triangulaires différentes. Parfaite pour préparer le chocolat à copeaux.

Cercle "Coeur"



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

Les formes diverses permettent aux pâtisseries de se démarquer et de réaliser des gâteaux non seulement bons, mais également beaux et originaux. La forme Coeur permet de réaliser des entremets adaptées à diverses occasions : St Valentin, anniversaire, Fêtes des Mères. L'épaisseur de l'inox est adaptée pour assurer à la fois solidité et bonne convection de la chaleur.

Ruban pâtissier en PVC 150 microns - Longueur 200 m pour professionnels



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

Les rubans pâtisseries permettent de chemiser les tours de cercles à pâtisserie avant le montage de l'entremets. Ils permettent ensuite un démoulage facile sans abîmer le tour de l'entremets congelé.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns - pour professionnels



Code	Désignation	Lcm	Hcm	Kg
042011	Pour gâteaux ø 65 mm et Ht 40 mm Paquet de 500 pièces	21,5	4	0,23

Le polypropylène transparent sert à chemiser les moules à pâtisserie afin d'assurer un démoulage facile après que les entremets ont été passés au grand froid. Les prédécoupés sont ajustés aux formes des Fab'Rapid ou autres cercles individuels et permettent une productivité encore meilleure.

Prédécoupés polypropylène pour pâtisserie - 60 microns



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Lot de 100 bandes prédécoupées					
042016	Pour gâteaux jusqu'à ø 80 mm et Ht 45 mm Sous boîte décor en carton Format pour les particuliers - usage domestique		27	4,5		0,06
	Rouleau de 10 mètres de ruban pâtissier					
042024	Ht 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Ht 60 mm	5,2			6	0,04
	Format pour les particuliers - usage domestique					

Ruban en polypropylène pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets. Il permet un démoulage facile de l'entremets sans abîmer le tour du gâteau. Utilisation à froid.



Cercles individuels oblongs en inox



La forme de ce cercle a été imaginée par Mathieu Blandin, Champion du Monde de Pâtisserie 2013, pour la création de tartelletes élégantes et originales, facile à saisir et à croquer.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
	CREATION MATHIEU BLANDIN Champion du Monde de Pâtisserie 2013					
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin	14,5	3,5	2	1	0,06
	En partenariat avec l'Ecole Valrhona					
3099.40	Cercle à tarte perforé à bord droit 9,3 cl - individuel	14,5	3,5	2		0,06
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm	14	3,2	6,1		0,03

Forme inox - RECTANGLES angles vifs



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.11		11,5	4	1,7		0,09
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08

Forme pour dresser des garnitures sur assiette: chemiser des légumes cuits, du riz, réaliser des lasagnes végétariennes, ou encore présenter élégamment certains plats tel que le tartare de saumon. Le poussoir permet d'amener le produit dans les angles, de chasser les bulles, de tasser et égaliser. S'utilise dans tous les rectangles excepté le 3943.05.

Forme individuelle carrée et poussoir en inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3906.08	Nonnette carrée Ht 4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3905.08	Tartellette carrée Ht 2 cm	8	8	2	1	0,05
3099.20	Cercle perforé indiv. 20 cl	8	8	2		0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm	7,7		6,1		0,04

Formes Nonnette (gâteau individuel) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
3938.40	Rond ø 60 - Ht 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Rond ø 65 - Ht 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Rond ø 45 - Ht 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3069.06	Ovale équivaut à un rond de ø 60 mm		8	5,5	4,5	0,8	0,04	6
3037.06	Oblong équivaut à un rond ø 60 mm		7,4	3,3	4,5	0,8	0,04	6
3037.07	Oblong équivaut à un rond ø 70 mm		8,8	5,2	4,5	0,8	0,05	6
3037.14	Oblong Création Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1

Formes Nonnettes (gâteaux individuels) en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3937.08	petit triangle = cercle rond 7,5 cm		9,4		4,5	0,8	0,08	6
3077.06	Cœur ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	Carré "Géo"		6	6	4	0,8	0,05	6
3027.08	"Larme" indiv.		8	5	4	0,8	0,05	6

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

Cercle inox "Calisson"



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Epmm	Kg	UC
INDIVIDUEL :								
3076.11	Cercle Calisson L.11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
MIGNARDISE :								
3076.05	Cercle Calisson L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Poussoirs en inox pour formes individuelles, nonnettes & tartelettes



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3006.01	Poussoir pour cercles ø 7.5 - 8 cm	7,4			6,1	0,05
3006.02	Poussoir pour forme carrée L. 8 cm		7,7		6,1	0,04
3006.04	Poussoir pour cercles oblongs L. 14 cm Pour les cercles à tartelettes 3037.14 & 3099.40		14	3,2	6,1	0,03

Poussoir pour amener le produit jusque dans les angles, chasser les bulles, tasser et égaliser pour une belle présentation des préparations sucrées/salées.



Tourtière basse et ronde en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Øcm	Epmm	Kg	UC
5350.20		20	1	0,26	5
5350.24		24	1	0,37	5
5350.26		26	1	0,43	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5

Cette plaque à bord pincé est en tôle bleuie d'épaisseur de 10 à 15/10° selon les tailles.
 L'épaisseur est adaptée: la plaque ne se déforme pas et elle assure une bonne transmission de la chaleur.
 La surface de cette qualité de tôle ne tache pas le dessous des pâtes ; elle est micro-rugueuse, offrant un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.
 Idéale pour pizzas.

Tourtière basse perforée en tôle d'acier bleuie - Perforation ø 10 mm



Code	Désignation	Øcm	Kg	UC
	Concept AIR SYSTEM			
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

Ce modèle, avec ses bords légèrement relevés, est parfait pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc.
 Concept AIR SYSTEM : le fond perforé permet d'obtenir un fond de tarte cuit et croustillant.
 Epaisseur 1 mm.



Tourtière basse perforée en aluminium - Perforation ø 10 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
	Concept AIR SYSTEM					
7366.24		24	0,7	1	0,11	5
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

Cette tourtière, avec ses bords légèrement relevés, est parfaite pour la réalisation de pizzas, de flammenkuches, etc.
 Concept AIR SYSTEM : le fond est perforé pour un fond de tarte cuit et croustillant.

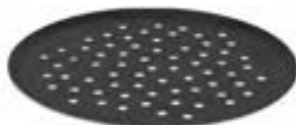
Tourtière ronde en aluminium anti-adhésif "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Epm	Kg
8136.28	Tourtière ronde	28	1	2,3	0,41

Cette plaque ronde en aluminium revêtue de PTFE Choc est parfaitement anti-adhésive, résistante et d'un entretien facile. Le bord est légèrement relevé pour éviter que la préparation ne déborde et coule dans le four lors de la cuisson.

Tourtière ronde perforée en aluminium anti-adhésif "CHOC"



Code	Désignation	Øcm	Epm	Kg
8137.28	Concept AIR SYSTEM	28	2,3	0,36

C'est l'outil indispensable pour réussir les pizzas, les flammekuchés.
 Concept AIR SYSTEM : la cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux perforations, pour des fonds de tarte croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Ø fond cm	Kg
8320.24	4/6 parts	24	5	16	0,82
8320.28	6/8 parts	28	5,5	18,5	1,2

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



Grille ronde en inox avec pieds



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

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

Pour un usage domestique dans un four ménager des plaques, tapis et tissus de cuisson, choisir le format 40 x 30 cm maxi.

Les formats GN et 60 x 40 cm sont destinés aux fours professionnels.

Retrouvez page 225 notre guide d'utilisation des supports de cuisson acier / aluminium / inox



Plaque bords droits en tôle d'acier bleuie



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

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal. Très résistante aux changements de températures permanents.

Plaque bords pincés en tôle d'acier bleuie



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
5321.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	Taille GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Cette plaque en tôle d'acier transmet parfaitement la chaleur. Cette tôle d'acier est parfaite pour la pâtisserie, elle ne tache pas le dessous des gâteaux ou croissants. La surface de la tôle est micro-rugueuse offrant ainsi un matelas d'air entre les aliments à cuire et le métal.

Plaque à bords droits en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg
7362.60	Bords droits	60	40	2	1,5	1,14

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

Plaque à bords pincés en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
7360.40	Bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bords pincés	60	40	1	1,5	0,95	5



Plaque plate perforée en aluminium dur - ép. 15/10° - sans rebord

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
Concept AIR SYSTEM				
7368.30	spéciale mini four	30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.53		53	32,5	1,5
7368.60		60	40	1,5

Cette plaque sans rebord permet d'optimiser l'espace et de placer un tapis de cuisson silicone ou une feuille de cuisson bien à plat. Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent d'obtenir une cuisson homogène et des fonds croustillants.

Plaque perforée en aluminium dur - épaisseur 15/10°



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM							
7367.40	Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforée ø 3 mm, bords pincés	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforée ø 3 mm, bords pincés	60	40	1	1,5	0,72	5

La plaque perforée à bords pincés est pratique pour les fours ventilés. Exemple : pour griller des amandes. Elle est également idéale lors de l'utilisation des moules en silicone au four. Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement.

Plaque pâtissière rectangulaire, aluminium anti-adhésif - micro-perforations ø 3 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
Concept AIR SYSTEM				
8162.40		40	30	2
8162.53		53	32,5	2
8162.60		60	40	2

Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte de respirer. La cuisson de la pâte est homogène et rapide grâce aux micro-perforations, pour des fonds de tarte, pâtes, et viennoiseries croustillants. Anti-adhésive, les préparations n'attachent pas et elle se nettoie facilement. Bon maintien grâce à une épaisseur adaptée. Excellente diffusion de la chaleur de l'aluminium.

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



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg	UC
8161.40	40x30 cm	40	30	1	2	0,65	5
8161.60	60x40 cm	60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Ces plaques pâtissières anti-adhésives en aluminium sont destinées à la cuisson au four et sont revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Les bords sont évasés, empêchant ainsi les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson.

Plaque bords pincés en inox ép. 1 mm



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

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



Plaque de cuisson perforée en inox

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm
	Concept AIR SYSTEM				
3367.40	Perforée ø 3 mm, bords pincés	40	30	1	1



Inox durable adapté à un usage intensif professionnel. Robuste et indéformable. Utilisation à chaud ou à froid.
 Concept AIR SYSTEM: les perforations ø3 mm permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène pour un résultat croustillant.

parfaitement homogène. À combiner avec les feuilles de cuisson, les moules souples, la moulerie inox perforée,...

Utilisation à froid: résistante aux basses températures et à l'humidité. Support idéal pour bloquer les préparations, les entremets au congélateur/surgélateur.

Utilisation au four: meilleure alliée de vos tapis siliconés avec sa micro-perforation optimisée pour une circulation de l'air

Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.

Plaque de cuisson perforée en inox - Pour 3 baguettes

Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm
	Concept AIR SYSTEM			
3366.03		40	24,5	1



Concept AIR SYSTEM: les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement pour un résultat croustillant et savoureux. Adaptée à un usage intensif professionnel. Pour Utilisation à chaud ou à froid. Robuste et indéformable. À combiner avec les feuilles de cuisson, le papier de cuisson ou le

tapis silicone Airmat.
 Pour le pain traditionnel, la cuisson en direct sur la plaque est possible.
 Utilisation à froid : résistante aux basses températures et à l'humidité. Support idéal pour congélation /surgélation.
 Entretien facile de l'inox. Passe au lave-vaisselle.



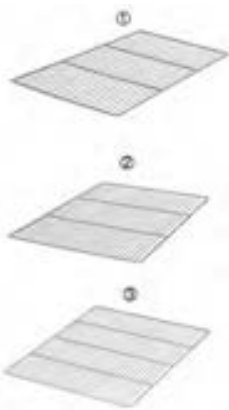
Plaque bords droits en inox ép. 1 mm

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epm	Kg
3320.53	Taille GN 1/1	53	32,5	1,5	1	1,55
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



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

Grille à pâtisserie professionnelle en inox



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

La grille à pâtisserie professionnelle en acier inoxydable est d'un entretien facile. Les traverses et le cadre font 5 mm de diamètres et les fils 2 mm. Elle est très résistante et ne se déforme pas.

Papier de cuisson siliconé non blanchi



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
FORMAT PROFESSIONNEL :					
4359.00	boite de 250 feuilles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	boite de 250 feuilles GN1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	Rouleau l. 38 cm x 8 m Sous boîte décor en carton				0,13

Papier de cuisson brun non blanchi
- Anti-adhérent siliconé 2 faces
- Réutilisable
- Naturel & écologique.

Pour la cuisson de tous types de pâtisseries, pains et produits spéciaux, frais ou surgelés au four (traditionnel et micro-ondes) jusqu'à 220°C.
100% fibres naturelles - Certifié 100% PEFC* (provenant de forêts gérées durablement). Absence de PFOA.

Tissu de cuisson anti-adhésif réutilisable



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC
T° d'utilisation de -170°C à + 260 °C						
FORMAT PROFESSIONNEL :						
4344.08N	60 x 40 cm - Epaisseur 0,08 mm		60	40	0,03	10
4344.13N	60 x 40 cm - Epaisseur 0,13 mm		60	40	0,05	10
PETIT FORMAT:						
Sous boîte décor en carton						
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	Rond ø 26 cm	26			0,01	1

Ce tissu de cuisson est réalisé en fibre de verre, recouverte de PTFE, ce qui le rend parfaitement anti-adhésif. Il a l'avantage d'être réutilisable plus de 200 fois. Il s'avère très économique et peut être utilisé pour de multiples utilisations.

Plateau pâtissier bords ronds



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg	UC
TOUT INOX						
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Le plateau assure une présentation particulièrement élégante des préparations. Facile d'entretien.

Tapis siliconé ou toile de cuisson



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4931.40N	40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14

Idéal pour :
Cuisson des viennoiseries
Pâtisseries
Travail du sucre, de la nougatine
Meringues, tuiles, biscuits, cookies,...

Ce tapis de cuisson est une toile trempée dans du silicone alimentaire pour la rendre totalement anti-adhérente. Elle remplace le papier de cuisson et supporte en moyenne 1000 passages au four. T° maximum : 280°C (536°F). Ce tapis peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation. Il se nettoie à l'eau chaude avec une éponge.



Tapis de cuisson ajouré siliconé double face AIRMAT



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

Concept AIR SYSTEM
Idéal pour :
Pâtes à choux
Pâtes à pain et à pizza
Pâtes sucrées
Pâtes congelées

Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Concept AIR SYSTEM: aération du tissu pour une cuisson homogène et des fonds croustillants qui ne suent pas. Tissu en fibre de verre siliconé (Platinum Liquid Silicone). Antiadhérent, inutile de graisser.

T° d'utilisation de - 55°C à +280°C. Peut s'utiliser comme support de congélation. Tapis à combiner avec une plaque perforée pour une cuisson optimale. Complément idéal pour la confection de tartes, en combinaison avec les cercles à tarte perforés.

Tapis de cuisson anti-adhérent en silicone spécial MACARONS



Code	Désignation	Lcm	lcm	Epm	Kg
	Ronds ø 15 et 35 mm T° de -40°C à + 230°C				
4935.40	44 repères	40	30	0,8	0,16
4935.60	88 repères	60	40	0,8	0,21

Ce tapis pâtissier en silicone alimentaire possède des repères ø35 mm. Le petit rond ø 15 mm permet de bien positionner la douille au centre pour des macarons parfaits. L'épaisseur du silicone assure une bonne transmission thermique adaptée à la cuisson des coques de macarons. Pratique lors de fabrication en série pour optimiser la surface et être régulier. Se combine avec la plaque plate 7368.



Tapis de préparation anti-adhérent en silicone avec marquages



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
	Recto anti-adhérent - verso anti-dérapant Marquage cercles pour tourtières ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm Graduations en cm et en pouces			
4937.60		60	40	0,36

Ce tapis permet le travail des pâtes sur un plan de travail sans qu'il n'y ait besoin de farine ou autre. Les marquages servent de repères: les cercles indiquent le «développé» de pâte nécessaire pour les tartes; le tapis est également gradué sur les côtés pour les abaisses rectangulaires. Ce tapis peut être utilisé comme support de cuisson ou surgélation(-60°/+260°C). Nettoyage facile.



Boîte de 9 découpoirs en en polyamide HT 5 cm



Code	Désignation	Kg
4308.00	Ronds unis ø 2 à 10 cm	0,23
4307.00	Ronds cannelés ø 2 à 10 cm	0,22
4304.30	Carrés - L.1,8 à 9,5 cm	0,27

Polyamide renforcé de fibre de verre. Qualité extra-dure : Solides et résistants. Monobloc : pas de soudure pour une hygiène parfaite. Stérilisables - T^{max}.160°C Hauteur 35 mm - Rebords arrondis pour une utilisation confortable

Boîte de 9 découpoirs ronds en inox



Code	Désignation	Hcm	Epm	Kg
3323.00N	Découpoirs ronds unis de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Découpoirs ronds cannelés de 3 à 11 cm ø 3 à 11 cm	3,5	0,6	0,46

De qualité professionnelle, ces découpoirs à pâte ronds en acier inoxydable sont très solides et résistent aux déformations. Pour égayer vos plats et apporter un peu d'originalité, utilisez ces découpoirs, lisses ou cannelés, ils sauront satisfaire votre créativité.

Rouleau à pâtisserie en bois sans poignée



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Rouleau en hêtre	5	50	0,72



Rouleaux en plastique alimentaire



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg
4361.00N	Rouleau losange (réaliser une grille de pâte)	4,5	5	0,07
4361.01N		4,5	10	0,14
	Rouleau pique-pâte			
4362.00N		6,5	5	0,07
4362.01N		6,5	10	0,14

La roulette à losanges permet de réaliser des quadrillages dans la pâte pour la décoration de dessus de tartes. Après passage du rouleau sur la pâte, il suffit de l'étirer pour obtenir un quadrillage parfaitement régulier. La roulette pique-pâte permet de piquer des bandes de pâte de façon régulière et très rapidement.



Lots de 10 grignettes jetables (lames de boulanger)



Code	Désignation	Lcm	Kg
4670.03N	Jaune lame fixe	13	0,01
4670.05N	Bleue lame réversible	14	0,01

Les lames de boulanger permettent d'inciser la pâte avant cuisson du pain. Le tranchant des lames assure une grande qualité de coupe. La lame est protégée par un capuchon.

Coupe-pâte à lame inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Epmm	Kg	UC
3300.12	Inox droit rigide	12	9	2,5	1	0,18	1
3301.12	Inox arrondi rigide	12	9	2,5	1	0,14	1
3302.11N	Souple, lame acier traité, carrée	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Souple, lame acier traité, arrondie	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Les coupe-pâte, rigides ou flexibles, sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou pizza, et également pour gratter et nettoyer.

Corne souple en plastique alimentaire



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

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



Rouleau coupe-pâte extensible en inox



Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de pâte, de carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4781.00N	5 lames unies ø5,5 cm - Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 50 cm	22,5	5,2	5,5	0,56
4781.01	modèle double 5 lames unies et 5 lames cannelées ø 5,5 cm Découpe de 4 bandes Largeur de 1 à 11,5 cm Largeur totale dépliée 65 cm	27	7,8	5,5	0,97

Cuiseur bain-marie



Le bain-marie est constitué d'une double paroi en acier inoxydable dans laquelle l'eau est chauffée. Il permet de chauffer à basse température. Les préparations ne brûlent pas, n'attachent pas et ne débordent pas.

Exemples d'utilisation :

- Fondre du chocolat.
 - Réaliser des sauces délicates, des flans, des crèmes.
 - Maintenir des préparations à température.
 - Réchauffer des aliments.
 - Chauffer le lait sans bouillir etc.
- Sur tous les feux dont l'induction.

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



Dragédrière - Appareil à enrober en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
3500.00		40	4,2
	Création Pascal Brunstein		
	Ruban Bleu 1997		

La dragédrière permet la dragéification et l'enrobage de fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc...) avec du chocolat, de la pâte d'amandes ou autre. Elle permet la production de 6 à 8 kg de confiserie en 30 minutes. Système de fixation amélioré pour une tenue parfaite des 2 cuves.

La double cuve en acier inoxydable est adaptable sur :

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BES A
- Dito Sama 3500.00





Lot de 5 feuilles de glaçage en polyéthylène pour le chocolat



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
042032		30	20	0,02
Sous boîte décor en carton				

Utilisation à froid.
 Format pour les particuliers - usage domestique
 Inclus : fiche recette tempérage du chocolat



Set de 4 feuilles structure décor



Code	Désignation	Kg
4343.00	Pour bûche 3206.30 feuilles 30 x 18,5 cm	0,1
Sous boîte décor en carton		

La feuille structure en plastique souple est un insert que l'on place dans le moule à bûche ou au fond d'un cadre. Après mise au froid, on obtient un effet de matière qui personnalise les créations lors du démoulage de l'entremets ou de la bûche (convient pour crèmes, mousses, glaces, chocolat).

4 décors : ONDULATION - MATELASSE - ANANAS - DESTRUCTURE.

Spécial congélation.
 Inclus : fiche recette tempérage du chocolat
 Ne passe pas au four. Lavage à la main.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Epm	Kg
6572.20		20	11	3,4	2	1,8

Ce poëlon à sucre à deux becs (pour gaucher et droitier) possède une queue en acier inoxydable qui reste froide pour éviter de brûler la main de l'utilisateur.

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



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

Ce thermomètre, utilisé en confiserie et pâtisserie est calibré pour être immergé dans toute sa partie fine. La gaine de protection peut être stérilisée à 100°C. Le thermomètre complet passe au lave-vaisselle. Peut-être suspendu par son crochet.

Bassines à confiture, cuivre massif, anses fonte



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

Véritables ustensiles traditionnels, les bassines en cuivre sont utilisées pour porter le sucre ou des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves. Les anses en fonte d'acier sont solidement rivetées.
 En complément, l'entonnoir à confiture ref. 3356.00, les thermomètres à confiture.

Entonnoir en inox à larges embouts - spécial confiture



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

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



Douilles en plastique alimentaire Tritan.

Coloris noir translucide. Solides monoblocs.
 Dents renforcées pour un travail de haute précision.
 Cônes parfaitement lisses, hygiène garantie.
 Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche.
 Passent au lave-vaisselle.
 Adaptables sur LE TUBE de Buyer.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Brochure disponible ref.QEC21.010



Douille unie en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	ø 13 mm - U10	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

Douilles unies pour écrire, décorer, remplir (moules, cercles, etc.),
 et former (Eclairs, Choux, Meringues, etc.).

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille Saint Honoré en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01

L'embout est échancré. Elles sont
 utilisées pour garnir de crème les
 Saint-Honorés. Elles remplacent
 avantageusement la cuillère.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille cannelée 'Petit Four' en Tritan



Code	Désignation	Hcm	Kg
4156.10	PF10 ø10mm-14 dents	6	0,01
4156.14	PF14 ø14mm-16 dents	6	0,01
4156.18	PF18 ø18 mm-18 dents	6	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE





Douille cannelée en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Douilles pour décorer et former.

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Douille à bûche plate en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8 dents largeur 19 mm x 2 mm	3,5	6	0,01

La douille à bûche possède un côté plat et un côté denté et est utilisée pour décorer les bûches de Noël.
ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à nid en Tritan (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4166.01	19 trous ø3 mm	3,5	4,5	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douille à feuille en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douilles à garnir en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	Douille à garnir ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Douille à verrine ø 10 mm	3,5	9	0,01

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Douilles GEO en Tritan



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	Carrée 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Carrée 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triangle 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rectangle 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Demi-lune ø 14 mm	3,5	6	0,01

MODELE EXCLUSIF DE BUYER

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Coffret de 6 douilles unies en Tritan avec support souple

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.10	Coffret 6 douilles unies - Unies U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.11	Coffret 6 douilles cannelées B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche. Aucune douille ne se perd. Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger. ORIGINE FRANCE GARANTIE

Coffret de 6 douilles en Tritan avec support souple



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.02	Coffret CLASSIC - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
4150.03	Coffret CREATIF - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
4150.05	Coffret GEO - 1 douille unie ø 8 mm - 5 douilles GEO carrées/triangle/rectangle/demi-lune	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	Coffret STARTER - 3 douilles unies ø 3-8-15 mm - 3 douilles cannelées A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
4150.08	Coffret GARNIR - 1 douille unie ø 11 mm / 2 douilles Petits Fours PF10 et PF14 - 1 douille à garnir / 1 douille à verrine / 1 douille GEO rectangle	16,5	8,5	7	0,05

Le support en TPE accueille 6 douilles Tritan et possède un trou d'accroche. Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger. Aucune douille ne se perd.

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Coffret de 12 douilles en Tritan et 2 supports souples



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.04	Coffret MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 douilles unies ø 6-11-13 mm - 3 douilles cannelées B8-C6-E8 - 2 douilles Petits Fours PF10 - PF14 / 1 douille à feuille - 1 douille à bûche 8 dents / 1 douille à nid / 1 St Honoré 9 mm	21	12,5	7	0,1
4150.09	Coffret CHARCUTIER - 4 douilles unies U4-6-8-12 - 4 douilles cannelées n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 douille à feuille FE2 - 1 douille à bûche 8 dents - 2 douilles St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1

ORIGINE FRANCE GARANTIE



Toutes les douilles de Buyer en Tritan s'adaptent sur LE TUBE ref. 3358.01 et 3358.02

LE TUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L	Kg
3358.01	Piston à pression fourni avec 2 douilles U8 (ø11 mm) & D8 (ø11 mm-8 dents) + 2 couvercles hermétiques + le kit Sablés REF 3358.94	38,4	10,5		0,75	0,44
	ACCESSOIRES :					
3358.92	Lot de 2 couvercles pour le réservoir du Tube					0,05
3358.93	Lot de 2 couvercles percés pour le réservoir du Tube					0,05
3358.75	Recharge 0,75 L avec 2 couvercles hermétiques avec 2 couvercles hermétiques	19,6	8,54		0,75	0,13
3358.95	PRESENTOIR COMPLET AVEC VIDEO : - 8 Coffrets Tube 3358.01 - 9 Coffrets de 6 douilles Tritan (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recharges 3358.75	50	39	150		15,62

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc.).
- Pour remplir, garnir et décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.

- Contenant de 0,75 L. transparent pour visualiser le niveau de remplissage.
- Graduation en cl et en oz. Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.

LE TUBE PRO



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

Accessoires spécialement sélectionnés pour apporter une solution simple de rapidité et productivité aux restaurateurs, traiteurs, boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs mais aussi pour la restauration rapide, le snacking. Pour un travail régulier et précis.

Kit LE TUBE spécial Sablés

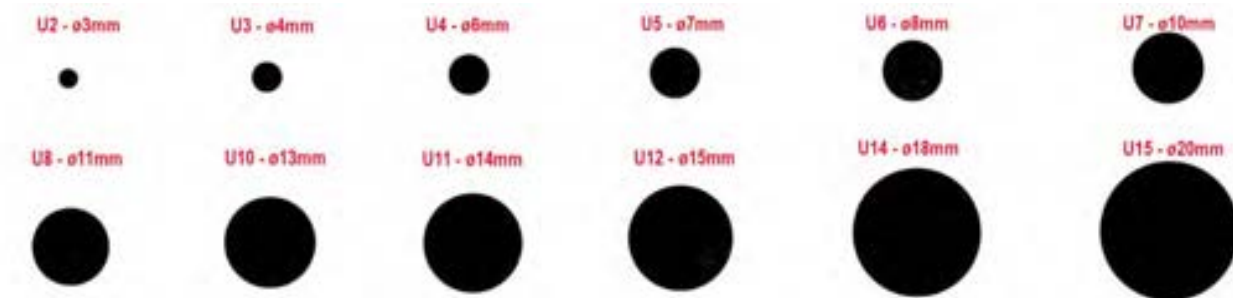


Code	Désignation	Kg
3358.94	Bouchon support disque + 13 disques décor avec 2 couvercles hermétiques pour stocker la pâte à Sablés	0,17

LE TUBE se transforme en presse à biscuits.
Kit composé d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en acier inoxydable. Le bouchon s'adapte sur LE TUBE.
D'une pression la pâte à sablé est

formée, 13 décors différents sont disponibles pour la réalisation de sablés variés et originaux. Utilisation également possible avec de la pâte à chou pour former des mignardises garnies de crème.





Douille unie en inox - de ø 2 à 24 mm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

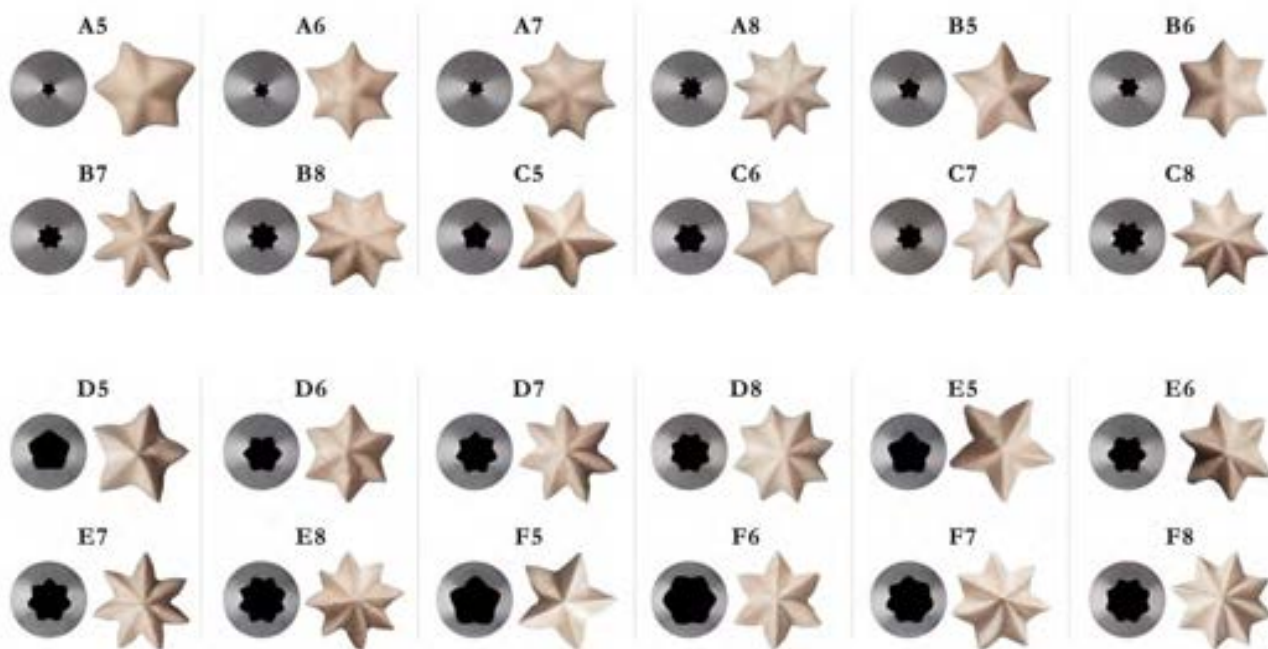
Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.

Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.02N	A5 - 5 dents	0,3	0,01
2112.03N	A6 - 6 dents	0,3	0,01
2112.04N	A7 - 7 dents	0,35	0,01
2112.05N	A8 - 8 dents	0,5	0,01
2112.06N	B5 - 5 dents	0,5	0,01
2112.07N	B6 - 6 dents	0,5	0,01
2112.08N	B7 - 7 dents	0,6	0,01
2112.09N	B8 - 8 dents	0,7	0,01
2112.10N	C5 - 5 dents	0,7	0,01
2112.11N	C6 - 6 dents	0,7	0,01
2112.12N	C7 - 7 dents	0,7	0,01
2112.13N	C8 - 8 dents	0,9	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille cannelée en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2112.14N	D5 - 5 dents	1,1	0,01
2112.15N	D6 - 6 dents	1,1	0,01
2112.16N	D7 - 7 dents	1,1	0,01
2112.17N	D8 - 8 dents	1,1	0,01
2112.18N	E5 - 5 dents	1,3	0,01
2112.19N	E6 - 6 dents	1,3	0,01
2112.20N	E7 - 7 dents	1,3	0,01
2112.21N	E8 - 8 dents	1,3	0,01
2112.22N	F5 - 5 dents	1,8	0,01
2112.23N	F6 - 6 dents	1,8	0,01
2112.24N	F7 - 7 dents	1,8	0,01
2112.25N	F8 - 8 dents	1,8	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille à ruban en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors.



Douille à bûche plate en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 dents-largeur 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dents -largeur 20 mm x 3 mm	3	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.

Douille Sultane en inox - Petit modèle Ht 4,5 cm



Code	Désignation	Hcm	Kg
2118.31	Douille unie - Cône sortant	4,5	0,01
2118.12	Douille cannelée - Cône rasant	4,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douille Sultane en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2118.01	cône sortant	6,3	0,03
2118.02	cône à ras	6,3	0,03
	ø supérieur 35 mm		
	ø sup. cône intérieur 21 mm		
	ø base 55 mm		

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.



Mini douille Sultane en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	ø supérieur 7 mm - 12 dents	1,8	2,85	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Saint Honoré en inox



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2115.20N	Prof. fente 16 mm - ø base 31 mm	0,9	5	0,01
2115.25N	Prof. fente 19 mm - ø base 31 mm	1,1	5	0,01
2115.30N	Prof. fente 24 mm - ø base 31 mm	1,3	5	0,01
2115.35N	Prof. fente 29 mm - ø base 31 mm	1,5	5	0,01
2115.40N	Prof. fente 34 mm - ø base 35 mm	1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. L'embout est échancré. Elles sont utilisées pour garnir de crème les Saint-Honorés. Elles remplacent avantageusement la cuillère.

Douille à feuille en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2128.02N	N° 2 - largeur 6 mm	6	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.



Douille à rose en inox - 8 dents



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille à nid en inox (ou douille à vermicelle)



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 trous ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 trous ø3 mm	1,9	3,95	0,01

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



Douille à nid en inox, cannelée à 3 trous



Code	Désignation	Øcm
2126.02		3,1

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour réaliser des décors de crème.

Douille décor en inox - effet spirale



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2119.13	8 dents	1,3	4,15

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

Douille cannelée inox 'Petit Four'



Code	Désignation	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dents	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dents	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dents	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dents	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dents	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dents	4,8	0,05

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches.

Douille Sphère en inox



Code	Désignation	Øcm	Kg
2120.20	Douille à fines stries pour un feuilletage fin	2,5	0,01
2120.21	Douille à larges stries pour un feuilletage + épais	2,5	0,01

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudures. Elles s'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème.



Douille russe à fleur en inox N°241 - N°242



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Douille russe à fleur en inox N°243 - N°244



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

Ces douilles à multiples ouvertures sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure. permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable

Douille russe à fleur en inox N°246 - N°247



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Douille russe à fleur en inox N°248 - N°248



Code	Désignation	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Ces douilles à multiples ouvertures permettent de confectionner des fleurs en crème pour réaliser des décors d'entremets originaux. Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Douilles à garnir en inox



Code	Désignation	Hcm	Kg
2125.06	Douille à garnir ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Lot de 3 douilles ø 4-6-8 mm		0,01

Lot de 5 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.05	5 douilles sous blister - 2 douilles unies ø 2 et 8 mm - 1 douille à bûche 8 dents - 1 douille à garnir ø 6 mm - 1 douille cannelée C6	0,06

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Lot de 6 douilles en inox



Code	Désignation	Kg
2114.00N	Sachet 6 douilles inox : 1 douille bûche plate 2 douilles unies diam. 2 et 9 mm 6 dents 4 mm/6 dents 6mm/8 dents 6 mm	0,04

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite, sans soudure.

Présentoir de comptoir spécial douilles et accessoires



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.03	Présentoir avec écran video et brochures douilles	52,5	30	48	4,1
	Assortiment de 50 modèles de douilles inox - 241 douilles au total - et d'accessoires (adaptateurs, cornes et poches pâtisseries). Nous consulter pour le détail de la composition.				
	Ecran video sur batterie, amovible et rechargeable sur secteur.				
	Présentoir en carton livré à plat - A monter				

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

MAXI PASTRY BOX : Assortiment de 120 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 modèles en 5 exemplaires : - Unies ø 6/8/10/12/14/16/18 mm - Cannelées A8/C6/D6/D8/E8/F8 - Douilles à Bûche 6 dents L.16 mm - L.20 mm - St Honoré ø 11 mm - ø 15 mm - Petits Fours ø 8 mm - ø 14 mm - Douille à garnir ø 6 mm - Douille à nid - Douille à feuille N°2 - Douilles à rose ø 8 mm - ø 11 mm	28	18,5	8	1,22

Douilles à pâtisserie en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

Adaptateur pour douille



ø 35 mm



ø 25 mm



ø 20 mm



Code	Désignation	Hcm	Kg
2114.11	kit pour grand format de douilles ø 35mm	5,8	0,02
2114.12	kit pour moyen format de douilles ø 25mm	5,7	0,03
2114.21	kit pour douilles décor ø 20 mm Disponibles jusqu'à épuisement du stock	3	0,02
2114.13	lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles ø 35/25/20 mm		0,1

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

Coffret de 35 douilles à pâtisserie en inox



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

Assortiment pâtisserie traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses:

- 10 douilles unies
- 15 douilles cannelées
- 5 douilles Petit Fours
- 2 douilles à Rose
- 2 douilles à bûche
- 1 douille à garnir

Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

Coffret de 26 douilles fines en inox, spéciales décor



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Ces douilles permettent de réaliser des décors fins en glaçage ou chocolat: écriture, feuilles, fleurs, effet panier, effet herbe... Les douilles sont fournies avec un adaptateur afin de pouvoir les intervertir sur la même

poche et avec deux supports astucieux dédiés par exemple au montage de fleurs.

Poche en nylon extra souple réutilisable

Code	Désignation	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01



Ces poches pâtissières sont très souples, réutilisables et économiques. Pratiques, elles sont munies d'une attache. Manipulation facilitée. Compatible toute douille en inox ou Tritan. Entretien facile.



Poches en coton revêtu



Code	Désignation	Lcm	Kg	UC
4856.25N	Poche 25 cm	25	0,04	6
4856.30N	Poche 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Poche 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Poche 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Poche 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Poche 50 cm	50	0,11	6
4856.60N	Poche 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Lot de 5 poches pâtisseries en coton revêtu Longueurs 30/35/40/45 et 50 cm		0,13	1

Les poches pâtisseries professionnelles renforcées sont très solides, sans ourlet et munies d'une attache. Elles ne bougent pas, même après de nombreux lavages à l'eau chaude. Elles sont doublées et imperméables.

Poche pâtissière souple en polyuréthane



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4347.35	L. 35 cm	35	20	0,02

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Poche en polyuréthane + 2 douilles inox



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4347.03	Poche L. 35 cm Douille unie 2111.10N ø 10 mm Douille cannelée C6	24	4	4	0,06
Conditionnement sous boîte plastique					

En polyuréthane alimentaire, cette poche est résistante et souple à la fois. La matière est lisse à l'intérieur pour faciliter l'écoulement des crèmes et structuré du côté extérieur pour une bonne prise en main; la poche ne glisse pas lors de son utilisation. Le système de soudure de la poche la rend parfaitement hygiénique. Nettoyage facile. Passe au lave-vaisselle. Résistance à 60°C maximum.

Rouleau de 20 poches pâtisseries jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4348.02	20 poches L. 40 cm - 0,5 L.	4	23	4	0,14
Sous boîte décor en carton					

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Côtés renforcés, 90 microns. T° d'utilisation 70°C max.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables, polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L	Kg
4349.55	Coloris bleu	55	1,7	1,35

La couleur bleue permet de repérer facilement le bout coupé et éviter qu'il ne se perde dans une préparation.
Côtés renforcés, 90 microns.
T° d'utilisation 70°C max.

Rouleau sous boîte distributrice.

Rouleau de 100 poches pâtissières jetables en polyéthylène



Code	Désignation	Lcm	L	Kg
4348.30N	Longueur 30 cm	30	0,25	0,6
4348.40N	Longueur 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	Longueur 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	Longueur 50 cm	50	1,25	1,2
4348.01N	Longueur 55 cm	55	1,7	1,35

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches nylon mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien.
Côtés renforcés, 90 microns. T° d'utilisation 70°C max. Rouleau sous boîte distributrice.

Boîte distributrice de 100 poches pâtissières jetables



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4346.45N		48	26	1

Les poches jetables ont la même utilisation que les poches en coton revêtu mais n'ont pas l'inconvénient du nettoyage et de l'entretien. Elles sont réalisées en polyéthylène transparent à usage alimentaire, sont hygiéniques, et très pratiques dans leur boîte distributrice. 85 microns.
Convient pour utilisation à chaud jusqu'à 80°C pendant 5 heures (contact à 100°C possible pendant 1 heure max.).

Lot de 8 pinces en plastique TWIXIT pour fermeture des poches



Code	Désignation	Kg
4336.00	3 tailles différentes : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

Support pour poches à dresser en polypropylène



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
4347.10N		19,5	23	0,12

Ce porte-poche est réalisé en plastique alimentaire et permet de maintenir la poche à dresser remplie de crème ou autre préparation en position verticale, prête à être utilisée.

Moule conique inox pour cornet (corne d'abondance)



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
3006.25		2,5	9	0,3	0,01
3006.30		3	12	0,3	0,01
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

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

Tubes inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Kg	UC
3000.04	Bouchon de champagne/Champignon	4	4	0,06	5
3005.02	Roulé fromage - Robuste sans soudure	2,1	10	0,05	5

Ces tubes en acier inoxydable sont particulièrement résistants et d'un entretien facile. Ils permettent de réaliser des produits traiteurs (roulé au fromage, mini-soufflés etc.).

Rouleaux à crème en inox



Code	Désignation	Øcm	Lcm	Epm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Cet ustensile permet de réaliser des rouleaux en pâte feuilletée qu'on peut ensuite garnir de préparations sucrées ou salées. Robuste sans soudure

Bouteille à punch



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
044085N	Bouteille à punch avec bouchon	8	29	1	0,11

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

Pinceaux pâtissiers, soie naturelle, manche en bois - Virole métal



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Lot de 2 pinceaux pâtissiers largeur 40 mm	24	4	0,6

Le pinceau pâtissier sert à dorer les pâtes levées ou à napper les desserts. Il peut également servir à humidifier les parois du poëlon à sucre.



Pinceau silicone



Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Ce pinceau est parfaitement hygiénique. Il permet de badigeonner vos préparations de beurre ou de sauces sans craindre de laisser un poil dans votre plat. Avec son manche démontable, il est facile d'entretien et passe au lave-vaisselle. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Pinceau silicone large et épais, spécial pâtissier



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N	Oval, soie fine	25	4	3	0,07

Un pinceau ovale plus large et plus épais : plus de matière (beurre, jaune d'oeuf...) est prise en une seule fois et la soie plus fine permet un étalage plus régulier sans traces. Soies indémanchables. Résiste T° jusqu'à 250°C.

Chalumeau de cuisine



Code	Désignation	Hcm	Kg
2040.00N	Livré sans gaz	15,7	0,17

Indispensable pour caraméliser les Crèmes brûlées, les flans, les tartes meringuées, la tarte Tatin, pour faire fondre le fromage, dorer les viandes, peler les tomates... et même pour bricoler. Très facile et sûr d'utilisation avec son bouton d'allumage automatique Piezo et sa flamme ajustable. A utiliser avec du gaz Butane (gaz à briquet) - Remplissage facile du réservoir.

Fer à caraméliser inox



Code	Désignation	Kg
3052.15	Complet, démontable (sans fumées, ni odeurs) fer + Soudogaz X 2000 Disponible jusqu'à épuisement du stock	1,1

Le fer à caraméliser est la partie en acier inoxydable qui se fixe sur le chalumeau portatif Soudogaz et permet de protéger la préparation de la flamme. Caraméliser les crèmes brûlées ou la meringue italienne directement à la flamme est toxique et donne un goût de brûlé et non de caramel aux aliments. Le fer à caraméliser de Buyer est solide et peu encombrant.

GUIDE D'UTILISATION PLAQUES DE CUSSION

MATIÈRE	TÔLE D'ACIER					ALUMINIUM					ALUMINIUM REVÊTU				ACIER INOXYDABLE				
	Plaque rectangulaire		Tourtière		Plaque spéciale baguettes	Plaque rectangulaire		Tourtière, grille			Plaque rectangulaire		Tourtière		Plaque rectangulaire		Plaque spéciale baguettes		
Forme																			
Code article	5320.53	5321	5350	5353	5358.35	7362.60	7360	7367	7366	7350	8161	8162	8136	8137	3321	3320.53	3367.40	3366.03	
	5362	5363						7368							3361	3360			
Perforé AIR SYSTEM <small>de Bayer Concept</small>				✓				✓	✓	✓		✓		✓			✓	✓	
Bords	Droits	Pincés	Pincés			Droits	Pincés	Plats	Pincés	Plats	Pincés				Droits	Pincés			
								Pincés											
Température mini	15 °C					- 70 °C					- 18 °C				- 70 °C				
Température maxi	340 °C (idéal haute température)					340 °C					230 °C Multi-cuisson				340 °C (100°C idéal étuve)		340 °C		
Four	✓					✓					✓				✓				
Lave-vaisselle						Occasionnel pour ne pas affecter les surfaces										✓			
À combiner avec	Papier cuisson					Tapis siliconé, papier cuisson		Moules silicone, papier cuisson, tapis siliconé		Tapis siliconé, papier cuisson						Papier cuisson ou tapis siliconé en cas de cuisson: si formage à froid : démoulage plus facile.			
Produits délicats											✓								
Congélation / surgélation / stockage															✓				
PÂTES HUMIDES																			
• Génoise	✓	✓																	
• Tuiles, langues de chat		✓				✓	✓				✓			✓					
• Pâte à choux	✓	✓				✓	✓				✓	✓							
• Macaron	✓	✓				✓	✓				✓	✓							
PÂTES SÈCHES																			
• Tartes, tartelettes, quiches		✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓							
• Pizza		✓		✓				✓		✓	✓	✓	✓	✓					
• Tourtes, galettes		✓	✓	✓				✓			✓	✓	✓	✓					
• Pâtes feuilletées	✓	✓	✓	✓						✓									
• Pains et viennoiseries	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓						✓	
• Pâtes sablées	✓	✓	✓							✓	✓	✓							
• Fonds de tarte	✓	✓	✓					✓											
Torréfaction (ex : fruits secs...)	✓					✓													



MOULES SOUPLES

L'Elastomoule de Buyer, avec sa mousse de silicone brevetée, reste la référence professionnelle en matière de moules souples.

Un outil universel et indispensable, pour toutes les créations, chaudes, froides, glacées, sucrées ou salées.

ELASTOMOULE

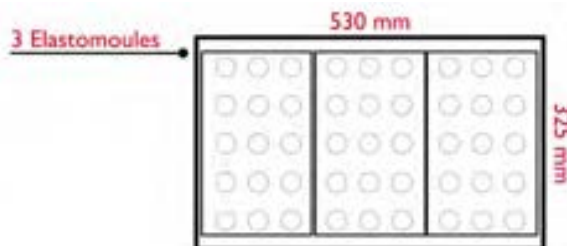
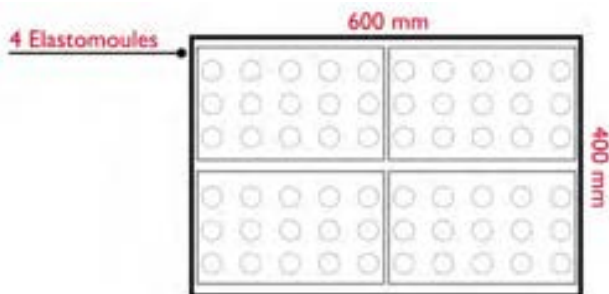
MOUL'FLEX PRO

MOUL'FLEX



ELASTOMOULE

Fiche recette fournie avec chaque moule :
 6 MOF et/ou Champions du Monde de Pâtisserie ont mis leur talent au service des Elastomoules et ont réalisé des recettes exclusives pour de Buyer.
 Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE



Elastomoule - 40 mini-cylindres ø 27,5 mm



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

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

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



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1850.01	290 x 193 mm - 24 alvéoles	3	1,8	0,11
1850.21	300 x 176 mm - 20 alvéoles	3	1,8	0,1

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur grâce aux perforations AIR SYSTEM, donc gain de temps et caramélisation des sucres. Les mini demi-sphères sont parfaites pour la réalisation de chocolats, mignardises, pâtes de fruits.

Elastomoule - 20 MINI Cakes



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1868.01	300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.



Elastomoule - Financier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1875.21	210 x176 mm -6 alvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

Elastomoule - MINI-financier

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	1,05 cl - Ht 11 mm				
1852.01D	300 x176 mm - 25 alvéoles	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	210 x176 mm - 15 alvéoles	4,9	2,6	3	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour cuisson au four et congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière transmet parfaitement la chaleur, donne un bel aspect doré aux mini-financiers et leur confère un goût inimitable grâce à la

caramélisation des sucs lors de la cuisson. Les angles sont vifs et donnent au produit une belle présentation.

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

Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1858.01D	300 x176 mm - 15 alvéoles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
1858.21D	210 x176 mm - 9 alvéoles	4,5	21	17,6	3	0,17



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-muffins ou autres produits et leur confère un goût inimitable. Les angles des moules sont vifs pour une belle présentation.

Elastomoule - MINI-tartelette ronde

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm- 0,95 cl			
1853.01D	300x200 mm, soit 24 alvéoles	4,5	1,1	0,15
1853.21D	210 x176 mm - 12 alvéoles	45	1,1	0,1



Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucs. Les Elastomoule mini-tartelettes sont parfaits pour la réalisation de produits traiteur sucrés ou salés.

Elastomoule - MINI-Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1862.21	235 x176 mm - 12 alvéoles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1851.01D	300 x176 mm - 30 alvéoles 0,64 cl	4	3	1,1	0,13
1851.21D	Plaque 210 x 176 mm- 20 alvéoles	4	3	1,1	0,1

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel

aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux mini-madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit lors de la cuisson.

Elastomoule - 40 mini-cubes 25 mm



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

Petit format parfait pour les mignardises. Indispensable pour des cocktails. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - MINI-Canelé Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1856.01D	300 x176 mm - 28 alvéoles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	210 x176 mm - 21 x 17,5 cm - 20 alvéoles - - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus

rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule - PORTIONS Canelé Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1834.01D	300 x 176 mm - 8 alvéoles 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	210 x176 mm - 6 alvéoles	5,5	5	0,17

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. L'Elastomoule Portions Bordelais donne la

même qualité de cuisson et les mêmes saveurs que celles obtenues dans les fameux moules à Cannelés en cuivre étamé.

Elastomoule - PORTIONS Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1832.01D	300 x176 mm - 9 alvéoles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	210 x176 mm - 8 alvéoles	8	4,5	1,8	0,1

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux madeleines et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit dans ces moules.

Elastomoule - PORTIONS Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1831.01D	300 x176 mm - 9 alvéoles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	210 x176 mm - 6 alvéoles	9	4,8	3	0,11

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule CAKE transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux gâteaux, cakes et petits pains réalisés et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

Elastomoule - PORTIONS Muffins ø 74 / 54 mm



Code	Désignation	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1833.01D	300 x176 mm - 6 alvéoles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	210 x176 mm - 4 alvéoles	74	21	17,6	3	0,11

Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). La matière de l'Elastomoule transmet parfaitement la chaleur et donne un bel aspect doré sur le dessus comme sur le dessous aux Muffins ou autres gâteaux individuels et leur confère un goût inimitable grâce à la caramélisation des sucres qui se produit.

ELASTOMOULE CUBE



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1861.01	Concept AIR SYSTEM ELASTOCUBE 15 portions 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28

La Révolution cubique arrive sur les assiettes avec des créations originales pour donner du volume à vos présentations. Le moule mini-cubes est parfait pour les mises en bouche, petits fours et mignardises. L'Elastocube a été étudié pour vous assurer la réussite de formes parfaites aux arêtes nettes. Plaque dotée du AIR SYSTEM pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Elastomoule plaque LISSE- Hauteur 10 mm



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

Plaque décor en mousse de silicone. Anti-adhésive. Pour la cuisson au four et la congélation de -70° à + 300°C (-90° à 580 °F). Transmission parfaite de la chaleur, donc gain de temps et caramélisation des sucres. La plaque sans décor est parfaite pour la réalisation de caramels, de pâtes de fruits etc. qui seront ensuite découpés à la guitare.



Plaque de moules souples anti-adhésifs professionnels

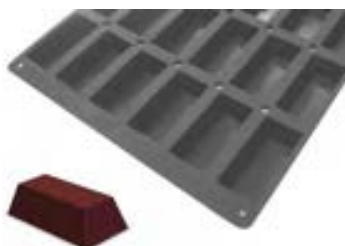
- Silicone PLATINUM alimentaire étuvé garanti sans peroxyde
- Format professionnel 400 x 600 mm ou GN 1/1 selon modèle
- Spécial usage intensif de -40 à + 300°C
- Réduction du temps de cuisson grâce aux perforations AIR SYSTEM entre les empreintes pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson plus rapide et homogène sur toute la plaque, pour un résultat croustillant et une coloration exceptionnelle.

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules demi-sphériques



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1704.60	Plaque 600 x 400 mm - 28 empreintes 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	Plaque gastro GN 1/1 - 18 empreintes	7	3,5	0,4

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules mini-cakes



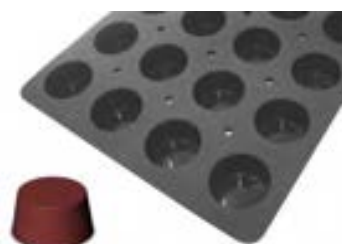
Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1701.53	plaque gastro GN1/1 - 20 empreintes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions Madeleines



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

Plaque silicone MOUL'FLEX PRO - moules portions muffins



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



MOULES SOUPLES ANTI-ADHÉSIFS EN SILICONE PLATINIUM GARANTI SANS PEROXYDE

Pour cuisson au four et congélation de -40° à + 280°C (-40° / 530°F)

Idéal pour les PRÉPARATIONS SUCRÉE ou SALÉES, CHAUDES, FROIDES ou GLACÉES

MOUL'FLEX - 7 grands Financiers

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



MOUL'FLEX - moules Cake

Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plaque NOIRE de 17,5 x 30 cm - 9 cakes 9 cl	9	4,8	3	0,19



MOUL'FLEX - 25 Mini-Financiers

Code	Désignation	Lcm	lcm	Kg
1976.02	Plaque 17,5x30cm 1,05 cl Ht 11 mm	4,9	2,6	0,15



MOUL'FLEX - moules Mini-Canelés

Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 28 Mini-Canelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21



MOUL'FLEX - 8 moules Canelés Bordelais



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plaque 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX - 15 moules Demi-sphères ø 4 cm



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



MOUL'FLEX - moules Demi-sphères ø 7 cm



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm -6 demi-sphères 8,9 cl	7	3,4	0,1

La gamme de moules souples en silicone MOUL'FLEX se compose d'un grand choix de plaques à pâtisserie et de grands moules individuels, qui permettent de réaliser des préparations sucrées ou salées, chaudes, froides ou glacées

MOUL'FLEX - moules 6 Muffins



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

MOUL'FLEX convient aussi bien pour la cuisson au four que pour la congélation, il se révèle également idéal pour la cuisson au bain-marie. Le silicone est anti-adhésif : il est inutile de graisser les moules et le démoulage et le lavage sont extrêmement faciles.



MOUL'FLEX - moules Brioches cannelées



Code	Désignation	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 6 Briochettes 9,5 cl	8	3,5	0,11

Avant la première utilisation : - Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. - Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile. Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de graisser le moule.

MOUL'FLEX - moules Mini-Tartelettes rondes ø 5 cm



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

MOUL'FLEX - moules Madeleine



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	MADELEINE				
1966.01	Plaque NOIRE 17,5 x 30 cm - 9 madeleines 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
	MINI MADELEINE				
1994.01	Plaque Noire - 17,5 x 30 cm-30 Empreintes 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

- Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four

- Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

MOUL'FLEX - Tourtière ronde à bord lisse



Code	Désignation	Øcm	Hcm	L.	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX- moule à Cake



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	L.	Kg
1984.24	NOIR	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Ce moule peut être utilisé pour la réalisation de cakes salés ou sucrés, de terrines, etc...

MOUL FLEX - Moul individuel Tour



Code	Désignation	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Aiguiseur	131
Alcool gélifié	164

B

Bain-marie	71
Balance	161
Bassine	30, 134
Bassine à confiture cuivre	95
Bassine à friture	20
Bouteille	223
Braisière inox	70
Braisière cuivre	83, 91
Brochette	31, 151
Brûleur	29

C

Cadre à génoise	175
Cadre à opéra	189
Calotte ronde ou ovale	176
Casserole inox	58, 62, 67, 68, 74,
Casserole cuivre	81, 85, 87, 90, 92
Casserolette	94
Cercle à pâtisserie	187,-193
Cercle à tarte	183-187
Chinois	135, 136
Ciseaux	157
Cloche	26
Cocotte ovale	61, 89
Cocotte ronde	40, 93
Corne plastique	203
Coupe-légumes	125
Coupe-pâte	203
Coupe-tomates	128
Coupe-tranche	126
Couteau	30, 128, 129, 130
Couteau à huître	158
Couvercle inox	61, 65, 70
Couvercle cuivre	88, 90, 94
Couvercle en verre	11, 14, 40, 43, 44
	65, 67, 75
Cuillère à arroser	148, 150
Cuillère à glace	139
Cuiseur bain-marie	204
Cuit-vapeur	60, 64, 66, 70, 74, 84
Cul-de-poule	134
Curette à homard	158

D

Dariole	176
Découpoirs divers	202

Distributeur	140
Douilles Tritan	207-211
Douilles inox	213-220
Dragédière	204

E

Ecumoire	147, 149
Elastomoule	228, 229, 230, 231
Entonnoir	139
Entonnoir à confiture	206
Entonnoir à piston KWIK	142, 143

F

Faitout inox	60, 64, 66, 69
Faitout cuivre	84, 86, 88, 91
Fer à caraméliser	224
Feuille relief	171, 205
Ficelle	164
Filtre pour entonnoir	139
Fouet	153
Fumoir	34

G

Gant de protection	21, 41, 53, 158
Gouttière à bûches	170, 171
Grappin	148
Grille	195, 199

L

Lame de boulanger	202
LE TUBE	141, 142, 212
Louche	147, 148, 149
Louchette	147, 149

M

Mandoline	116-124
Marmite inox	70
Marmite cuivre	83, 91
Minuteur	163
Moule à pâtisserie	173-182, 223
Moule à charlotte	176, 178
Moule à tarte	174, 177, 182
Moule Canelés	95, 175, 176
Moule silicone	228-235
MOUL'FLEX	232, 233, 234, 235
Moulin à épices	33, 99, 107, 110, 111
Moulin à légumes	137
Moulin à muscade	107
Moulin à poivre/à sel	100-111

P

Panier à friture	20
Papier cuisson	199
Passe-bouillon	137
Passoire	135
Pâte à polir	95, 165
Pelle à farine	138
Pelle à omelette	147
Pelle à pizza	160
Pelle à tarte flambée	160
Pèse-sirop	161
Pince	31, 145, 150, 151
Pinceau pâtissier	31, 223, 224
Pince-plat	150
Plancha	16, 19, 25, 26
Planche à découper	131, 164
Plaque de cuisson	181, 182
Plaque pâtissière	196, 197, 198
Plat	31, 135
Plat à oeufs	93
Plat à rôtir	16, 50, 61, 89
Plat ovale	93
Plat self-service à alvéoles	34
Plateau pâtissier	200
Poche pâtissière	220, 221, 222
Pochon	148, 149
Poêle acier	6-21, 77
Poêle acier OUTDOOR	27-29
Poêle anti-adhésive	39-53, 76
Poêle inox	59, 63, 67, 68, 75
Poêle cuivre	82, 86, 87, 90, 92
Poêle «Triblinis»	18
Poêle à blinis	11, 15, 16, 50
Poêle à crêpes acier	11, 15, 18, 21
Poêle à crêpes antiadhésive	43, 45, 47, 49, 77
Poêle à marrons	28
Poêle à poisson	48, 49, 61
Poêlon à sucre	205
Poussoir	136, 231

Q

Quart militaire	34
Queue amovible	74, 77

R

Raplette «Pascal»	190
Rouleau à pâtisserie	202
Roulette à pâte	202, 203
Roulette à pizza	33, 159
Ruban	191

S

Salière	106
Saupoudreuse	32, 137
Sauteuse acier	9, 10, 13, 40, 43, 45, 50
Sauteuse antiadhésive	76
Sauteuse inox	58, 59, 63, 67, 69, 75,
Sauteuse cuivre	81, 82, 85, 86, 88, 90, 92
Sautoir acier	13
Sautoir inox	41, 60,
Sautoir cuivre	83, 86, 88, 93
Scie à génoise	156
Seau	137, 138
Spatule	32, 53, 150
Spatule bois	144, 145
Spatule inox	146, 148, 149, 154-156
Spatule pâtissière	155
Spatule-triangle	32, 156
Support à poche	222
Support planche	131, 164
Support wok	71

T

Tamis	136
Tapis siliconé	200, 201
Thermomètre	161, 162, 163
Thermomètre à sonde	162
Thermomètre confiseur	161, 205
Tourtière	177, 178, 182, 194, 195
Trépied	29
Tringle de suspension	147
Tube inox	223

W

Wok acier	11, 14, 19
Wok antiadhésif	41,
Wok inox	59, 65, 71
Wok cuivre	84

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans ce catalogue ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

Crédits photos : Eric Marin - Bella Karragiannidis
de Buyer Industries - Studio Julien Bouvier - Lézards'Création

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0237	195	1977	233	3005	223	3204	170		212		66, 70, 74, 84	4153	208	4346	222
042002	191	1984	235	3006	183-185	3205	170	3360	198	3706	58	4155	207	4347	221,222
042003	191	1989	235		190-193	3206	170, 171	3361	197	3709	61, 82,	4156	207	4348	221,222
042004	191	1990	235		223	3208	175	3366	198		88	4165	209	4349	222
042005	191	1994	235	3007	223	3210	172	3367	198	3718	59	4166	208	4357	199
042011	191	20	24	3013	189	3212	174	3371	134	3719	61	4168	208	4358	199
042016	191	2000	117	3015	189	3213	173	3372	134	3724	59	4180	209	4359	199
042024	191	2004	137	3021	148	3214	174	3373	134	3726	61	4181	209	4361	202
042026	191	2005	126	3027	193	3215	174	3374	26	3727	61	4182	209	4362	202
042032	205	2007	137	3030	169,186	3221	34	3379	134	3730	58	4183	209	4370	138
044085N	223	2011	30, 124	3031	186	3232	135	3390	71	3736	59	4200	95, 165	4409	164
0816	29	2012	116,117	3032	186	3242	137	3401	31, 151	3741	60	4230	155	4420	25, 26
0820	29	2014	122	3037	192	3250	30, 134	3410	67	3742	60	4231	155	4441	34
1701	232	2015	117,123	3040	188	3271	138	3411	67	3743	59	4232	32, 156	4530	134
1704	232	2016	120,121	3041	148	3274	138	3412	67	3745	60	4233	32, 156	4591	161
1707	232	2017	118,119	3052	224	3276	137	3427	66	3746	58	4234	156	4604	136
1710	232	2018	125	3065	175	3280	135	3429	14, 40,	3905	190,192	4235	32, 156	4605	136
1800	231	2040	224	3069	192	3283	31, 135		44, 59, 65,	3906	190,192	4236	156	4636	21, 41,
1831	231	2111	213	3076	193	3290	160		67, 84, 178	3912	188	4237	151		53, 165
1832	231	2112	213,214	3077	191,193	3293	160	3437	71, 204	3930	135	4238	151	4650	163
1833	231	2113	215	3091	187	3294	147	3441	34	3937	193	4239	31, 151	4670	202
1834	230	2114	218-220	3093	187	3300	203	3491	74	3938	192	4280	30, 129	4682	158
1850	228	2115	215	3095	176	3301	203	3493	75	3939	192	4281	128,129	4683	157,158
1851	230	2116	217	3096	192	3302	203	3495	75	3940	188	4282	129	4685	157
1852	229	2117	214	3098	183,185	3320	198	3500	204	3941	192	4283	130	4687	158
1853	229	2118	215	3099	183-186	3321	197	3501	68	3942	192	4284	130	4700	178
1856	230	2119	216		192	3323	202	3502	69	3943	192	4285	30	4701	179
1858	229	2120	217,218	3111	71	3324	202	3503	69	3979	34		129, 130	4702	179
1861	231	2125	218	3122	19, 71	3329	11, 14,	3504	68	3982	148	4286	130	4703	178
1862	230	2126	216	3125	176		41, 59	3505	69	3983	148	4287	129	4705	177
1868	228	2128	216	3130	149		65, 84	3506	70	3984	149	4290	131	4706	177
1869	230	2129	216	3133	176	3330	199	3507	70	3985	149	4291	131	4707	177
1873	228	2130	219	3134	147	3339	150	3509	65, 70	3989	33, 168,	4304	202	4708	178
1875	229	2140	150	3135	147	3350	135, 136	3565	138		187	4307	202	4709	178
1961	234	2601	147	3136	147, 159	3351	135	3601	62	4021	138	4308	202	4710	180
1962	234	2610	153	3139	193	3352	136	3602	63	4111	11, 43	4336	222	4711	180
1964	234	2611	153	3141	149	3353	142	3603	63	4112	59, 75	4337	164	4712	180
1966	235	2612	127	3142	149	3354	135, 143	3604	63	4140	131,164	4338	164	4713	168, 169
1968	234	2701	146	3150	149	3356	139, 206	3605	64	4150	210,211	4343	171, 205		181
1975	235	3000	223	3170	148	3357	139	3608	65	4151	207	4344	172,175	4714	181
1976	233	3002	190	3201	200	3358	141, 142	3675	60, 64,	4152	208		199	4715	181

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
4716	181	4920	131,164	5610	7, 12	6406	87	8070	51	C047	102
4717	179	4931	200	5611	15	6424	87	8136	195	C049	102
4718	179	4935	201	5612	7, 15, 16	6426	89	8137	195	C084	111
4719	178	4937	201	5613	13	6427	89	8140	50	C086	110
4720	147	4938	200	5614	13	6430	88	8161	197	C087	111
4740	154	4970	6, 33	5615	6, 15	6436	88	8162	197	C092	99, 107,
4745	154		159	5616	13	6441	88	8180	49		111
4761	162	5020	20	5618	14	6442	88	8181	49	C192	111
4766	180	5023	29	5619	14	6445	92, 94	8184	49	M245	100
4770	175	5026	29	5630	77	6446	93	8185	49	M340	106
4781	203	5050	20	5634	77	6447	93, 94	8188	50	M516	107
4782	137	5051	20	5635	77	6448	92	8300	39	P222	108
4783	32, 137	5110	17	5640	16	6449	93	8304	40	P223	108
4788	31, 150	5111	18	5651	16	6450	92	8310	40	P224	108
4789	150	5113	19	5652	16	6451	93	8311	40	P227	108
4805	223	5114	19	5654	13	6453	94	8313	41	P230	99, 104
4807	31, 224	5120	18	5680	9	6454	94	8317	41		105
4813	53, 150	5130	17	5684	9	6460	90	8320	40, 195	P240	106
4815	139	5131	18	5710	10	6462	90	8359	74, 77	P245	100,101
4816	150	5140	18	5712	11	6463	90	8360	75	P246	101
4826	139	5141	18	5714	10	6464	90	8440	47	P247	102
4827	139	5303	21, 28	5715	11	6465	90	8450	47	P249	102
4840	202	5320	196	5718	11	6466	91	8460	47	P251	103
4843	180	5321	196	6200	95, 206	6467	91	8470	47	P253	102
4844	180	5350	33, 194	6202	95, 206	6468	91	8480	46	P256	103
4856	221	5353	194	6206	81	6572	205	8481	48	P292	99, 107
4858	203	5356	182	6224	82	6580	95	8485	47	S322	108
4859	220	5357	182	6230	81	6820	95, 176	8740	76	S323	108
4870	144	5358	182	6232	83	7291	160	8745	76	S324	108
4871	144	5359	182	6236	82	7293	160	8748	76	S327	108
4872	144	5362	196	6241	83	7350	159	8760	44	S330	99
4873	145	5363	196	6242	84	7360	196	8765	45		104, 05
4874	145	5400	27	6243	83	7362	196	8768	45	S340	106
4875	145, 160	5408	28	6244	83	7366	194	8780	42	S345	100,101
4876	145	5414	27	6247	84	7367	197	8785	43	S346	101
4881	162, 163	5440	27	6306	85	7368	197	8788	43	S347	102
4882	162	5490	28	6324	86	7664	50	C030	33, 99	S349	102
4884	161, 205	5491	28	6330	85	8030	53		104, 105	S351	103
4885	161, 162	5493	28	6332	86	8040	51	C040	106	S353	102
4887	161	5530	19	6336	86	8050	51	C045	100,101	S392	99, 107
4891	154	5540	19	6342	86	8060	51	C046	101		

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2021

«Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par notre société et ne peuvent être ni annulées, ni modifiées unilatéralement quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur, et notamment ses conditions générales d'achat sur lesquelles les présentes conditions générales de vente prévalent et constituent le socle de la négociation conformément aux dispositions de l'article L.441-6 du Code de commerce.»

1- DOCUMENTS

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2- COMMANDES

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit. En cas de situation de pénurie, la société DE BUYER répondra aux commandes en fonction de leur ordre d'arrivée et dans la mesure de ses disponibilités. Toute modification ou résolution de commande de produits catalogue demandée par le client ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit au moins cinq (5) jours ouvrés avant l'expédition des produits catalogue. La société DE BUYER se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification qu'elle juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les modèles définis dans ses prospectus ou catalogues.

3- PRIX

Les prix du tarif applicable à l'acheteur s'entendent en Euro, H.T., emballage compris, sauf pour les emballages spéciaux taxés en sus, nets, transport non compris.

Les prix sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis. La facturation s'effectue selon le tarif en vigueur à la date de confirmation de commande.

4- REMISE

Le client pourra bénéficier de réduction de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois et un seul lieu, ou de la régularité de ses commandes.

5- APPROVISIONNEMENT, COMMERCIALISATION EN LIGNE

La distribution en ligne doit être approvisionnée exclusivement en Produits auprès de la société fabricante. La distribution en ligne a pour but de commercialiser les Produits qu'au consommateur final ou à des distributeurs agréés membres du réseau de distribution sélectif de la société.

L'acheteur s'interdit expressément en conséquence de vendre les Produits à des revendeurs non agréés, grossistes ou négociants, obligation essentielle du contrat sans laquelle les parties n'auraient pas contracté.

La commercialisation des Produits au moyen d'un site Internet est soumise à un Contrat de distribution sélective.

Le Contrat de distribution sélective du site Internet ou le refus d'agrément sera communiqué à l'acheteur dans un délai de trente (30) jours ouvrés suivant la réception d'un dossier complet de demande d'agrément.

L'agrément pour la vente des Produits par l'intermédiaire d'un site Internet est accordé à l'acheteur pour une durée d'un (1) an à compter de la signature du Contrat et se renouvellera par tacite reconduction pour une nouvelle période d'un (1) an, sauf dénonciation préalable par l'une ou l'autre des parties, moyennant le respect d'un préavis de trois (3) mois.

En cas de manquement de l'acheteur sur le site en ligne à l'une des quelconques obligations lui incombant au titre du Contrat, et s'il ne met pas fin aux dits manquements dans un délai d'un (1) mois suivant une lettre de mise en demeure de la société par courrier recommandé avec accusé de réception lui demandant d'y remédier, le contrat sera résilié de plein droit. L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à apporter les meilleurs soins à la vente des Produits sur Internet, à se conformer aux exigences légales et notamment à :

- Ne vendre les Produits qu'au consommateur final au détail, et à ne répondre qu'à des demandes normales de cette catégorie d'acheteur ;

- Disposer en permanence d'un stock suffisant conservé dans des conditions adaptées pour faire face aux demandes de Produits des consommateurs, et à défaut retirer les Produits de l'offre en l'absence de stocks permettant de répondre à la demande, les conditions de stock étant défini dans l'agrément ;

- Livrer les consommateurs en fonction des stocks disponibles dans la limite de deux (2) unités d'une même référence par commande ;

- Indiquer les délais habituels de livraison au client, qui ne doivent pas excéder huit (8) jours ouvrés à compter de la commande par Internet, ainsi que l'existence de son droit à rétractation ;

- Indiquer les modalités de paiement, de livraison et d'exécution ainsi que la validité de l'offre et du prix.

L'acheteur en distribuant en ligne s'engage à respecter la législation spécifique à la vente sur Internet et à la réglementation applicable en général. Il s'engage à faire des offres transparentes au consommateur, apporter conseil et assistance au consommateur, et à avoir un service après-vente.

6- REGLEMENT

- Applicable pour la France :

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte. Pour les règlements comptants, à savoir reçus sous les dix (10) jours maximum de la date de facture, le client a la possibilité de déduire un escompte de zéro unité et cinq dixièmes pourcent (0,50%). Au-delà de l'en-cours de facturation autorisé par nous, et modifiable à tout moment, nos factures sont payables par avance.

- Applicable pour l'Export :

Les premières commandes sont payables par avance. Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après remise des références commerciales et bancaires d'usage, et reste sujet à l'accord de notre société d'assurance-crédit. Par la suite, nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge du client.

- Applicable pour la France et l'Export :

Les commandes résultant d'une fabrication spéciale, réalisées sur plan, seront payables d'avance pour un tiers (1/3) de leur montant à titre d'acompte.

En cas de non-respect d'une échéance et de retard de paiement, toutes les sommes dues deviennent immédiatement exigibles et toutes les commandes en cours sont suspendues.

De plus, au regard des termes de l'article L.441-10 du Code de commerce, l'acheteur est redevable de plein droit de pénalités calculées sur les montants dus par l'application d'un taux égal à trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur au jour de son exigibilité augmenté de 10%. En vertu de l'article L.441-10 al 5 du Code de commerce et en application de l'article D.441-5 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) Euros est due de plein droit par l'acheteur dès le premier jour de retard. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs, une indemnisation complémentaire sur justification pourra être demandée par la société.

Si, suite à un accord particulier, la date de paiement mentionnée sur la facture est postérieure au délai indiqué dans les conditions générales de vente, c'est la date portée sur la facture qui est prise en compte.

Toutes les conditions précitées s'entendent sous couvert des garanties accordées par les assurances crédit.

En cas de défaut de paiement, quarante-huit (48) heures après une mise en demeure adressée par LRAR restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon nous semble et nous pourrions demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause, mais aussi, toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non.

Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet dans les délais légaux, sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. Toute détérioration du crédit du client pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement par avance, avant exécution des commandes reçues. En aucun cas les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans un accord écrit et préalable de la société DE BUYER.

7- PORT ET EMBALLAGE, ASSURANCE, LIVRAISON

Même pour les envois FRANCO, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours, par lettre recommandée avec accusé de réception, contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes, ou retards.

L'acheteur est spécialement tenu de vérifier l'état apparent des marchandises lors de la livraison. S'agissant des pertes et avaries constatées, l'acheteur doit adresser ses réclamations au transporteur conformément aux articles L 133-3 et suivants du code de commerce, par lettre recommandée avec A.R. dans les 3 jours de la livraison, avec copie à la Société DE BUYER. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités par l'acheteur.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif seulement et ne courent qu'après la commande ferme et définitive. La société DE BUYER s'efforce de les respecter. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts.

La société DE BUYER ne sera en aucun cas responsable des dommages directs et indirects, quels qu'ils soient, pouvant résulter du dépassement des délais de livraison.

Les risques de perte ou de détérioration des produits et tout risque de responsabilité lié à l'existence ou l'utilisation des produits se transmettent au client dès leur expédition. Le client s'engage donc à souscrire toute assurance pour couvrir les produits contre tout risque notamment d'incendie, de vol, et dégâts des eaux.

À défaut d'instructions d'expédition particulières par le client, DE BUYER pourra faire effectuer le transport par le transporteur de son choix sans que sa responsabilité puisse être engagée.

En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure tels que définis ci-après, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dérogée.

8- RECLAMATIONS ET RETOUR DE MARCHANDISE

Nous n'acceptons aucun retour d'office. Les retours de marchandises ne sont autorisés qu'après acceptation écrite de notre part, et circuleront FRANCO. Ils ne porteront que sur des marchandises livrées depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Ils donneront lieu, après analyse et décision de notre service qualité, à un remplacement du produit reconnu défectueux par DE BUYER ou à un avoir qui sera délivré par rapport au prix net facturé.

Pour tout retour de marchandises dû à une erreur du client quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre faisant foi), nous effectuerons une décade de trente pourcent (30%) de la valeur d'achat de la marchandise retournée pour frais de restockage et frais de port payés par DE BUYER lors de l'expédition de la marchandise, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Restrictions : Dans tous les cas ne seront pas repris :

- Les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- Les fabrications et commandes spéciales, et produits « hors catalogues ».

Tout type de réclamation devra être signalé par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de huit (8) jours ouvrés après la date de livraison.

En cas de réclamation sur des articles, notre responsabilité est limitée au remplacement de la pièce ou de l'article défectueux, sans qu'il y ait lieu d'accorder, en aucun cas et pour quelque raison que ce soit, une indemnité quelconque. Les frais d'envoi des pièces ou articles, et de retour des pièces ou articles défectueux sont à la charge de l'acheteur.

9- CONDITIONS D'UTILISATION DES MARQUES ET DES SUPPORTS PUBLICITAIRES
La société est titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle et industrielle couvrant les produits vendus sous sa marque et/ou toute autre marque utilisée par la société. Les relations commerciales établies entre la société et l'acheteur ne donnent aucun droit à l'acheteur sur les supports publicitaires, marques ou tout autre signe distinctif de la société. Tout usage par l'acheteur de ces éléments doit obtenir l'approbation préalable et écrite de la société.

L'usage par l'acheteur de ces supports publicitaires, marques et signes distinctifs sur des documents commerciaux notamment publicités, catalogues, prospectus, répertoires professionnels, etc., est soumis à l'accord préalable et exprès de la société DE BUYER.

En cas de faute de l'acheteur dans la reproduction ou l'utilisation de l'un de ces éléments, la société DE BUYER sera en droit de réclamer le dédommagement du préjudice subi.

L'acheteur s'interdit de procéder à des opérations promotionnelles (soldes, discounts, promotion...) sur les produits fournis sous la marque de la société DE BUYER sans l'accord exprès et préalable de cette dernière. Toute vente de marchandises contrefaites et/ou dont la ressemblance avec ceux de la société DE BUYER (produit lui-même, conditionnement, marque, logos...) serait susceptible d'entraîner une confusion dans l'esprit du public est prohibée.

La société DE BUYER se réserve la possibilité de faire évoluer les caractéristiques techniques des produits fournis sans en informer au préalable l'acheteur.

Le non-respect des dispositions ci-dessus pourra entraîner, au choix de la société DE BUYER, la suspension des livraisons, la remise en cause du contrat et/ou une indemnisation du préjudice subi.

10- GARANTIE DE FABRICATION

La garantie des produits est d'un (1) an à compter de la date de livraison.

- Elle s'applique aux produits utilisés dans des conditions normales et appropriées d'utilisation et pour lesquelles un défaut de fabrication est constaté par notre service Qualité ;

- Elle ne s'applique pas pour les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée et les fabrications spéciales ;

- Elle ne joue pas pour les vices apparents.

Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer la société DE BUYER, par écrit, de l'existence des vices dans un délai d'un (1) an à compter de la date de découverte du vice. La société DE BUYER remplacera ou fera réparer les produits ou pièces sous garantie jugés défectueux par son service qualité. Le remplacement des produits ou pièces défectueux n'aura pas pour effet de prolonger la durée de la garantie ci-dessus fixée.

Les articles spéciaux réalisés suivant des modèles ou dessins fournis par l'acheteur engagent la seule responsabilité de l'acheteur en matière de brevets et de contrefaçon.

Soucieux d'en améliorer la qualité nous nous réservons le droit d'apporter à nos articles toutes modifications que nous jugerions nécessaires.

11- CLAUSE PENALE

L'acheteur s'engage à verser, à titre de clause pénale, conformément à l'article 1231-5 du Code civil, une indemnité forfaitaire de quinze pourcent (15%) HT du contrat, pour le cas où il n'exécuterait pas l'une quelconque des obligations mises à sa charge. La pénalité est indivisible et acquise à la société DE BUYER quand bien même ce dernier solliciterait la résolution du contrat. La présente clause n'interdit pas à la société DE BUYER de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

12- RESERVE DE PROPRIÉTÉ

En cas de défaut de paiement par le client de tout ou partie du prix de la commande, la société DE BUYER se réserve, jusqu'au complet paiement, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant de reprendre possession desdits produits. Tout acompte versé par le client restera acquis à la société DE BUYER à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre du client. En conséquence, le transfert de propriété des produits, au profit de l'acheteur, ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

13- FORCE MAJEURE

La société est libérée de plein droit de ses obligations si les conditions de paiement n'ont pas été observées par l'acheteur ou en présence d'un cas de force majeure ou d'événements assimilés tels que : conflit du travail, grève totale ou partielle dans la société ou ses fournisseurs, prestataires de services, transporteurs, postes, services publics, suspension ou arrêt d'activité des transporteurs, indisponibilité d'énergie, pénurie de matières premières ou d'emballages, injonction impérative des pouvoirs publics (interdiction d'importer, embargo, confinement, restrictions de circuler, mesures sanitaires...), accidents d'exploitation, bris de machines, explosion, guerre, conflit armé, attentat, tremblement de terre, réquisition, incendie, inondation, accidents d'outillage, défaillance ou carence d'un fournisseur ou sous-traitant, pandémie ou épidémie connue ou non au jour de la conclusion du contrat, maladie des salariés, mesures sanitaires exceptionnelles impactant la production. La société tiendra l'acheteur informé, en temps opportun, des cas ou événements de force majeure ou assimilés.

14- TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

La société DE BUYER, responsable de traitement, met en œuvre des traitements de données personnelles des salariés et/ou des collaborateurs de ses clients dans le cadre de la relation commerciale avec les clients ayant pour finalités la négociation, l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement ainsi que l'envoi d'informations commerciales et/ou publicitaires.

Dans les conditions définies par la Loi « Informatique et Libertés » et le Règlement européen sur la protection des données (également désigné « RGPD »), les personnes dont les données sont traitées disposent d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de minimisation et, le cas échéant, un droit de portabilité des données personnelles les concernant.

Les personnes concernées disposent également du droit de définir des directives générales et particulières définissant la manière dont elles entendent que soient exercés les droits mentionnés ci-dessus, après leur décès.

Dans les conditions prévues par la loi et le RGPD, si la base légale pour le traitement est l'intérêt légitime de la société, sauf pour la société à démontrer l'existence de motifs impérieux et légitimes pour ce traitement qui prévalent sur les intérêts, droits et libertés de la personne concernée, les personnes peuvent également, pour des raisons tenant à leur situation particulière (motif légitime), s'opposer au traitement des données les concernant.

Pour exercer ces droits ou pour toute question sur les traitements de données, les personnes concernées peuvent s'adresser à : info@debuyer.com

Les personnes concernées disposent du droit d'introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle compétente en France, à savoir la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).
Pour plus d'informations, vous êtes invités à vous reporter à la POLITIQUE DE TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES, disponible sur demande.

15- REGLEMENT DES LITIGES ET JURIDICTION

LE TRIBUNAL DE COMMERCE D'EPINAL (88 France) EST SEUL COMPETENT, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défendeurs. Seule la loi française est applicable. La version française de ces conditions générales de vente prévaut sur la version en anglais.

Pour le paiement de nos factures :

Banque CIC F-70 000 VESOUIL
IBAN : FR76 3008 7331 8200 0212 9910 108
BIC : CMCIFRPP

Banque KOLB SA F-88500 MIRECOURT
IBAN : FR76 1325 9023 2010 2718 0020 048
BIC : KOLBFR21 - SWIFT : NORDFRPP

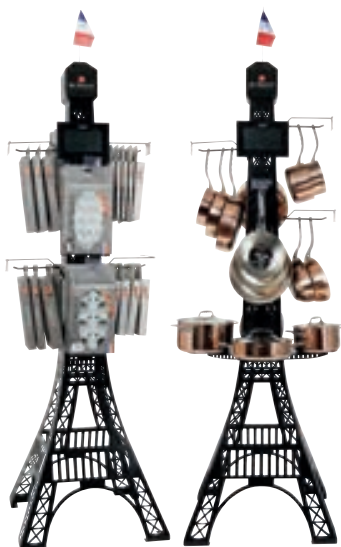
PRÉSENTOIRS

PRÉSENTOIR 'TOUR'

pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards.

Mettez en valeur le 'Made in France' ! ce présentoir possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCHIMY / MILADY
- ELASTOMOLE
- MINERAL B
- B BOIS



PRÉSENTOIR TOUR 4 FACES 5000.09
60 x 60 cm Ht 200 cm- Différents aménagements possibles
Ecran video en option 5000.96



PRÉSENTOIR SPECIAL RETAIL

Elegant et pratique pour l'aménagement d'un corner dédié à la marque de Buyer pour une présentation haut de gamme.

2 versions: présentoir mural et pôle central.



PRÉSENTOIR MURAL 5000.20
90 x 47,5 cm Ht 210 cm
aménagement modulable selon les gammes de produits
4 étagères amovibles - 15 crochets amovibles
Equippé d'un tiroir de rangement sur roulettes
Eclairage LED (transfo 230/12V 60 W)



PRÉSENTOIR CENTRAL 5000.25
118 x 78 cm Ht 155 cm- 2 faces
sur roulettes - 3 crochets amovibles



SPECIAL REVENDEUR CHR

Grille REF. 5000.00

Ht 255 cm - Largeur 130 cm - Prof. 60 cm.

Poids : 68 kg à vide, étudié pour supporter une charge de 500 kg.

Crochets standard: fixation sur barres ou sur fils. L. 27 cm, ø 8 mm

Nous consulter pour la composition de présentoirs et les conditions de mises en dépôt



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

