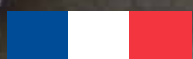


de Buyer
DEPUIS 1830



COLLECTION 2018

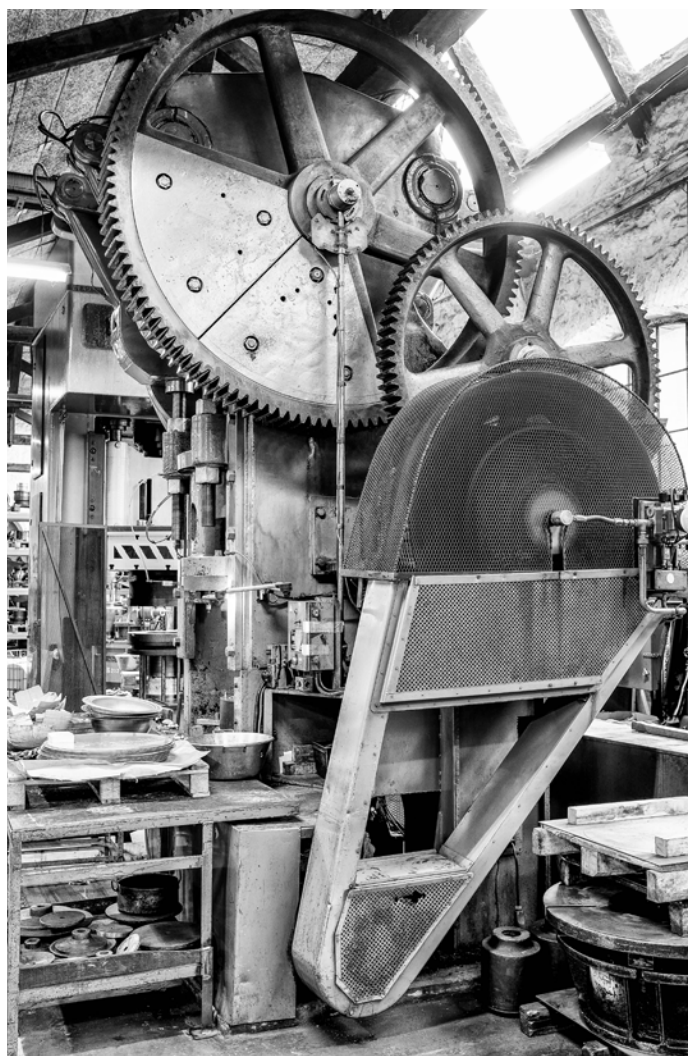


**DEPUIS 1830,
PLUS DE 180 ANS DE SAVOIR-FAIRE,
MADE IN FRANCE.**

Implantée au Val d'Ajol dans les Vosges depuis plus de 180 ans, l'entreprise de Buyer, fière de ses racines, défend et revendique le « Made in France ». Des générations d'ouvriers, hommes et femmes, se sont succédé en s'adaptant aux nouvelles technologies pour rester à la pointe des exigences du métier. Riches d'un savoir-faire rare et d'une culture d'entreprise sincère, ils représentent un capital manuel indispensable et précieux et font la fierté et la renommée de la société de Buyer. Dans les ateliers de l'usine, équipés d'un parc en constante évolution alliant machines anciennes et systèmes numériques, chaque poêle, casserole ou petit matériel est façonné par emboutissage, découpe, pliage, soudage, polissage... La société emploie plus de 150 personnes réparties sur différents services et ateliers. Grâce à ces métiers et savoir-faire, plus de deux mille ustensiles de cuisine et pâtisserie sont fabriqués dans nos ateliers.

**SINCE 1830,
OVER 180 YEARS OF KNOW-HOW
MADE IN FRANCE.**

Established in Val d'Ajol in the French Vosges mountains for more than 180 years, the company de Buyer, proud of its roots, defends and claims the "made in France". Generations of workers, men and women, succeeded one after the other, conforming themselves to new technologies in order to remain at the cutting edge of the requirements of the métier. Provided with rich, rare know-how and a sincere corporate culture, they are indispensable and precious manual resources, representing the pride and the esteem of de Buyer. The workshops are equipped with a park in permanent evolution allying old machines with digital systems, and each pan, each sauce-pan, each small equipment is manufactured by deep-drawing, cutting, bending, welding, polishing... The company employs more than 150 employees within the different departments and workshops. By the means of these métiers and their know-how, over two thousand cooking and pastry utensils are manufactured in our workshops.



UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION OPTIMISÉ

Une nouvelle phase d'investissement et de travaux s'est achevée fin 2017.

Dans sa phase de modernisation et d'expansion, le site de production de la société s'est encore agrandi de 3000 m².

1500 m² sont dédiés à la logistique avec la création d'un quai supplémentaire et les autres 1500 m² sont destinés à la surface de production.

Un nouvel atelier de polissage et une unité consacrée à l'atelier silicone ont ainsi vu le jour.

La surface industrielle du site de production DE BUYER INDUSTRIES atteint aujourd'hui 18000 m².

A new investment and works phase was completed by the end of 2017. In its modernisation and expansion phase, the company's production site has expanded by a further 3,000 m².

1500 m² are dedicated to logistics with the creation of an additional dock and the other 1500 m² are dedicated to the production area. A new polishing workshop and a unit devoted to the silicone workshop were also created.

The industrial area of the DE BUYER INDUSTRIES production site is now at 18,000 m².

NORME ISO 26000 / ISO 26000 STANDARD

Afin de valoriser sa culture d'entreprise, la société DE BUYER s'inscrit dans une politique sociale responsable et s'engage dans les démarches visant à obtenir la norme ISO 26000.

Cette norme internationale couvre sans limite tous les sujets qui lui tiennent à cœur tels que les ressources humaines, l'environnement, les achats responsables, les produits durables ainsi que l'implication territoriale.

C'est une démarche volontaire, une démarche de progrès qui s'inscrit dans une recherche de performance globale en harmonie avec tous les aspects humains, environnementaux et économiques.

In order to enhance its corporate culture, DE BUYER is guided by a responsible social policy and is committed to the efforts to obtain the ISO 26000 standard.

This international standard covers all subjects that are close to its heart, such as human resources, the environment, responsible purchasing, sustainable products as well as territorial involvement.

It is a voluntary process, an improvement process that is committed to the pursuit of overall performance in harmony with all human, environmental and economic aspects.

PROCHAINS SALONS / NEXT SHOW

AMBIENTE - FRANCFORT - 9-13 février 2018

HOTELYMPIA LONDRES - 5-8 mars 2018

HOME + HOUSEWARES SHOW
10-13 mars 2018 - CHICAGO

FOOD & HOTEL ASIA - SINGAPOUR
24-27 avril 2018

FORMEX - STOCKHOLM - Août 2018

MAISON ET OBJET - PARIS - Septembre 2018

PIR - MOSCOU - 24-27 septembre 2018

SIRHA - LYON - 26-30 janvier 2019

MARLUX

DE BUYER distribue Marlux qui propose toujours une gamme riche et innovante de moulins de qualité, avec des produits usinés sur son site de production français, dans les Vosges.

DE BUYER distributes MARLUX which offers a rich and innovative range of high quality mills, with products manufactured on its production site in the Vosges - France.

le catalogue MARLUX est disponible sur demande
The Marlux catalogue is available on request

NOUVEAU SITE WEB - NEW WEBSITE

WWW.MARLUX.FR

ORIGINE FRANCE GARANTIE
DES MOULINS EN BOIS/WOODEN MILLS MARLUX



marlux
MADE IN FRANCE

Près de 150 moulins en bois -corps et couvercle-, à poivre, à sel et à épices dotés des mécanismes en acier, acier inoxydable ou céramique ont obtenu la certification.

Nearly 150 wooden mills are now certified: pepper, salt and spices mills equipped with steel, stainless steel or ceramic mechanisms.



Partagez notre actualité
sur **FACEBOOK**.

Share our news on **FACEBOOK**.

www.facebook.com/debuyerindustries



Retrouvez toutes les vidéos sur
nos produits sur la
chaîne de Buyer YouTube

Watch our new videos on our company and products on De Buyer YouTube channel

www.youtube.com/user/DeBuyerIndustries



ou sur **vimeo** <https://vimeo.com/channels/debuyerindustries>

INNOVATION MANDOLINES ACCESSOIRE RONDELLES

GRAVITY
page 39



NOSTALGY

page 7



AFFINITY

SAUTOIR
page 13



MOUFLE À HUITRE

EXTRA LARGE
page 32



MOULES ACIER REVÊTU

SAVARIN - CARRÉ
pages 60-61



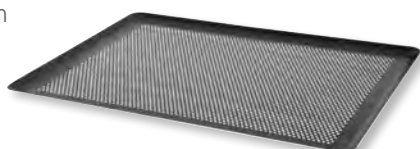
DOUILLES INOX

pages 63-64



PLAQUE PERFORÉE ANTIADHÉSIVE

40 x30 cm
page 57



COUTEAUX FK2

FILET DE SOLE LAME 18 CM
page 35



CHOC EXTREME

WOK
page 17

CASSEROLE
page 17



ACIER

WOK - PLANCHA
page 19



BREAKFAST SET

COFFRET POELE ET MOULINS
page 31



MOULE RECTANGULAIRE GEOFORME

Tout-en-un
Spécial pâte croûte
page 74



CADRE À PÂTISSERIE INOX

pour plaque
40 x30 cm
page 68



CUISSON | COOKING

inox	INOX / STAINLESS STEEL MILADY	PAGE 6
	INOX / STAINLESS STEEL NOSTALGY	PAGE 7
	LES 'AMOVIBLES' / 'REMOVABLE' LINES	PAGES 8-9
	INOX / STAINLESS STEEL TWISTY	PAGE 9
	FRENCH COLLECTION	PAGES 10-11
	INOX / STAINLESS STEEL AFFINITY	PAGES 12-13
	MINI AFFINITY	PAGE 14
antiadhésif nonstick	ANTIADHÉSIF / NONSTICK CHOC RESTO INDUCTION	PAGE 15
	ANTIADHÉSIF / NONSTICK CHOC EXTREME	PAGES 16-17
acier steel	ACIER / STEEL MINERAL B ELEMENT	PAGES 18-19
	ACIER / STEEL	PAGE 20
	DIVERS CUISSON / COOKING PANS	PAGE 21
cuivre copper	CUIVRE / COPPER INOCUIVRE	PAGES 22-25
	CUIVRE / COPPER INDUCTION PRIMA MATERA	PAGES 26-27
	WOK SELECTION	PAGE 28
	CREPES & BLINIS	PAGE 29
	PIZZA SELECTION	PAGE 30
	MOULINS / MILLS	PAGE 31
	SELECTION FRUITS DE MER / SEAFOOD	PAGE 32

COUPE | CUTTING

COUTEAUX / KNIVES	PAGES 33-35
AIGUISEURS / SHARPENERS	PAGE 36
MANDOLINES	PAGES 37-46
KOBRA V AXIS	PAGE 37
GRAVITY	PAGE 39
LA MANDOLINE SWING PLUS	PAGES 40-41
LA MANDOLINE REVOLUTION®	PAGES 42-43
LA MANDOLINE VANTAGE®	PAGES 44-45
LA MANDOLINE VIPER®	PAGES 46
UNIVERSAL CORER CONCEPT	PAGE 47

USTENSILES | UTENSILS

SPATULES FK OFFICIUM	PAGE 48
DIVERS USTENSILES / COOKING UTENSILS	PAGES 49-52
ENTONNOIRS À PISTON / PREPARATION	PAGES 52-55

PÂTISSERIE | PASTRY

PÂTISSERIE / PASTRY UTENSILS	PAGES 56-74
SUPPORT CUISSON / BAKING SUPPORT	PAGES 56-57
MOULE ACIER / STEEL MOULD	PAGE 58
DÉCOUPOIR / CUTTER	PAGE 59
MOULE ACIER REVÊTU / NONSTICK STEEL MOULD	PAGES 60-61
DOUILLES & POCHES / NOZZLE & PASTRY BAG	PAGES 62-65
PISTON À PRESSION "LE TUBE"	PAGES 66-67
CERCLE & MOULE / FORM & RING	PAGES 68-74

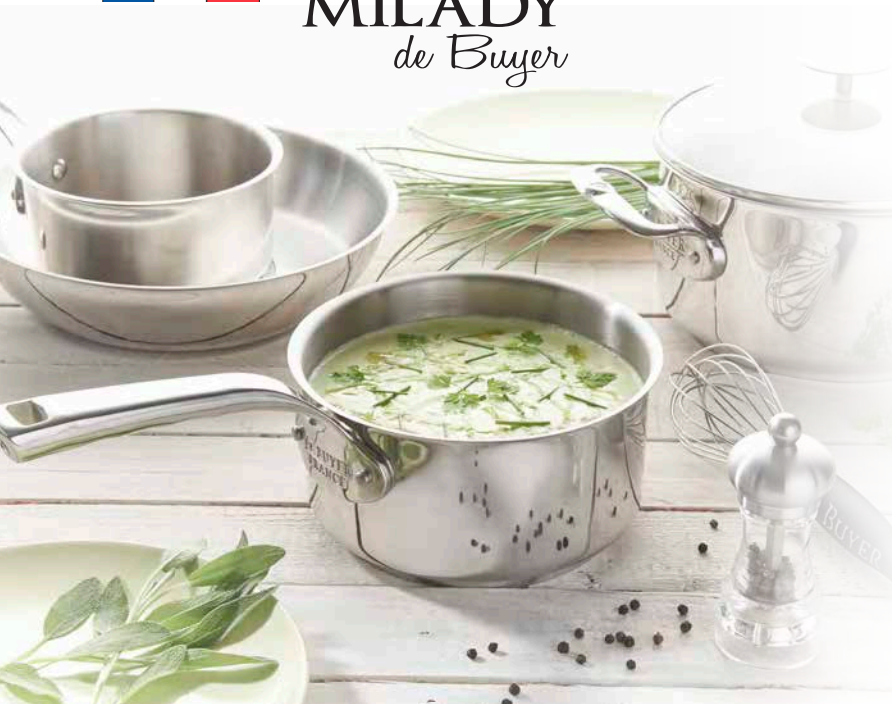
MOULE SOUPLE | SUPPLE MOULD

ELASTOMOULE®	PAGES 75-77
MOUL'FLEX®	PAGES 78-79

INDEX	PAGE 80
PRESENTOIRS / DISPLAYS	PAGES 81-83



MILADY de Buyer



Batterie inox à fond diffuseur induction

Découvrez cette gamme de qualité professionnelle en acier inoxydable avec fond diffuseur magnétique qui assure une parfaite diffusion de la chaleur sur tous les feux, y compris sur induction. Respectant la tradition des fameuses queues en fonte à la française, de Buyer modernise l'ergonomie, tout en préservant la qualité professionnelle et le rivetage des montures en fonte d'inox.

Stainless steel cookware with induction bottom



Discover this new pro quality stainless steel cookware with magnetic bottom which allows a perfect heat spreading on all heat sources including induction hobs. Respecting the famous traditional French handles, de Buyer modernized aesthetics and ergonomics which bring along with a professional quality and the solidity of the riveted cast stainless steel handles.



CASSEROLE / SAUCEPAN

3410.14	ø14 cm	Ht 7 cm	1,2 L.
3410.16	ø16 cm	Ht 8 cm	1,6 L.
3410.18	ø18 cm	Ht 9 cm	2,2 L.
3410.20	ø20 cm	Ht 10 cm	3 L.

3410.04 Set 4 casseroles/saucepans ø14-16-18-20 cm

3410.03 Set 3 casseroles/saucepans ø 16-18-20 cm



POÊLE / FRYPAN

3412.24	ø24 cm
3412.28	ø28 cm



FAITOUT AVEC COUVERCLE EN VERRE / STEWPAN WITH GLASS LID

3427.20	ø20 cm	Ht 10 cm	3 L.
3427.24	ø24 cm	Ht 12 cm	5,3 L.
3427.28	ø28 cm	Ht 14 cm	8 L.



SAUTEUSE BOMBÉE / SAUTÉ-PAN

3411.24	ø24 cm Ht 7,5 cm	3 L.
---------	------------------	------



COUVERCLE EN VERRE / GLASS LID

3429.14	ø 14 cm	3429.20	ø 20 cm
3429.16	ø 16 cm	3429.24	ø 24 cm
3429.18	ø 18 cm	3429.28	ø 28 cm

S'adapte aux faitouts, casseroles, poêles et sauteuse de la gamme/ fit on all the pans of the range

PRIM'APPETY

NEW



Gamme professionnelle en inox
Fond diffuseur épais. Parfaite diffusion de la chaleur sur tout le fond
Finition satinée poli brossé
Bord verseur - Montures inox soudées
Tous feux dont INDUCTION

Professional standard st/steel cookware
Satin finish. Triple spreading accross bottom.
Pouring lip - Stainless steel welded handles
All hotplates including INDUCTION



LOT DE 4 CASSEROLES / SET OF 4 SAUCEPANS

3501.04 ø 14-16-18 & 20 cm
queue en tube inox soudée /
Welded stainless steel handle



FAITOUT / STEWPAN

3505.24	ø24 cm	Ht 12 cm
3505.28	ø28 cm	Ht 14 cm
3505.32	ø32 cm	Ht 16 cm
3505.36	ø36 cm	Ht 18 cm
sans couvercle /without lid		



MARMITE / STOCKPOT

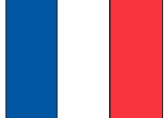
3507.24	ø24 cm	Ht 24 cm
3507.28	ø28 cm	Ht 28 cm
3507.32	ø32 cm	Ht 32 cm
3507.36	ø36 cm	Ht 36 cm
sans couvercle /without lid		



COUVERCLE / LID

3509.14	ø14 cm
3509.16	ø16 cm
3509.18	ø18 cm
3509.20	ø20 cm
3509.24	ø24 cm
3509.28	ø28 cm
3509.32	ø32 cm
3509.36	ø36 cm





Nostalgya

inox à fond diffuseur induction |
stainless steel with induction bottom

BATTERIE DE CUISINE ACIER INOXYDABLE RENFORCÉ FINITION PATINÉE

Montures en fonte d'inox rivetées

Large fond magnétique épais pour tous feux + INDUCTION

RÉPARTITION PARFAITE DE LA CHALEUR

SUR TOUT LE FOND

Bord verseur

REINFORCED STAINLESS STEEL COOKWARE OLD TIME FINISH

Cast stainless steel riveted ergonomic handles

Thick magnetic bottom for all heat sources + INDUCTION

PERFECT HEAT SPREADING

Pouring lip



CASSEROLE AVEC COUVERCLE SAUCEPAN WITH LID

3430.14	ø14 cm	Ht 7 cm	1,2 L.
3430.16	ø16 cm	Ht 8 cm	1,6 L.
3430.18	ø18 cm	Ht 9 cm	2.2 L.
3430.20	ø20 cm	Ht 10 cm	3 L.



FAITOUT AVEC COUVERCLE STEWPAN WITH LID

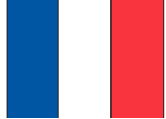
3433.20	ø20 cm	Ht 10 cm	3 L.
3433.24	ø24 cm	Ht 12 cm	5,3 L.



POÊLE / FRYPAN

3432.24	ø24 cm
3432.28	ø28 cm





les AMOVIBLES the REMOVABLE line



3 GAMMES / 3 ranges
3 MATIERES/ 3 materials
3 UTILISATIONS / 3 uses

1 QUEUE / one handle



COLLECTION AMOVIBLE MINERAL B

ACIER - Garanti sans revêtement
Finition protectrice à la cire d'abeille
Idéal pour saisir, dorer, griller
Tous feux dont induction

100% NATURAL STEEL - Guaranteed without coating
Beewax finish
Perfect for sealing, browning, frying
For all heat sources



**POÊLE sans queue /
FRYPAN without handle**

5630.20 ø20 cm
5630.24 ø24 cm
5630.28 ø28 cm



**SAUTEUSE BOMBÉE sans queue /
SAUTÉ-PAN without handle**

5634.24 ø 24 cm



**POÊLE À CRÊPE sans queue /
CRÊPE PAN without handle**

5635.26 ø26 cm



COLLECTION AMOVIBLE CHOC EXTREME

FONTE D'ALUMINIUM COULÉE
Excellent répartiteur de chaleur
Idéale pour mijoter
Anti-adhésif renforcé garanti sans PFOA
Tous feux

CAST ALUMINIUM - Excellent heat transmission
Perfect for simmering.
High quality ultra hard non-stick coating
guaranteed without PFOA
For all heat sources



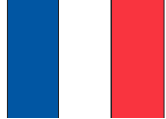
**POÊLE sans queue /
FRYPAN without handle**

8363.20 ø20 cm
8363.24 ø24 cm
8363.28 ø28 cm
8363.32 ø32 cm



**SAUTEUSE BOMBÉE sans queue /
SAUTÉ-PAN without handle**

8362.20 ø20 cm
8362.24 ø24 cm
8362.28 ø28 cm



LES AMOVIBLES | 'REMOVABLE' COOKWARE



COLLECTION AMOVIBLE TWISTY

Acier inoxydable professionnel - Fond diffuseur triple
Parfaite diffusion de la chaleur sur tout le fond
INDUCTION - Bord verseur
2 possibilités de montures amovibles : queue amovible
(4 coloris disponibles) ou 2 anses clipsables en silicone.

Professional stainless steel cookware
Triple spreading across bottom - Perfect heat distribution
on the whole bottom **INDUCTION** - Pouring lip
2 possibilities of handles : Soft Touch long handle
(4 colours) or set of 2 silicone clipsable handles.



CASSEROLE / SAUCEPAN

3491.14	ø14 cm	1,2 L.
3491.16	ø16 cm	1,6 L.
3491.18	ø18 cm	2,2 L.
3491.20	ø20 cm	3 L.
3491.24	ø24 cm	5,4 L.

sans garniture/ without handle

FAITOUT/STEW PAN 28 cm - Adapté pour une utilisation avec les poignées silicone/ to use with silicone handles.

3491.28	ø28 cm	8 L.
---------	--------	------

sans garniture/ without handle

LOT DE 3 CASSEROLES / set 3 saucepans

3491.03	16, 18, 20 cm
---------	---------------

sans garniture/ without handle

LOT DE 4 CASSEROLES / set 4 saucepans

3491.04	ø14, 16, 18, 20 cm
---------	--------------------

Fourni avec 1 queue amovible noire
+ 2 anses silicone noires
Supplied with 1 black long handle
+ 2 black silicone handles



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN

3495.24	ø 24 cm	HT 7,5 cm	3 L.
---------	---------	-----------	------

sans garniture/ without handle



POÊLE / PLAT TOUT INOX / ST/STEEL FRYPAN

3493.24	ø 24 cm
3493.28	ø 28 cm

sans garniture/ without handle



COUVERCLE / LID

TOUT INOX / ALL ST/STEEL

3459.14N	ø 14 cm	3459.20N	ø 20 cm
3459.16N	ø 16 cm	3459.24N	ø 24 cm
3459.18N	ø 18 cm	3459.28N	ø 28 cm

EN VERRE / GLASS Resistant 220°C

4112.14	ø 14 cm	4112.20	ø 20 cm
4112.16	ø 16 cm	4112.24	ø 24 cm
4112.18	ø 18 cm	4112.28	ø 28 cm



POÊLE / PLAT ANTIADHÉSIF / ST/STEEL NON STICK FRYPAN

3494.24	ø 24 cm
3494.28	ø 28 cm

sans garniture/ without handle



LOT DE 2 ANSES CLIPSABLES EN SILICONE / SET OF 2 CLIPSABLE SILICONE HANDLES

8360.00	Noir/Black
---------	------------



PASSOIRE POUR CUIT-VAPEUR COUSCOUSSIER / COLANDER FOR STEAM COOKER

3496.20	ø 20 cm
3496.24	ø 24 cm

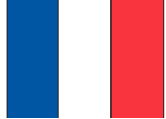
sans garniture, ni couvercle /
without handle nor lid

QUEUE AMOVIBLE TOUCHER VELOURS / REMOVABLE "SOFT TOUCH" HANDLE

Compatible pour les 3 gammes 'Amovibles' /
suitable for the 3 'removable' lines
TWISTY / CHOC EXTREME / MINERAL B

8359.00	Noir/Black
8359.20	Vert/Green
8359.30	Orange
8359.40	Rouge/Red





FRENCH
COLLECTION



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

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

The French Collection – Celebrated landmarks bring memories to life every time you use your cookware 'made in France'

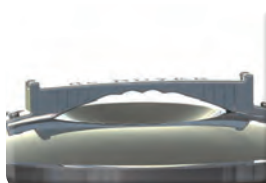
The handles are inspired by Parisian monuments and bring design along with ergonomomy.



La 'Tour'
pour la queue
for the pan handle



L'Arc de Triomphe'
pour l'anse
for the stewpan handle



Le Pont 'Alexandre III'
pour le couvercle
bridge for the lid



Clin d'oeil supplémentaire à la Tour Eiffel, le rivetage des montures de la French Collection est identique à la technique d'assemblage de la Dame de Fer, garantie de robustesse.

As a guarantee of strength, the riveting technique in the handles of the de Buyer French Collection is the same as the assembly of metal parts in the famous French « Iron Lady ».



Présentoirs /
Displays
page 82



FRENCH COLLECTION AFFINITY

Inox multicouches
Montures en fonte d'inox
Cuisson rapide & homogène
ous feux dont induction

*Multilayer stainless steel
Cast stainless steel handles
Fast and homogeneous cooking
On all hotplates - induction*



POÊLE À FRIRE RONDE / ROUND FRYING PAN

3750.20	ø20 cm	Ht 4 cm	
3750.24	ø24 cm	Ht 4 cm	
3750.28	ø28 cm	Ht 4,5 cm	



CASSEROLE / SAUCEPAN

3751.14	ø14 cm	Ht 7,5 cm	1,2 L.
3751.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3751.18	ø18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3751.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWPAN WITH LID

3752.24	ø 24 cm	Ht 13 cm	5,4 L.
---------	---------	----------	--------



COUVERCLE / LID

3754.14	ø14 cm
3754.16	ø16 cm
3754.18	ø18 cm
3754.20	ø20 cm
3754.24	ø24 cm



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN

3753.24	ø24 cm	Ht 8 cm	3 L.
---------	--------	---------	------



POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

3750.12	ø 12 cm	Ht 2 cm
---------	---------	---------

FRENCH COLLECTION MINERAL B

ACIER 100% NATUREL
Garanti sans revêtement
Finition protectrice à la cire d'abeille
Montures en fonte d'inox
Idéal pour saisir , dorer, griller
Tous feux dont induction

*100% NATURAL STEEL
Guaranteed without coating
Protective beewax finish
Perfect for searing , browning , frying
For all heat sources*

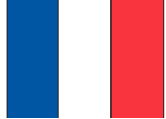
POÊLE À FRIRE RONDE / ROUND FRYPAN

5670.20	ø 20 cm
5670.24	ø 24 cm
5670.28	ø 28 cm

MINI POÊLE À BLINIS / BLINIS PAN

5670.12	ø 12 cm
---------	---------





Affinity

inox multicouche | multilayer stainless steel

AUTHENTICITÉ

Dimensions généreuses, arrondi intérieur, bord verseur: Affinity est un vrai produit professionnel traditionnel de la Gastronomie française.

DESIGN & ERGONOMIE

Formes fluides et montures élégantes. Les montures ergonomiques en fonte d'inox permettent une prise en main naturelle et agréable

QUALITÉ PROFESSIONNELLE & ROBUSTESSE

Matière multicouches et multimatériaux épaisseur de 2 à 2,7 mm

Alliance d'acier inoxydable et d'aluminium.

Contrôle parfait de la cuisson.

Cuisson ultra-rapide et homogène.

Préservation des vitamines.

TOUS FEUX ET INDUCTION

Entretien facile. Passe au lave-vaisselle.

AUTHENTIC

Generous sizes, rounded edges, pouring lips.

Affinity is a true professional utensil dedicated to French Gastronomy.

ERGONOMIC

Curves and smart handles. Ergonomic handles made of cast stainless steel for a natural grip without tiredness.

PROFESSIONAL QUALITY & ROBUST

From 2 to 2,7 thick multilayer and multi-material.

Composite material made of stainless steel and aluminium.

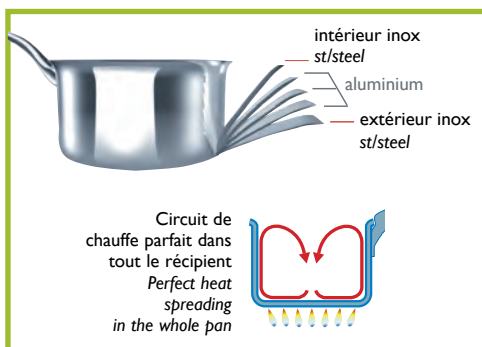
Perfect control of the cooking

Ultra-fast and homogeneous cooking.

Vitamin saving.

ALL HEAT SOURCES INCLUDING INDUCTION

Easy cleaning. Dishwasher safe.



CASSEROLE / SAUCEPAN

3706.14	ø 14 cm	Ht 7.5 cm	1,2 L.
3706.16	ø 16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3706.18	ø 18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3706.20	ø 20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.

3706.01 Set 3 casseroles/saucepans
ø 16-18-20 cm

NEW



CASSEROLE AVEC COUVERCLE / SAUCEPAN WITH LID

3746.16	ø 16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3746.18	ø 18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3746.20	ø 20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN

3736.20	ø20 cm	Ht 7 cm	1,7 L.
3736.24	ø24 cm	Ht 8 cm	3 L.

**SAUTEUSE DROITE /
STRAIGHT SAUTÉ-PAN**

3730.20	ø20 cm	Ht 6 cm	1,8 L.
3730.24	ø24 cm	Ht 7,5 cm	3 L.

**POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN****TOUT INOX / ALL ST/STEEL**

3724.20	ø20 cm	3724.28	ø28 cm
3724.24	ø24 cm	3724.32	ø32 cm
ANTIADHÉSIVE / NONSTICK			
3718.20	ø20 cm	3718.28	ø28 cm
3718.24	ø24 cm	3718.32	ø32 cm

**POÊLE OVALE À POISSON /
OVAL FISH PAN****TOUT INOX / ALL ST/STEEL**

3725.32	L. 32 cm
ANTIADHÉSIVE / NONSTICK	
3719.32	L. 32 cm

**FAITOUT AVEC COUVERCLE :
STEW PAN WITH LID**

3742.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3742.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.
3742.24	ø24 cm	Ht 13 cm	5,4 L.
3742.28	ø28 cm	Ht 15 cm	10,4 L.

**SAUTOIR AVEC COUVERCLE /
SAUTÉ PAN, 2 HANDLES & LID**

3741.24	ø24 cm	Ht 7,5 cm	2,6 L.
---------	--------	-----------	--------

**SAUTOIR BOMBÉ AVEC COUVERCLE
ROUNDED SAUTÉ PAN WITH LID**

3745.28	ø28 cm	Ht 10 cm	4,9 L.
---------	--------	----------	--------

NEW**COCOTTE OVALE AVEC
COUVERCLE /
OVAL STEW PAN WITH LID**

3726.30	L.30 cm	Ht 13 cm	6,5 L.
---------	---------	----------	--------

**WOK À 2 ANSES /
WOK WITH 2 HANDLES**

3743.32	ø32 cm	4 L.
---------	--------	------

**COUVERCLE INOX /
ST/STEEL LID**

3709.14N	ø14 cm
3709.16N	ø16 cm
3709.18N	ø18 cm
3709.20N	ø20 cm
3709.24N	ø24 cm
3709.28	ø28 cm

**PLAT À RÔTIR / ROASTING PAN**

3727.35 L. 35 x 25 cm Ht 7 cm
 Multicouche : inox - aluminium - inox
 Bords évasés - Finition inox brossé
 Spécial four ménager
 Multilayer material : st/steel - alu - st/steel
 Brushed st/steel finish. Suitable for domestic oven.





Affinity les 'MINIs' | MINI line

La gamme Affinity® se décline en mini-formats. Légumes, viandes, poissons, consommés, veloutés, gratins, toutes les recettes adoptent une présentation élégante et raffinée, pour le plaisir des yeux et des papilles. Idéal pour les buffets. Sur tous feux y compris l'induction.

The Affinity® range comes in mini-formats. Vegetables, meat, fish, consommés, soups, sauces, gratins. All recipes adopt an elegant and refined presentation to the eye and the palette! Perfect for buffet presentation.

For all heat sources inclusive induction hobs.



**MINI SAUTOIR /
SAUCEPAN**

3740.10 ø10 cm



**MINI COCOTTE AVEC
COUVERCLE / MINI
STEWPAN WITH LID**

3742.09 ø9 cm
3742.10 ø10 cm
3742.12 ø12 cm
3742.14 ø14 cm



**CASSEROLETTE /
MINI SAUCEPAN**

3706.09 ø9 cm



**MINI POÊLE /
MINI FRYPAN**

3724.10 ø10 cm



**COUVERCLE INOX /
ST/STEEL LID**

3709.09 ø9 cm
3709.10N ø10 cm
3709.12N ø12 cm
3709.14N ø14 cm



Choc

Resto Induction

aluminium antiadhésif | nonstick aluminium

La poêle CHOC en aluminium ultra épais indéformable avec son revêtement PTFE 5 couches garanti sans PFOA possède désormais un solide fond magnétique induction pour une utilisation sur tous les feux. Son épaisseur permet de mieux tenir à la chaleur et une montée en température régulière. Elle offre toujours une grande résistance à l'abrasion, ainsi qu'un glissant et une anti-adhérence renforcés. La queue en acier feuillard est solidement rivetée.



FOND INDUCTION FORGÉ
INCRUSTÉ NID D'ABEILLE =
DIFFUSION PARFAITE DE LA CHALEUR
ET TENUE OPTIMALE

'HONEYCOMB' FORGED EMBEDDED
INDUCTION BOTTOM FOR PERFECT HEAT
DISTRIBUTION AND OPTIMAL FIT

The non-stick frypan CHOC made of thick aluminium with PFOA-free PTFE 5-layer coating is now equipped with a solid induction bottom for use on all heat sources including induction. Improved heat resistance and more regular temperature rise. It still offers an optimum resistance to abrasion, as well as a reinforced non-stick and slip qualities. The steel handle is firmly riveted.

**PASSAGE FLASH
FOUR POSSIBLE**
Possible oven cooking
10 minutes / 200°C



**POÊLE RONDE ANTIADHÉSIVE /
NONSTICK ROUND FRYPAN**

QUEUE STANDARD / STANDARD HANDLE

8480.20	ø20 cm	Ep/Th. 5 mm
8480.24	ø24 cm	Ep/Th. 5 mm
8480.28	ø28 cm	Ep/Th. 5 mm
8480.32	ø32 cm	Ep/Th. 5 mm



**POÊLE À POISSON OVALE
NONSTICK OVALE FISH PAN**

L. 36 cm x 26 cm Ep/Th. 5 mm

8481.01	sans couvercle /without lid
8481.00	avec couvercle en verre / with glass lid

**POÊLE RONDE ANTIADHÉSIVE /
NONSTICK ROUND FRYPAN**

QUEUE COULEURI / COLOURED HANDLE



POÊLE À CRÊPE / CRÊPE PAN

8485.26	ø26 cm	Ep/Th. 4 mm
8485.30	ø30 cm	Ep/Th. 4 mm

8440.20	ø20 cm	Queue bleue/Blue
8440.24	ø24 cm	Queue bleue/Blue
8440.28	ø28 cm	Queue bleue/Blue
8440.32	ø32 cm	Queue bleue/Blue

8450.20	ø20 cm	Queue rouge/Red
8450.24	ø24 cm	Queue rouge/Red
8450.28	ø28 cm	Queue rouge/Red
8450.32	ø32 cm	Queue rouge/Red

8460.20	ø20 cm	Queue verte/Green
8460.24	ø24 cm	Queue verte/Green
8460.28	ø28 cm	Queue verte/Green
8460.32	ø32 cm	Queue verte/Green

8470.20	ø20 cm	Queue jaune/Yellow
8470.24	ø24 cm	Queue jaune/Yellow
8470.28	ø28 cm	Queue jaune/Yellow
8470.32	ø32 cm	Queue jaune/Yellow

SUGGESTION D'UTILISATIONS
POISSON
VIANDE
LEGUMES
OEUF



**Choc
EXTREME**

gamme antiadhésive | nonstick line

Revêtement garanti sans PFOA. Dureté extrême
Fonte d'aluminium coulée sous pression
Queue ergonomique en fonte d'inox
Excellent répartiteur de chaleur. Idéale pour mijoter
Tous feux dont induction
Highest quality PFOA free PTFE - Extremely hard

Heavy duty pressure cast aluminium
Cast stainless steel ergonomic handle
Excellent heat transmission, perfect for simmering
All heat sources including induction

ultra renforcé de particules dures :
30% plus épais*
DURÉE DE VIE PROLONGÉE
ultra reinforced with hard particles
30% thicker coating = longer lifetime

Fonte d'aluminium coulée
sous pression = ROBUSTESSE
Real pressure cast aluminium = ROBUST

**REVÊTEMENT
RENFORCÉ
ULTRA DUR
ULTRA HARD
NONSTICK
COATING**

PTFE haute qualité
dernière génération =
**RÉSISTANCE À L'ABRASION &
ANTI-ADHÉRENCE MAXIMISÉES**
Highest quality nonstick coating = maximum
resistance to abrasion and nonstick qualities

Fond magnétique INDUCTION
Magnetic bottom INDUCTION



**POÊLE RONDE , QUEUE FONTE
D'INOX / ROUND FRYPAN WITH
CAST ST/STEEL HANDLE**

8300.20	ø20 cm
8300.24	ø24cm
8300.28	ø28 cm
8300.32	ø32 cm



**SAUTEUSE , QUEUE FONTE D'INOX /
SAUTÉ-PAN WITH CAST ST/STEEL
HANDLE**

8304.20 ø20 cm
8304.24 ø24cm
8304.28 ø28 cm



**SAUTOIR 2 ANSES sans couvercle
SAUTÉ-PAN WITH 2 HANDLES
without lid**

8313.20 ø20 cm
8313.24 ø24 cm
8313.28 ø28 cm
8313.32 ø32 cm
8313.36 ø36 cm



8313.36

NEW



**CASSEROLE , QUEUE FONTE D'INOX /
SAUCEPAN, CAST ST/STEEL HANDLE**

8309.00 ø 18 cm



**COQUELLE AVEC COUVERCLE /
STEW PAN WITH GLASS LID**

8311.20 ø20 cm Ht 8,5 cm 2,8 L.
8311.24 ø24 cm Ht 9,5 cm 4,7 L.
8311.28 ø28 cm Ht 10 cm 7 L.



**PLAQUE PLANCHA À 2 ANSES
PLANCHA PAN WITH 2 HANDLES**

avec bec verseur pour récupérer les jus de
cuisson / with spout to drain off cooking juices

8308.01 rectangle 25 x 33 cm
disponible jusqu'à épuisement des stocks / while
stock lasts

NEW



**WOK À 2 ANSES /
WOK WITH 2 HANDLES**

8317.00 ø 32 cm
Le couvercle verre ø32 cm s'adapte sur ce wok
Glass lid ø 32 cm suits on the wok



**GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM /
ST/STEEL GRID FOR WOK Ø 32 CM**

3329.10



**BOÎTE DE 10 PAIRES DE MANIQUES
PROTECTION THERMIQUE EN NEO-
PRENE /
BOX OF 10 NEOPRENE PAIRS OF
HANDLE GLOVES FOR THERMIC
PROTECTION**

4636.10 Petite taille /
Small size 7 cm
4636.20 Grande taille / Large size 11 cm

Pour les anses des faitouts, sautoirs, etc.
Pour manipuler sans risque de brûlure
Fits to the handles of stewpans, sauté-pans etc.
To handle without any risk of burning



**COUVERCLE EN VERRE /
GLASS LID**

3429.16 ø16 cm
3429.20 ø20 cm
3429.24 ø24 cm
3429.28 ø28 cm
3429.32 ø32 cm
3429.36 ø36 cm





MINERAL[®]

3^e ELEMENT

acier & cire d'abeille | steel & beewax



BV Cert. 6034661

FINITION CIRE D'ABEILLE

- La cire d'abeille apporte une protection naturelle anti-oxydation.
- Ce qui favorise le culottage et améliore l'anti-adhérence.

FER = MATÉRIAU MINÉRAL

- Garanti sans PTFE, ni PFOA
- Processus de fabrication respectueux de l'environnement.

CUISSON DE QUALITE

- Haute température : idéal pour Saisir, Dorer, Griller.
- Pour des mets tendres et savoureux, un meilleur Goût.

TRADITIONNELLE

- Design authentique: coupe «Lyonnaise», idéale pour faire sauter les aliments. Queue galdée à la Française
- Symbole de la Gastronomie Française.

CULOTTAGE

- Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson.
- Plus elle est noire, moins elle attache.

SUR TOUS LES FEUX - INDUCTION

Pour les modèles à queue en acier verni : seul un passage flash four est possible : 10 minutes à 200°C

BEE WAX FINISH

- DeBuyer discovered that bee wax is an excellent option to protect their pans against oxidation.

- Bee wax helps in the seasoning process and improves the nonstick quality.

IRON= MINERAL MATERIAL

- Guaranteed without PTFE and PFOA.
- Environment safe production.

COOKING QUALITY

- High temperature: perfect for SEALING, BROWNING and GRILLING • Improved flavour.

TRADITIONAL

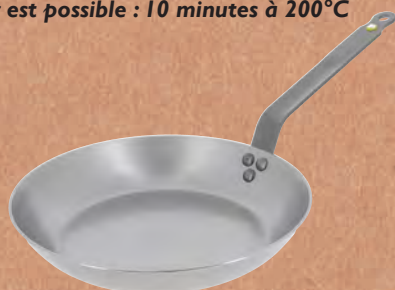
- Authentic design: «Lyonnaise» shape. Curved handle «à la Française». Symbol of French Gastronomy.

SEASONING

- The more the pan is used, the better the performance.
- The darker it becomes the better it is for natural nonstick properties.

FOR ALL HOTPLATES - INDUCTION

For pan with steel handles : possible oven cooking 10 minutes at 200°C



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

5610.20	ø20 cm	Ep/th. 2,5 mm
5610.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5610.26	ø26 cm	Ep/th. 3 mm
5610.28	ø28 cm	Ep/th. 3 mm
5610.32	ø32 cm	Ep/th. 3 mm

Avec anse face à la queue/ With 2 handles

5610.36 ø36 cm Ep/th. 3 mm

Avec anse face à la queue/With 2 handles



POÊLE GRILL RONDE / ROUND GRILL FRYING PAN

5613.26	ø26 cm	Ep/th. 2,5 mm
5613.32	ø32 cm	Ep/th. 2,5 mm



SAUTEUSE PAYSANNE BOMBÉE À 2 ANSES INOX / ROUNDED «COUNTRY» PAN WITH 2 ST/STEEL HANDLES

5654.24	ø24 cm	Ep/th. 2,5 mm
5654.28	ø28 cm	Ep/th. 2,5 mm
5654.32	ø32 cm	Ep/th. 2,5 mm



POELE PAYSANNE A BORD HAUT / ROUND «COUNTRY» PAN WITH HIGH SIDE

Modèle à queue / With long handle

5614.24 Ø24 cm Ep/th. 2,5 mm

5614.28 Ø28 cm Ep/th. 2,5 mm

5614.32 Ø32 cm Ep/th. 2,5 mm
avec anse face à la queue



POÊLE À OMELETTE / OMELETTE PAN

5611.24 Ø24 cm Ep/th. 2,5 mm

Forme spéciale arrondie pour retourner et
faire glisser facilement les omelettes / with
rounded shape to return easily omelettes.



POÊLE À STEAK / STEAK PAN

5616.24 Ø24 cm Ep/th. 2,5 mm

5616.28 Ø28 cm Ep/th. 2,5 mm

NEW



WOK / WOK

Modèle à queue / With long handle

5618.24 Ø 24 cm Ep/th. 2 mm

5618.28 Ø 28 cm Ep/th. 2 mm

5618.32 Ø 32 cm Ep/th. 2 mm
avec anse face à la queue

Modèle à 2 anses/
With 2 handles

5619.28 Ø 28 cm

5619.32 Ø 32 cm

Couvercles pour wok/lids page 28



POÊLE À CRÊPES / CREPE PAN

5615.24 Ø24 cm Ep/th. 2,5 mm

5615.26 Ø26 cm Ep/th. 2,5 mm

5615.30 Ø30 cm Ep/th. 2,5 mm
Spéciale galettes



POÊLE À POEFFERTJES & MINI-BLINIS / PAN FOR POEFFERTJES & MINI BLINIS

5612.16 Ø 27 cm Ep/th. 2 mm

Pour/for 16 p. Ø 4 cm

Les Poffertjes sont des mini crêpes, spécialité
hollandaise / the Poffertjes are mini pancakes;
a Dutch speciality.



PLAT À RÔTIR ROND, 2 ANSES INOX/ ROUND PAN, 2 ST/STEEL HANDLES

5652.32 Ø32 cm - 4 p. Ep/th. 3mm

Passe dans un four ménager / suitable for
domestic oven.



PLAT À RÔTIR OVALE, 2 ANSES INOX/ OVAL PAN, 2 ST/STEEL HANDLES

5651.36 L. 36 cm

Ep/th. 2,5 mm x 26 cm x Ht 4,8 cm

Spécial four ménager / adapted to domestic oven
Idéal sur tous les feux pour la cuisson des pois-
sons entiers / Perfect for cooking whole fishes.



POÊLE À BLINIS / BLINI PAN

5612.12 Ø12 cm Ep/th. 2,5 mm

POÊLE TRIBLINIS / 3-BLINI PAN

5612.03 Ø 27 cm Ep/th. 2 mm

Pour/for 3 blinis Ø 10 cm
Permet la réalisation de blinis, beignets ou
pancakes / To make blinis as well as fritters and
pancakes.

MINERAL B ELEMENT PRO

POÊLE RONDE AVEC QUEUE RIVETÉE EN FONTE D'INOX / ROUND STEEL FRYING PAN WITH CAST ST/STEEL HANDLE

5680.20 Ø20 cm Ep/th. 2,5 mm

5680.24 Ø24 cm Ep/th. 2,5 mm

5680.28 Ø28 cm Ep/th. 3 mm

5680.32 Ø32 cm Ep/th. 3 mm

Ø 32 cm avec anse
face à la queue /
With 2 handles



NEW

PLANCHA - 2 ANSES ALUMINIUM / PLANCHA FRYING PAN WITH 2 ALUMINIUM HANDLES

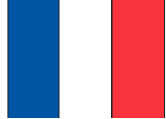
5640.01 L. 38 x 26 cm



POÊLE GRILL RECTANGULAIRE - 2 ANSES INOX / RECTANGULAR "GRILL" FRYING PAN

5640.02 L. 38 x 26 cm

Convient pour tous les feux, y compris pour la cuisson sur braise /
Suitable for all heat sources, including cooking on hot coals.



TÔLE D'ACIER BLEUE

Modèle semi-professionnel/ménage

Épaisseur de 1 à 1,5 mm

Garanti sans revêtement

Queue acier soudée

Queue acier Epoxy : seul un passage flash four est possible : 10 minutes à 200°C

Pour tous feux excepté l'induction



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

5020.20	ø 20 cm	Ep/th. 1 mm
5020.24	ø 24 cm	Ep/th. 1 mm
5020.26	ø 26 cm	Ep/th. 1 mm
5020.28	ø 28 cm	Ep/th. 1,2 mm
5020.32	ø 32 cm	Ep/th. 1,2 mm

BLUE STEEL

semi-professional from 1 to 1,5 mm thick

Guaranteed without coating

Welded handle - For pan with steel handles :

possible oven cooking 10 minutes at 200°C

Perfect heat diffusion

For all heat sources, except induction



POÊLE À PAELLA EP. 1,5 MM / PAELLA PAN - 1,5 MM THICK

5023.20	ø 20 cm	
5023.24	ø 24 cm	
5023.28	ø 28 cm	
5023.34	ø 34 cm	6 p.
5023.37	ø 37 cm	8 p.
5023.42	ø 42 cm	10/12 p.
5023.47	ø 47 cm	12/15 p.
5023.60	ø 60 cm	30/35p.



BRÛLEUR À GAZ EN ACIER ÉMAILLÉ POUR POÊLES Ø 60 CM / GAS BUR- NER FOR PAELLA FRYPAN Ø60 CM

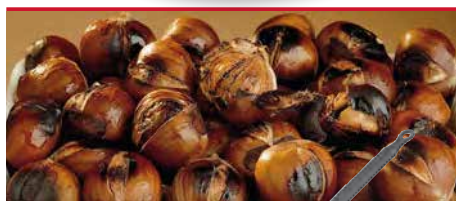


0816.40 11,7 KW- 37 millibars
livré sans adaptateur / without adapter
Conforme aux normes CE - convient pour bu-
tane et propane / In accordance with European
regulations



POÊLE À PAELLA EP. 1 MM / PAELLA PAN - 1 MM THICK

5026.24N	ø 24 cm	1/2 p.
5026.28N	ø 28 cm	3/4 p.
5026.32N	ø 32 cm	5/6 p.



POÊLE À MARRONSTOUS FEUX / CHESTNUT PAN ALL HEAT SOURCES

5293.28 ø28 cm



POÊLE À MARRONS Ø28 CM, UTILISATION SUR BRAISE / CHESTNUT PAN FOR USE ON HOT COALS Ø 28 CM

5290.28
5291.28 Long. manche/ L. handle 70 cm



BOÎTE DE 10 MANCHONS DE PRO- TECTION THERMIQUE EN NEOPRE- NE /BOX OF 10 HANDLE GLOVES FOR THERMIC PROTECTION

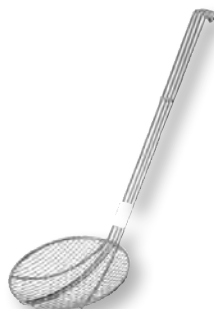
Pour manipuler sans risque de brûlure / To
handle pans without any risks of burning
4636.00 L. 20 cm
Adapté aux queues feuillard



BASSINE À FRITURE ET PANIER EN FIL ÉTAMÉ / ROUNDED STEEL DEEP- FRYER & TINNED WIRE BASKET

5050.32 Bassine / deep fryer ø 32 cm
5051.32N Panier à friture pour bassine
5050.32 / basket for 5050.32

Capacité 4 litres d'huile - 2 kg de pommes de
terre / for 4 liters oil - 2 kg of potatoes



ARAINÉE À FRITURE INOX / ST/STEEL WIRE SKIMMER

2601.14N ø 14 cm
Long. manche/ L. handle 35 cm

LE CULOTTAGE SEASONING



Poêle en fer neuve
avant culottage /
New iron frypan
before seasonnig

Poêle en fer culottée
devenue noire et
naturellement anti-
adhésive /
Seasoned black iron
frypan with natural
nonstick properties.

Collection
ACIER/STEEL



MINI POÊLE À BLINIS CHOC EN ALUMINIUM ANTIADHÉSIF / MINI BLINI PAN CHOC MADE OF NONSTICK ALUMINIUM

8140.12 ø12 cm
Ne convient pas sur induction / not for induction



POÊLE À PAELLA CHOC EN ALUMINIUM ANTIADHÉSIF / PAELLA PAN CHOC MADE OF NONSTICK ALUMINIUM

8183.40 ø40 cm - 10 parts/portions
Ne convient pas sur induction / not for induction



POISSONNIÈRE INOX / ST/STEEL FISH KETTLE

3449.62N L. 60 cm
avec grille et couvercle / with grid and lid
INDUCTION



PLAT À RÔTIR EN INOX / STAINLESS STEEL ROASTING PAN

3121.40 40 x 30 cm - Ht 8 cm



PLAT À RÔTIR EN ALUMINIUM / ALUMINIUM ROASTING PAN

7664.30 30 x 30 cm - ép/th 4 mm
7664.35 35 x 25 cm - ép/th 4 mm



PLAT À RÔTIR MULTICOUCHE / ROASTING PAN

Multicouche - Bords évasés - Anses en fonte d'inox
Multilayer material - Handles made of cast st/ steel
Spécial four ménagers / Suitable for domestic oven.

MODÈLE INOX / STAINLESS STEEL MODEL

Multicouche inox alu inox - finition inox brossé
Multilayer st/steel Aluminium St/steel
Brushed st/steel finish
3727.35 L. 35 x 25 cm Ht 7 cm

MODÈLE CUIVRE INOX / COPPER ST/STEEL

multicouche cuivre alu inox / copper alu st/steel
6427.35 L. 35 x 25 cm Ht 7 cm

LE FUMOIR | SMOKING OVEN



FUMOIR INOX COMPLET / COMPLETE ST/STEEL SMOKING OVEN

Livré en kit / Rangement compact dans l'enceinte de fumage. Fourni avec 1 sachet de 500 gr. de sciure de hêtre et notice avec conseils et idées recettes / To be assembled. Easy storage in the smoking chamber. Delivered with a 500-g bag of beech sawdust and smoking advices and recipes.

3441.00 PETIT MODELE enceinte de fumage/smoking chamber 31 x 31 x 20 cm avec 2 grilles inox 27 x 30 cm/with st/steel 2 grids 27 x 30 cm

3441.60 GRAND MODELE enceinte de fumage/smoking chamber ht 20 cm avec 2 grilles inox 60 x 40 cm/ with 2 st/steel grids 60 x 40 cm

SCIURE DE HÊTRE / BEECH SAWDUST FOR FOOD SMOKING

Etuvée et dépourssiérée. Garantie sans produit chimique. Conforme aux normes DIN ISO 9001 Sterilized and dust free. Guaranteed without chemical. In compliance with the standards DIN ISO 9001.

4441.01 Sachet de 500 grammes / Bag 500 gr.



COFFRET SILICONE / SILICONE BOX CUISINE BOX PRO

1988.20 Capacité/capacity 2 p. - 0,75 L.
Pour cuisson au four traditionnel et micro ondes / For cooking in traditional oven and microwaves
-60° à +260° C / -76° to +500° F



CUISSON | COOKING



inocuivre

cuivre & inox | copper & stainless steel

**CUIVRE EXTÉRIEUR - INOX INTÉRIEUR
MONTURES EN FONTE D'INOX RIVETÉE**

Excellente diffusion de la chaleur du cuivre
Entretien facile grâce à l'inox intérieur
Qualité professionnelle - Ep. de 1,5 à 2 mm.
90% cuivre - 10% inox
Pour tous feux, excepté l'induction

**OUTER COPPER - INNER STAINLESS STEEL
CAST ST/STEEL ERGONOMIC RIVETED HANDLES**

Excellent heat diffusion thanks to the copper outside
Easy use and hygiene thanks to the st/steel inside
Professional quality - 1,5 to 2 mm thick
90% copper - 10% stainless steel
For all heat sources except induction



CASSEROLE / SAUCEPAN

6406.14	ø14 cm	1,2 L.
6406.16	ø16 cm	1,8 L.
6406.18	ø18 cm	2,5 L.
6406.20	ø20 cm	3,3 L.
6406.24	ø24 cm	5,4 L.



**POÊLE RONDE /
ROUND FRYPAN**

6424.20	ø20 cm
6424.24	ø24 cm
6424.28	ø28 cm
6424.32	ø32 cm



**POÊLE À BLINIS /
BLINIS MINI PAN**

6424.10	ø 10 cm
---------	---------



**SAUTEUSE DROITE /
STRAIGHT SAUTÉ PAN**

6430.16	ø16 cm	Ht 5,8 cm	1 L.
6430.20	ø20 cm	Ht 6,5 cm	1,8 L.
6430.24	ø24 cm	Ht 7,5 cm	3 L.



**SAUTEUSE BOMBÉE /
ROUNDED SAUTÉ PAN**

6436.20	ø20 cm	1,7 L.
6436.24	ø24 cm	3,1 L.



**POÊLE À POISSON OVALE /
OVAL FISH PAN**

6425.32	L. 32 x 23 cm
---------	---------------



COCOTTE OVALE AVEC COUVERCLE / OVAL STEWSPAN WITH LID

6426.30 L. 30 x 22 cm Ht 13 cm 6,5 L.



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ PAN WITH LID

6441.20 ø20 cm Ht 6,5 cm 1,8 L.
6441.24 ø24 cm Ht 7,5 cm 3 L.
6441.28 ø28 cm Ht 9,2 cm 4,9 L.



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWSPAN WITH LID

6442.16 ø16 cm Ht 8,8 cm 1,8 L.
6442.20 ø20 cm Ht 10,5 cm 3,3 L.
6442.24 ø24 cm Ht 13 cm 5,4 L.
6442.28 ø28 cm Ht 13,5 cm 8 L.



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE / HIGH STEWSPAN WITH LID

6443.24 ø24 cm Ht 16 cm 7,5 L.



MARMITE AVEC COUVERCLE / STOCKPOT WITH LID

6444.20 ø20 cm Ht 18 cm 5,7 L.



WOK À 2 ANSES / WOK WITH 2 HANDLES

6440.32 ø32 cm Ht 12 cm 4 L.



PÂTE À POLIR SPÉCIAL CUIVRE / COPPER CLEANER

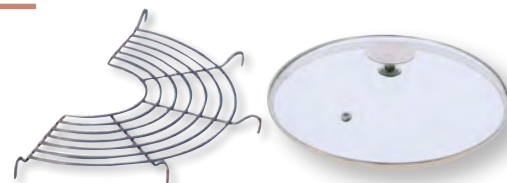
4200.01N 150 ml



COUVERCLE INOX / ST/STEEL LID

3709.14N ø14 cm
3709.16N ø16 cm
3709.18N ø18 cm
3709.20N ø20 cm
3709.24N ø24 cm
3709.28 ø28 cm

S'adapte à tous les ustensiles de la gamme sauf les poêles / suitable for all the pans except frypans



GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM / ST/STEEL GRID FOR WOK Ø 32 CM

3329.10

COUVERCLE VERRE POUR WOK / GLASS LID FOR WOK Ø 32 CM

3429.32 ø 32 cm

CONSEILS D'ENTRETIEN :

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 Inocuivre, laissez tremper 1/2 journée avec de l'eau et du produit vaisselle.

Le nettoyage au lave-vaisselle est fortement déconseillé.

CARE :

The COPPER outside : the colour changes on a heat sources.

Use a special copper cleaner to give brilliance back to a copper utensil. Never use a metal sponge.

The STAINLESS STEEL inside : easy care with a sponge and washing-up liquid.

If you burn food in your utensil Inocuivre, soak during half a day with water and washing-up liquid. Cleaning in the dishwasher is not recommended



PLAT À RÔTIR / ROASTING PAN

6427.35 L. 35 x 25 cm Ht 7 cm
Multicouche : cuivre - aluminium - inox
Bords évasés
Spécial four ménager
Multilayer material : copper - alu - st/steel
Suitable for domestic oven.



inocuivre

cuisse & inox | copper & st/ steel

Tradition

Fonte d'Acier
Cast Steel



CUIVRE EXTÉRIEUR - INOX INTÉRIEUR MONTURES EN FONTE D'ACIER RIVETÉE

Excellente diffusion de la chaleur du cuivre
Entretien facile grâce à l'inox intérieur
Qualité professionnelle - Ep. de 1,5 à 2 mm.
90% cuivre - 10% inox
Pour tous feux, excepté l'induction



OUTER COPPER - INNER STAINLESS STEEL CAST STEEL RIVETED HANDLES

Excellent heat diffusion thanks to the copper outside
Easy use and hygiene thanks to the st/steel inside
Professional quality - 1,5 to 2 mm thick
90% copper - 10% stainless steel
For all heat sources except induction



CASSEROLE / SAUCEPAN

6460.12	ø 12 cm	0,8 L.
6460.14	ø 14 cm	1,2 L.
6460.16	ø 16 cm	1,8 L.
6460.18	ø 18 cm	2,5 L.
6460.20	ø 20 cm	3,3 L.
6460.01	Set 5 casseroles / 5 saucepans	



SAUTEUSE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ PAN

6462.16	ø 16 cm	1 L.
6462.20	ø 20 cm	1,8 L.
6462.24	ø 24 cm	3,1 L.
6462.28	ø 28 cm	4,9 L.



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ PAN

6464.16	ø 16 cm	0,9 L.
6464.20	ø 20 cm	1,7 L.
6464.24	ø 24 cm	2,9 L.



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

6465.20	ø 20 cm
6465.24	ø 24 cm
6465.28	ø 28 cm
6465.32	ø 32 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ PAN WITH LID

6461.20	ø 20 cm	Ht 6 cm	1,8 L.
6461.24	ø 24 cm	Ht 7cm	3,1 L.
6461.28	ø 28 cm	Ht 8,5 cm	4,9 L.



COUVERCLE CUIVRE / COPPER LID

6463.12	ø 12 cm	6463.20	ø 20 cm
6463.14	ø 14 cm	6463.24	ø 24 cm
6463.16	ø 16cm	6463.28	ø 28 cm
6463.18	ø 18 cm		



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWAN WITH LID

6466.16	ø 16 cm	Ht 8,8 cm	1,8 L.
6466.20	ø 20 cm	Ht 10,5 cm	3,3 L.
6466.24	ø 24 cm	Ht 13 cm	5,4 L.
6466.28	ø 28 cm	Ht 13,5 cm	8 L.



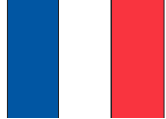
BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE / HIGH STEWPAN WITH LID

6467.24	ø 24 cm	Ht 16 cm	7,5 L.
---------	---------	----------	--------



MARMITE AVEC COUVERCLE / STOCKPOT WITH LID

6468.20	ø 20 cm	Ht 18 cm	5,7 L.
---------	---------	----------	--------



inocuivre

cuivre & inox | copper & st/ steel

Service

Laiton doré
Brass

CUIVRE EXTÉRIEUR INOX INTÉRIEUR

Excellente diffusion de la chaleur
Entretien facile grâce à l'inox
Qualité professionnelle
Ep. de 1,5 à 2mm.
90% cuivre - 10% inox
Pour tous feux, excepté l'induction

OUTER COPPER - INNER STAINLESS STEEL BRASS RIVETED HANDLES

Excellent heat diffusion
Easy use and hygiene
Professional quality - 1,5 to 2 mm thick
90% copper - 10% stainless steel
For all heat sources except induction



CASSEROLE / SAUCEPAN

6445.12	ø 12 cm	0,8 L.
6445.14	ø 14 cm	1,2 L.
6445.16	ø 16 cm	1,8 L.
6445.18	ø 18 cm	2,5 L.
6445.20	ø 20 cm	3,3 L.
6445.01	Set 5 casseroles / 5 saucepans	



SAUTEUSE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ PAN

6448.16	ø 16 cm	1 L.
6448.20	ø 20 cm	1,8 L.
6448.24	ø 24 cm	3 L.



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

6450.20	ø 20 cm
6450.24	ø 24 cm
6450.28	ø 28 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ PAN WITH LID

6446.20	ø 20 cm	Ht 6 cm	1,8 L.
6446.24	ø 24 cm	Ht 7cm	3,2L.
6446.28	ø 28 cm	Ht 9 cm	5,5 L.



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEW PAN WITH LID

6447.16	ø 16 cm	Ht 8 cm	1,6 L.
6447.20	ø 20 cm	Ht 10 cm	3,5 L.
6447.24	ø 24 cm	Ht 11,5cm	5,2 L.



PLAT À 2 ANSES / DISH WITH 2 HANDLES

ROND / ROUND

6449.12	ø 12 cm
6449.16	ø 16 cm
6449.20	ø 20 cm
6449.24	ø 24 cm

OVALE / OVAL

6451.32	L. 32 cm
6451.36	L. 36 cm



WOK / WOK

6432.32	ø 30,9 cm	Ht 8,5 cm
---------	-----------	-----------

COUVERCLE VERRE POUR WOK / GLASS LID Ø 32 CM

3429.32	ø 32 cm
---------	---------



ø 9-10 cm

COUVERCLE CUIVRE / COPPER LID

6454.09	ø 9 cm	6454.18	ø 18 cm
6454.10	ø 10 cm	6454.20	ø 20 cm
6454.12	ø 12 cm	6454.24	ø 24 cm
6454.14	ø 14 cm	6454.28	ø 28 cm
6454.16	ø 18 cm		



MINI POÊLE ÉVASÉE / MINI FRYPAN

6450.13	ø 13 cm (base ø9,3 cm)
---------	------------------------



MINI FAITOUT AVEC COUVERCLE / MINI STEW PAN WITH LID

6447.10	ø 10 cm	Ht 5.5 cm
---------	---------	-----------



MINI CASSEPOLE / MINI SAUCEPAN

6453.09	ø 9 cm avec couvercle/ with lid
6445.09	ø 9 cm sans couvercle/ without lid
6445.10	ø10 cm sans couvercle/ without lid

Minis



PRIMA MATERA®
INOUIVRE INDUCTION 90% Cu

cuivre & inox | copper & stainless steel
INDUCTION

90% cuivre - 10% inox - Epaisseur 2 mm
Finition poli brillant
Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique
Pour toutes sources de chaleur
Queue et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox

90% COPPER- 10% STAINLESS STEEL
2-mm thick copper stainless steel - Gloss polished
Special innovative ferro-magnetic bottom
for all hotplates including INDUCTION
Riveted ergonomic handles made of cast stainless steel

POURQUOI LE CUIVRE ?

Les grands Chefs préfèrent les casseroles en cuivre parce que ce matériau est le meilleur conducteur de chaleur pour une cuisson savoureuse. Il diffuse la chaleur rapidement et uniformément : pas seulement sur le fond, mais également sur les parois; un circuit de chauffe se crée et les mets sont cuits uniformément. Idéal pour les cuissons délicates, pour les sauces et généralement pour la cuisine de réduction. Aujourd'hui, on peut retrouver ces qualités de cuisson exceptionnelles sur l'induction grâce à la gamme en cuivre inox à fond magnétique PRIMA MATERA.

LE CUIVRE INOX

Le cuivre sur la jupe extérieure permet une excellente diffusion de la chaleur. L'inox à l'intérieur remplace l'étain, évite les contraintes du réétagage et facilite l'entretien.

Attention : certains ustensiles présentés comme du cuivre inox n'ont qu'un fin placage de cuivre et aucune de ses qualités culinaires.

Le cuivre-inox INOCUIVRE DE BUYER, c'est l'assurance d'une cuisson de qualité avec un matériau composé de 90% de cuivre et 10% d'inox.

WHY COPPER ?

Chefs use copper utensils in their cooking art. Why? Because copper is an extraordinary conductor of heat, particularly suitable for French cooking and reducing.

This material ensures quick and homogeneous cooking in the whole pan: not only in the bottom but also on the side to obtain a perfect heat distribution which makes copper pans ideal for delicate preparations, such as sauces.

DE BUYER has developed a new range of pans made of copper & stainless steel with a magnetic bottom to find now these extraordinary cooking qualities on induction hobs.

COPPER STAINLESS STEEL

Copper outside the pan for an exceptional heat spreading. And the stainless steel inner wall allows for easy care. There is no need for replating as for the traditional tin-plated copper.

The heavy duty copper/stainless steel INOCUIVRE INDUCTION DE BUYER is made of 90% of copper and 10% of stainless steel and owns real cooking qualities.



CASSEROLE / SAUCEPAN

6206.14	ø14 cm	1,2 L.
6206.16	ø16 cm	1,8 L.
6206.18	ø18 cm	2,5 L.
6206.20	ø20 cm	3,3 L.
6206.24	ø24 cm	5,4 L.



SAUTEUSE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ PAN

6230.16	ø16 cm	1 L.
6230.20	ø20 cm	1,8 L.
6230.24	ø24 cm	3 L.



SAUTEUSE BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ PAN

6236.20	ø 20 cm	1,7 L.
6236.24	ø 24 cm	3,1 L.



SAUTOIR BOMBÉ À 2 ANSES AVEC COUVERCLE / ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID AND 2 HANDLES

6232.28 ø28 cm Ht 10 cm 4,9 L.



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ PAN WITH LID

6241.20 ø20 cm Ht 5,8 cm 1,8 L.
6241.24 ø24 cm Ht 6,8 cm 3,1 L.
6241.28 ø28 cm Ht 9,2 cm 4,9 L.



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEWPAN WITH LID

6242.16 ø16 cm Ht 8,8 cm 1,8 L.
6242.20 ø20 cm Ht 10,3cm 3,3 L.
6242.24 ø24 cm Ht 12,3 cm 5,4 L.
6242.28 ø28 cm Ht 13,5 cm 8 L.



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE / HIGH STEWPAN WITH LID

6243.24 ø24 cm Ht 16 cm 7,5 L.



MARMITE AVEC COUVERCLE / STOCKPOT WITH LID

6244.20 ø20 cm Ht 18 cm 5,7 L.



POÊLE RONDE / ROUND FRYPAN

6224.20 ø20 cm
6224.24 ø24 cm
6224.28 ø28 cm
6224.32 ø32 cm



WOK À 2 ANSES / WOK WITH 2 HANDLES

6247.32 ø32 cm Ht 12 cm 4 L.



GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM / ST/STEEL GRID FOR WOK Ø 32 CM

3329.10



COUVERCLE VERRE POUR WOK Ø32CM / GLASS LID FOR WOK Ø 32CM

3429.32 ø 32 cm Pontet inox
St/steel knob



COUVERCLE EN INOX, ANSE RIVETÉE FONTE D'INOX / ST/STEEL LID WITH CAST ST/STEEL HANDLE

3709.14N ø14 cm
3709.16N ø16 cm
3709.18N ø18 cm
3709.20N ø20 cm
3709.24N ø24 cm
3709.28 ø28 cm

S'adapte à tous les ustensiles de la gamme sauf les poêles / suitable for all the pans except frypans



WOK SELECTION



WOK INOCUIVRE / COPPER ST/STEEL WOK

6247.32 ø 32 cm Ht 12 cm 4 L.
PRIMA MATERA INDUCTION
6440.32 ø 32 cm Ht 12 cm 4 L.
Cuivre inox non induction /
not for induction



WOK INOX AFFINTY / ST/STEEL WOK AFFINITY

3743.32 ø 32 cm Ht 12 cm 4 L.
inox induction



WOK INOCUIVRE, ANSES LAITON / COPPER ST/STEEL WOK, BRASS HANDLES

6432.32 ø 30,9 cm Ht 18,5 cm
Cuivre inox non induction /
not for induction



NEW

WOK À 2 ANSES EN ACIER / STEEL WOK WITH 2 HANDLES MINERAL B ELEMENT

5619.28 Ø 28 cm Ep/th. 2 mm
5619.32 Ø 32 cm Ep/th. 2 mm



NEW



WOK ANTIADHÉSIF / NONSTICK WOK CHOC EXTREME

8317.00 ø 32 cm
Les couvercles verre ø 32 cm s'adaptent sur ce
wok / Glass lids ø 32 cm suit on the wok



NEW

WOK EN ACIER / STEEL WOK MINERAL B ELEMENT

Ep. 2 mm-queue en acier feuillard rivetée
2-mm thick - Riveted steel handle
5618.24 ø 24 cm
5618.28 ø 28 cm
5618.32 ø 32 cm Anse face à la queue



GRILLE INOX POUR WOK Ø 32 CM / ST/STEEL GRID FOR WOK Ø 32 CM

3329.10

COUVERCLE VERRE POUR WOK / GLASS LID FOR WOK

Pontet inox / st/steel knob

3429.24 ø 24 cm
3429.28 ø 28 cm
3429.32 ø 32 cm

Pontet bakelite / bakelite knob

4112.24 ø 24 cm
4112.28 ø 28 cm
4112.32 ø 32 cm



WOK arrondi pour plaques induction
creuses spéciales woks /
Rounded wok to fit into
special wok induction
cookers



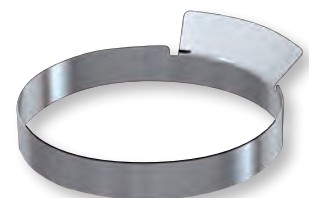
WOK DEMI-SPHERIQUE INOX / ST/STEEL HEMISPHERICAL WOK

Queue tube inox rivetée / Riveted stainless
steel tube handle
3122.36 ø 36 cm
galbe 213° - Ep/th. 1,5 mm



WOK DEMI-SPHERIQUE ACIER / STEEL HEMISPHERICAL WOK

Queue acier feuillard rivetée /
Riveted steel handle
5114.35 ø 35,5 cm
galbe 213° - Ep/th. 1,5 mm



SUPPORT POUR WOK DEMI-SPHE- RIQUE / STAND FOR HEMISPHERICAL WOK

3122.00 ø 24 cm
convient pour les woks arrondis /suitable for
woks 3122.36 & 5114.35. Permet une utilisation
sur plaque à induction plate standard.





Crêpes & Blinis



POÊLE À CRÊPES CHOC EN ALUMINIUM ANTIADHÉSIF / CREPE PAN CHOC - NONSTICK ALUMINIUM

8185.22 ø 22 cm Ep/th. 3 mm
 8185.26 ø 26 cm Ep/th. 3,3 mm
 8185.30 ø 30 cm Ep/th. 3,3 mm
 Ne convient pas sur induction / not for induction



POÊLE À CRÊPES EN ACIER BLEUI / BLUE STEEL CREPE PAN

5303.18 ø 18 cm Ep/th. 2 mm
 5303.20 ø 20 cm Ep/th. 2 mm
 5303.22 ø 22 cm Ep/th. 2 mm
 5303.24 ø 24 cm Ep/th. 2 mm



POÊLE À CRÊPES EN ACIER / STEEL CREPE PAN MINERAL B ELEMENT

5615.24 ø 24 cm Ep/th. 2,5 mm
 5615.26 ø 26 cm Ep/th. 2,5 mm
 5615.30 ø 30 cm Ep/th. 2,5 mm



POÊLE À CRÊPES ANTIADHÉSIVE / NONSTICK CREPE PAN CHOC RESTO INDUCTION

8485.26 ø 26 cm Ep/Th. 4 mm
 8485.30 ø 30 cm Ep/Th. 4 mm



SPATULE EN BOIS POUR RETOURNER LES CRÊPES / WOODEN SPATULA SPECIAL FOR CREPES

4809.36 L. 36 cm



POÊLE À BLINIS EN ACIER / STEEL BLINI PAN MINERAL B ELEMENT

5612.12 ø 12 cm standard
 5670.12 ø 12 cm French Collection



POÊLE À BLINIS EN INOX / ST/STEEL BLINI PAN AFFINITY

3750.12 ø 12 cm



POÊLE À BLINIS / BLINI PAN INOCUIVRE

6424.10 ø 10 cm
 Ne convient pas sur induction / not for induction



POÊLE À POFFERTJES & MINI-BLINIS / STEEL PAN FOR POFFERTJES & MINI BLINIS ACIER MINERAL B ELEMENT

5612.16 ø 27 cm Ep/th. 2 mm
 Pour/for 16 p. ø 4 cm

Les Poffertjes sont des mini crêpes, spécialité hollandaise / the Poffertjes are mini pancakes, a Dutch speciality.



POÊLE TRIBLINIS EN ACIER / STEEL 3-BLINI PAN MINERAL B ELEMENT

5612.03 ø 27 cm Ep/th. 2 mm
 Pour/for 3 blinis ø 10 cm
 Permet la réalisation de blinis, beignets ou pancakes / To make blinis as well as fritters and pancakes.



MINI POÊLE À BLINIS CHOC EN ALUMINIUM ANTIADHÉSIF / MINI BLINI PAN CHOC NONSTICK ALUMINIUM

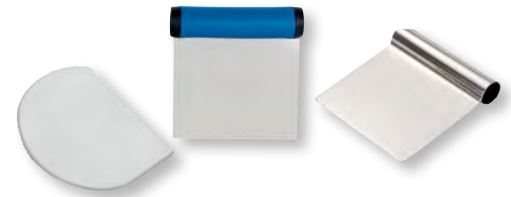
8140.12 ø 12 cm
 Ne convient pas sur induction / not for induction





LOUCHETTE À PIZZA INOX À FOND PLAT / ST/STEEL PIZZA LADLE WITH FLAT BOTTOM

3136.08 145 ml- Contenance pour une pizza ø 31 cm - le fond plat permet d'étaler la sauce / Contents 145 ml for a pizza ø31cm. Flat bottom to spread the sauce.



COUPE-PÂTE / DOUGH SCRAPER

4858.00N Corne souple arrondie en plastique/ *Supple plastic rounded scraper*
3302.11N Coupe-pâte souple acier / *Steel supple scraper*
3300.12 Coupe-pâte rigide inox / *St/steel stiff scraper*



BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE EN INOX À FOND SILICONE / ST/TEEL HEMISPHERICAL MIXING BOWL WITH SILICONE BASE

3373.16 ø 16cm 1 L.
3373.20 ø 20 cm 2,1 L.
3373.24 ø 24 cm 3,6 L.
3373.30 ø 30 cm 7 L.



GRILLE DE CUISSON POUR PIZZA EN ALUMINIUM / ALUMIUM PIZZA COOKING SCREEN

7350.23 ø23 cm
7350.28 ø28 cm
7350.31 ø31 cm
7350.38 ø38 cm
Idéale pour les pâtes épaisses / *Perfect for thick paste.*



ROULEAU A PATISserie BOIS, HÊTRE / ROLLING PIN, BEECH

4840.01N L. 50 cm



ROULETTE A PIZZA INOX / STAINLESS STEEL PIZZA CUTTING WHEEL

4970.10N ø lame/blade 10 cm



PLAQUE DE CUISSON MICRO-PERFORÉE EN ALUMINIUM / ALUMINIUM MICRO PERFORATED PASTRY TRAY

7367.40 40x30 cm perforation ø3mm
Idéale pour les grandes pizzas rectangulaires / *Perfect for large rectangular pizza.*



GRILLE RONDE AVEC PIEDS EN INOX / ROUND TINNED GRATE WITH FEET

0237.28 ø 28 cm
0237.32 ø 32 cm



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE EN ALUMINIUM / PERFORATED ALUMINIUM ROUND TRAY

PERFORATIONS Ø 10 MM
7366.24 ø 24 cm
7366.28 ø 28 cm
7366.32 ø 32 cm



TOURTIÈRE RONDE EN ACIER / STEEL ROUND TRAY

5350.20 ø20 cm
5350.24 ø24 cm
5350.28 ø28 cm
5350.32 ø32 cm

PERFORÉE / PERFORATED :

5353.24 ø24 cm
5353.28 ø28 cm
5353.32 ø32 cm



TOURTIÈRE RONDE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM/ NON-STICK ALUMINIUM ROUND TRAY

8136.24 ø24 cm
8136.28 ø28 cm
8136.32 ø32 cm



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM / PERFORATED NON-STICK ALUMINIUM ROUND TRAY

8137.24 ø24 cm
8137.28 ø28 cm
8137.32 ø32 cm



DE BUYER distribue Marlux qui propose toujours une gamme riche et innovante de moulins de qualité, avec des produits usinés sur un nouveau site de production français, dans les Vosges.

Plus de 400 moulins sont proposés :

- moulins à poivre
- moulins à sel
- moulins à muscade
- moulins à gros sel
- moulins à épices, à herbes et même à chocolat

Avec de solides mécanismes en acier trempé, acier inoxydable ou céramique selon les modèles et les utilisations.

Fabricant de Moulins depuis 1875

De Buyer distributes Marlux which offers a rich and innovative range of high quality mills, with products manufactured on a new production site, in Le Val d'Ajol, France.

Over 400 mills are proposed :

- pepper mills
 - Salt mills
 - nutmeg mills
 - coarse salt mills
 - spices or herbs mills and chocolate mill,
- Equipped with solid hardened steel mechanisms, stainless steel mechanisms or ceramic mechanisms depending on models and uses.



WWW.MARLUX.FR



**Demandez le catalogue MARLUX
ask for the product catalogue of MARLUX**

NEW



**SET PETIT DEJEUNER /
BREAKFAST SET
DE BUYER MARLUX**

Ce coffret contient :

- une poêle antiadhésive CHOC ø 20 cm aluminium épais
- un moulin à poivre 13 cm HIP HOP
Corps acrylique et bois
Mécanisme en acier taillé
- un moulin à sel 13 cm HIP HOP
Corps acrylique et bois
Mécanisme en acier inoxydable

Set includes:

- A nonstick frypan ø 20 cm/8" made of thick aluminium
- A pepper mill 13 cm/4 1/3" HIP HOP
Acrylic and wood - Hardened steel mechanism
- A salt mill 13 cm/4 1/3" HIP HOP
Acrylic and wood - Stainless steel mechanism

8050.02 Coffret avec poêle Choc tous feux sauf induction
Set with Choc pan - not for induction
Coloris rouge / Red colour

8450.02 Coffret avec poêle Choc Resto INDUCTION
Set with Choc RESTO INDUCTION
Coloris rouge / Red colour





FRUITS DE MER | SEAFOOD



Tenaille intégrée
Integrated grip

Large ouverture pour toutes les mains.
Large handle - Good grip for all hands

CISEAUX À CRUSTACÉS / SEAFOOD SHEARS

4685.00

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.

Lames en acier inoxydable détachables pour
faciliter le nettoyage

LOCK-AND-SPRING MECHANISM FOR A
STRESS-FREE AND SAFE CUT

Cut hard shellfish leaving meat intact, without
cracking nor mess

Ideal for lobster, crab, langouste, shrimp and
scampi. Detachable stainless steel blades for
easy cleaning.

SYSTÈME BREVETÉ
PATENTED

Débloquer le fer-
moir de sécurité.
Insérer simplement
la partie coupante
dans une des extré-
mités du crustacé
et couper vers soi.
Le homard est par-
faitement coupé,
non déchiqueté

La tenaille per-
met de retirer les
petites pinces.



LOT DE 4 FOURCHETTES À CRUSTACÉS DOUBLES EN INOX / SET OF 4 ST/STEEL DOUBLE SEAFOOD FORKS

4687.00 L. 27cm

Petite et grande curette pour retirer facilement
la chair des crustacés.

Parfaite pour homard, langouste et crabe.

Ergonomique avec un calage central pour une
bonne préhension.

Small and large forks to easily remove meat
from shellfish. Ergonomic design for good grip.
Ideal for lobster, langouste and crab.



LANCETTE À HUITRE / OYSTER KNIFE

4683.00 Lame courte pointue en biseau
Robuste / Robust sharp blade

Manche ergonomique avec cale pouce
adapté à toutes les mains pour une prise en
main ferme, sûre et efficace.

Ergonomic handle for a firm, secure and
efficient grip.



4683.90

Composition :

- une paire de ciseaux à crustacés
- 4 fourchettes à crustacés inox
- une lancette à huître

Seafood shears

4 st/steel seafood forks

Oyster knife



COFFRET CRUSTACÉS / SEAFOOD BOX

Les ustensiles à crustacés indispensables ras-
semblés dans un coffret pratique et élégant.
The essential seafood tools gathered in a prac-
tical and elegant box



MOUFLE DE PROTECTION À HUITRE / PROTECTION GLOVE

MODELE STANDARD
CAOUTCHOUC NATUREL / NATURAL RUBBER

4682.10 Pour droitier /right-handed
(la moufle est mise sur main gauche)

4682.11 Pour gaucher /left-handed
(la moufle est mise sur main droite)

MODELE EXTRA LARGE
SILICONE

4682.20 Pour droitier /right-handed **NEW**
(la moufle est mise sur main gauche)

4682.21 Pour gaucher /left-handed **NEW**
(la moufle est mise sur main droite)

FK1

FIBRE KARBON 1

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

De Buyer created the Fibre Karbon I collection for the most demanding of professional chefs with high quality tools. The high tech handle, compression moulded with multiple layers of carbon fibre, is light and extremely strong, making it perfectly balanced and pleasant to hold. Blades are very strong in the European tradition, and very sharp in the Japanese tradition – the perfect blend of both cutlery worlds.



ACIER INOXYDABLE

allemand X50CrMoV15 monobloc =
Robuste et résistant - Dureté extrême 56/-2HC
One-piece German X50CrMoV15 stainless steel
= Robust and durable - Hard edge 56/-2HRC

MANCHE FIBRE DE CARBONE

fabriqué en France légèreté et solidité
prise en main naturelle et confortable
Carbon fibre made in France
= light and extremely strong



COUTEAU JAPONAIS / JAPANESE KNIFE

4270.26 L.lame 26 cm

Résultat de la fusion d'un couteau de chef français pour préparer de la viande ou des légumes et d'un couteau japonais à un seul biseau, au tranchant incomparable adapté à la découpe du poisson.

Resulting from the fusion of a French Chef knife to prepare meat and vegetables, and a Japanese single bevel sashimi knife for the finest of slicing.

COUTEAU DE CHEF / CHEF KNIFE

4271.22 L.lame 22 cm

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

Resulting from the fusion of a French Chef knife to prepare meat and vegetables, and a Japanese single bevel sashimi knife for the finest of slicing.

COUTEAU DE CHEF JAPONAIS / JAPANESE CHEF KNIFE

4271.24 L.lame 24 cm

Avec sa lame avant-gardiste à alvéoles inspirée des lames traditionnelles japonaises, ce couteau de chef réduit de façon significative les frictions à la coupe et se montre idéal pour toutes les coupes.

Like a traditional French Chef blade, but more advanced: thinner and sharper cutting edge and scallops for less cutting efforts. Perfect for all cuts.



COUTEAU SANTOKU / SANTOKU KNIFE

4271.19 L.lame 19 cm

« santoku » signifie littéralement « trois bonnes choses » en rapport avec les tâches habituellement réalisées en cuisine, à savoir: trancher, découper, hacher.

The Santoku knife with scalloped blade is perfect for a broad range of uses: slicing, chopping, mincing of meat and vegetables.

COUTEAU DE SERVICE / UTILITY KNIFE

4275.18 L.lame 18 cm

Couteau universel avec une lame japonaise, utile pour toutes les petites coupes ou l'épluchage. Between the small office knife and the chef knife, it is ideal for many small cutting tasks.

COUTEAU D'OFFICE / PARING KNIFE

4272.11 L.lame 11 cm

Un petit couteau de service performant pratique pour éplucher et couper les fruits et légumes ou comme couteau à steak. A high performance small utility knife or steak knife.

FK2



FK2 couteaux | knives

Les couteaux 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 propose des formes innovantes pour des utilisations précises.

De Buyer FK2 knives are designed to be the ultimate blend of toughness, sharpness, durability, functionality and value for real working chefs and for serious gourmet cooks. In addition to the traditional blades expected, the FK2 range has many innovative blade shapes.

ACIER INOXYDABLE

Acier allemand X50CrMoV15 (1.4116).
Dur pour un tranchant parfait et durable
(56+/-2 HRC).

STAINLESS STEEL

German X50CrMoV15 (1.4116)
stainless steel alloy. Hard for edge retention
and tough for edge durability (56/-2HRC).

SOLIDE ET ROBUSTE SOLID AND STRONG

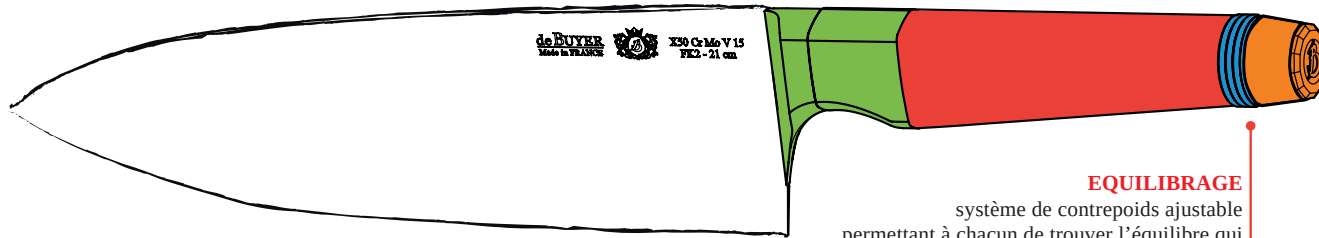
mitre épaisse soie solide monobloc
thick tang solid one-piece bolster

MANCHE SOLIDE EN POLYMÈRE FIBRE DE CARBONE

ergonomique et dynamique
bonne prise en main anti-glisse

DURABLE CARBON FIBRE COMPOSITE HANDLE

Dynamic and ergonomic handle shape
texture grips strongly to resist hand slip



GEOMETRIE UNIQUE DE LA LAME

Combinaison unique entre la fine lame
japonaise et le couteau de chef français.
Lame tranchante, robuste et durable.

UNIQUE BLADE GEOMETRY

A fine grind between the thick German blades
and light Japanese blades to bring strength and
sharpness together.

EQUILIBRAGE

système de contrepoids ajustable
permettant à chacun de trouver l'équilibre qui
lui convient entre lame et manche.

REBALANCE SYSTEM

Find your ideal balance with the innovative
adjustable counterweight

Equilibrage du couteau | balance system :





COUTEAU DE CHEF FRANÇAIS / FRENCH CHEF KNIFE

4281.21 L.lame 21 cm
4281.26 L.lame 26 cm



COUTEAU DE CHEF SANTOKU / SANTOKU CHEF KNIFE

4281.17 L.lame 17 cm



COUTEAU À DÉOSSER / BONING KNIFE

4284.13 L.lame 13 cm



COUTEAU DE CHEF ASIATIQUE / ASIAN CHEF KNIFE

4280.15 L.lame 15 cm
4280.17 L.lame 17 cm



COUTEAU À FILET / FILLET KNIFE

4283.16 L.lame 16 cm
4283.18 L.lame 18 cm **NEW**

Un couteau spécial à la lame de 18 cm ultra flexible et fine avec une extrémité pointue. Parfait pour fileter les poissons, réaliser des découpes précises et ôter les petites peaux du poisson...
A special knife with a 18-cm ultra-flexible and fine blade with pointed end. Perfect for filleting fish, making precise cuts and removing the small skins of the fish.

NEW



COUTEAU DE DÉCOUPE / CARVING SWORD

4285.21 L.lame 21 cm
4285.26 L.lame 26 cm



TRANCHELARD SANTOKU L. 30 CM / SALMON SLICING KNIFE

4287.30 L.lame 30 cm

Longue lame extra souple alvéolée. Permet de réaliser des tranches extra fines de lard, jambon, saumon.
Ultra flexible scalloped long blade for cutting thin slices of bacon, ham or salmon.



COUTEAU DE PRÉCISION SANTOKU L. 16 CM / PRECISION KNIFE WITH SHORT SANTOKU BLADE

4287.16 L.lame 16 cm

Lame Santoku courte, souple et flexible. Couteau court parfaitement adapté pour les petites pièces de viande, pour un geste ultra précis.
Short knife suitable for small pieces of meat, for ultra precise cutting.



COUTEAU D'OFFICE / PARING KNIFE

4282.09 L.lame 9 cm



COUTEAU DE SERVICE / UTILITY KNIFE

4285.14 L.lame 14 cm



COUTEAU À PAIN / BREAD KNIFE

4286.26 L.lame 26 cm

DIAMOND CAMS™ PRO KNIFE SHARPENER



AIGUISEUR / SHARPENER DIAMOND CAMS

4290.01 20 x 10,5 x 7,5 cm

Angle 15°-20° fine convex

Aiguise et affûte tous types de couteaux rapidement et avec précision pour un résultat professionnel / Sharpens and hones any knife brand quickly and accurately with professional results.

AIGUISEUR MANUEL PRO 2 NIVEAUX / 2-STAGE MANUAL KNIFE PRO SHARPENER

Résultat de plusieurs années de recherche et développement en ingénierie mécanique, cet aiguiser Diamond Cams redonne un tranchant parfait et légèrement convexe à tous les biseaux. Il suffit de glisser une lame vers le bas et vers l'arrière entre les solides cames en acier recouvertes de poudre de diamant. L'opération est à répéter jusqu'à ce que la lame soit aussi tranchante qu'un rasoir.



2 fonctions:

- pour un aiguisage journalier, glisser légèrement le couteau entre les cames
 - pour réaffûter complètement la lame, bien enfoncer profondément la lame entre les cames. Il permet aussi de restaurer complètement une lame usée.
- Cette aiguiser est plus précis que les fusils en acier ou en pierre car les cames dirigent la lame dans le bon angle pour redonner un tranchant parfait.

Resulting from many years of mechanical engineering R&D, the de Buyer Diamond Cams sharpener generates perfectly shaped and fine slightly convex edge bevels every time. Simply swipe any blade down and back through the highly engineered diamond-coated solid steel cams until the edge is razor sharp. Two stages in one: swipe light and shallow for everyday honing, and hard and deep for edge resharpening, including complete regrinding of old blades. More accurate than manual steel and stone methods because human error is eliminated with the accurate angle control of the sharpening/honing cams.

TRIUM™ SHARPENER



AIGUISEUR MANUEL PRO 3 NIVEAUX / 3-STAGE MANUAL KNIFE PRO SHARPENER

L'aiguiser TRIUM Diamond Cams Pro redonne à tout type de couteaux facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames Diamond Cams donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage: il suffit de glisser la lame vers le bas et l'arrière 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 entre les Diamond Cams

The TRIUM Diamond Cams Pro Sharpener was developed at de Buyer of France to very quickly and easily produce very sharp professional cutting edges on any brand of knife. The Diamond Cams control the edge angle very accurately as you swipe the blade down and back between the cams, for a highly refined cutting edge shape with a perfect hone ever time.

AIGUISEUR / SHARPENER 'TRIUM'

4290.02

QUINTUM™ 'HyperSteel'



FUSIL AIGUISEUR PROFESSIONNEL 5 ÉTAPES / 5-STAGE MANUAL PROFESSIONAL STEEL

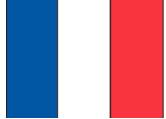
Plus rapide, plus simple et plus efficace que les fusils et pierres à aiguiser traditionnels.

- 1 Equipé de Diamonds Cams dans le manche pour un affilage complet des lames usées.
- 2 4 étapes pour un aiguisage plus fin sur la mèche du fusil : 2 faces à revêtement diamant et 2 faces en chromé dur, ayant chacune son angle précis d'aiguisage.

The TRIUM Diamond Cams Pro Sharpener was developed at de Buyer of France to very quickly and easily produce very sharp professional cutting edges on any brand of knife. The Diamond Cams control the edge angle very accurately as you swipe the blade down and back between the cams, for a highly refined cutting edge shape with a perfect hone ever time.

FUSIL AIGUISEUR / STEEL 'QUINTUM'

4291.00



LA MANDOLINE KOBRA V AXIS



KOBRA
Axis

la mandoline coupe-tranche |
the slicer mandoline



BVCert. 6054661

INNOVATION

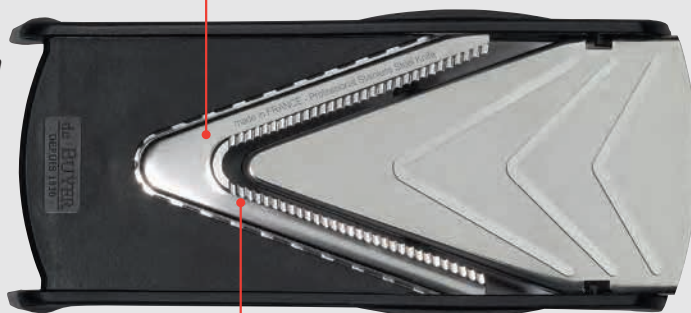
« CLIC EXPRESS »

nouveau système de réglage
de la hauteur de coupe
ultra rapide, sûr et efficace
*new fast and efficient
thickness adjustment system*



TRANCHANT PARFAIT

grâce à la lame en V et son angle de coupe à 19,3°
PERFECT CUT
Thanks to the V-blade and its angle 19,3°



RÉGLAGE PRÉCIS
jusqu'à 5 mm avec la mollette
**PRECISE THICKNESS
ADJUSTMENT**
until 5 mm thick

PRISE EN MAIN SÛRE
grâce à la poignée ergonomique
anti-glisse en silicone
Ergonomic nonslip handle



POUSOIR PROTECTEUR
PROTECTIVE PUSHER

MICRO-DENTELURES

Tranche facilement les fruits/légumes
les plus mous ou à peau
MICRO-SERRATION
*Easy cut of all fruits/vegetables
also those with skin, even the softest ones.*



MANDOLINE COUPE-TRANCHE KOBRA AVEC POUSSOIR / KOBRA SLICER WITH PUSHER

2011.01 Noir / Black
2011.21 Vert / Green
2011.41 Rouge / Red



Mandoline
Kobra

VANTAGE

Tout inox
avec lame en V intégrée
All stainless steel
with integrated
V-shaped blade

VIPER

Châssis polymère
avec lame en V intégrée
Polymer composite frame
with integrated V-shaped blade

LA MANDOLINE REVOLUTION

Poussoir inox avec contrôle de la rotation
Stainless steel pusher with rotating control system
3 lames/blades Julienne
Avec lame horizontale micro-lobe
With double horizontal lobed-edge blade

LA MANDOLINE REVOLUTION

'MASTER'
Poussoir inox avec contrôle de la rotation
Stainless steel pusher with rotating control system
+ poussoir long/long pusher
+ 6 Julienne 2/3/4/5/7/10mm
Avec lame horizontale micro-lobe
With double horizontal lobed-edge blade

SWING PLUS

Avec lame horizontale micro-lobe
Nouveau système de réglage
With double horizontal lobed-edge blade
Easier and more precise thickness
adjustment system

KOBRA V AXIS

Coupe-tranche / Slicer
Avec nouveau système de réglage de
la hauteur de coupe « Clic Express »
Faster thickness adjustment system «Clic express»



GRAVITY

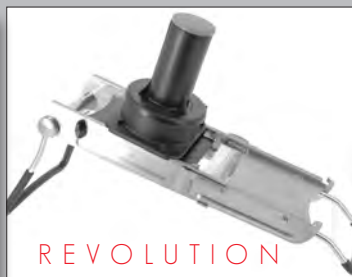
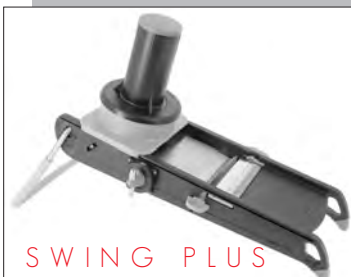
accessoire rondelles | slicing kit

NEW

Guide pour couper en rondelles
les légumes longs et les petits légumes
Rapidement, sans effort,
sans déchet et en toute sécurité

*Guide for cutting long vegetables
and small vegetables
Fast, effortlessly, waste free and safely*

s'adapte sur le chariot des mandolines DE BUYER (ne convient pas pour le coupe-tranche Kobra)
fits on the slider of DE BUYER 's mandolines



**ENSEMBLE GRAVITY / KIT GRAVITY
AVEC CHARIOT TUBE & INSERT GRIS
WITH TUBULAR SLIDER & INSERT**

2015.84



LEGUMES LONGS *long vegetables*

concombre, carotte, courgette, long radis...
cucumber, carrot, zucchini, long radish...



PETITS FRUITS & LEGUMES *small fruits & vegetables*

tomate cerise, échalote, radis, champignon...
cherry tomato, shallot, radish, mushroom...



Swing
PLUS

avec nouvelle lame micro lobes |
with new lobed edge blade

SÉCURITÉ TOTALE
et bonne prise en main grâce
au poussoir ergonomique /
TOTAL SAFETY
and easy to grip thanks to
the ergonomic pusher

**SYSTÈME DE DOUBLE LAME
ET DOUBLE PEIGNE :**
un seul accessoire offre 2 utilisations:
• Lame lisse et lame ondulée
• double Peigne Julienne Mise en
place facile des lames et peignes:
il suffit de les insérer sur les côtés

DOUBLE BLADE SYSTEM :
one single accessory for 2 uses :
• Straight blade and serrated blade
• Double Julienne blade
Easy inserting of the blades on the
side

PIED REPLIABLE
antidérapant /
NONSLIP FOLDING FOOT

CÔTÉ DENTELÉ
pour les coupes gaufrées
SERRATED SIDE
for waffle cut

LAME MICRO LOBES
LOBED EDGE BLADE

CÔTÉ MICRO-DENTÉ pour couper les
fruits et légumes les plus mous et/ou à peau tels
que les tomates, les oranges, etc.

MICRO-SERRATED SIDE
for cutting fruits and vegetables, from the soft/
delicate skin to thick citrus skin

LA MANDOLINE SWING PLUS

Livrée avec 1 double lame horizontale MICROLOBES
et 1 double-peigne Julienne 4-10 mm

Poussoir ergonomique

Système de réglage de la hauteur de coupe à mollette

Delivered with 1 double horizontal LOBED-EDGE blade

and 1 double Julienne blade 4 - 10 mm

Ergonomique pusher - Thickness adjustment wheel

2015.03 noir/black

2015.23 vert/green

2015.33 orange

2015.43 rouge/red



système innovant à
mollette: réglage facile

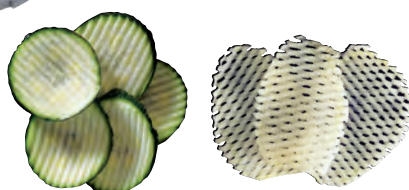


LES COUPES | CUTS

TRANCHE SLICE

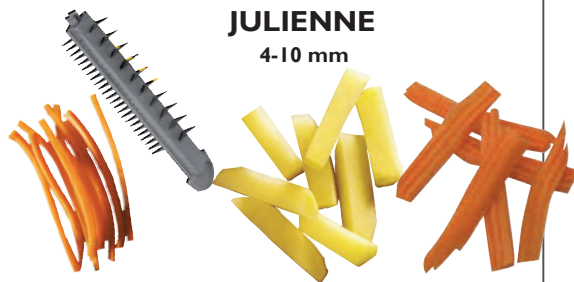


GAUFRÉE WAFFLE



JULIENNE

4-10 mm



ACCESSOIRES | ACCESSORIES

Double peignes Julienne / Double Julienne blade

2015.92 4 mm - 10 mm

Livré avec la mandoline standard /
delivered with the standard mandoline

2015.93 2 mm - 7 mm



Double lame horizontale micro-lobes / Double horizontale lobed-edge blade

2015.95



Poussoir rond/ Round pusher

2015.59



Chariot pour poussoir rond/ Slider for round pusher

2015.91



NEW



accessoire rondelles
GRAVITY page 39
Slicing kit



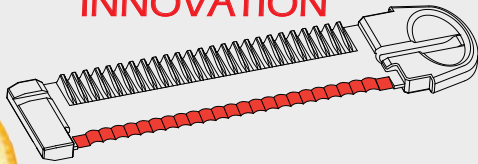
LA MANDOLINE REVOLUTION

La Mandoline REVOLUTION

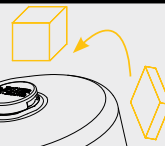
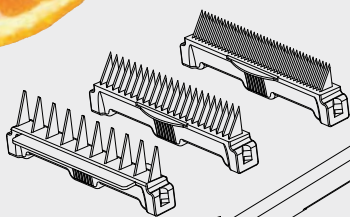
mandoline
coupe cube |
dicing mandoline



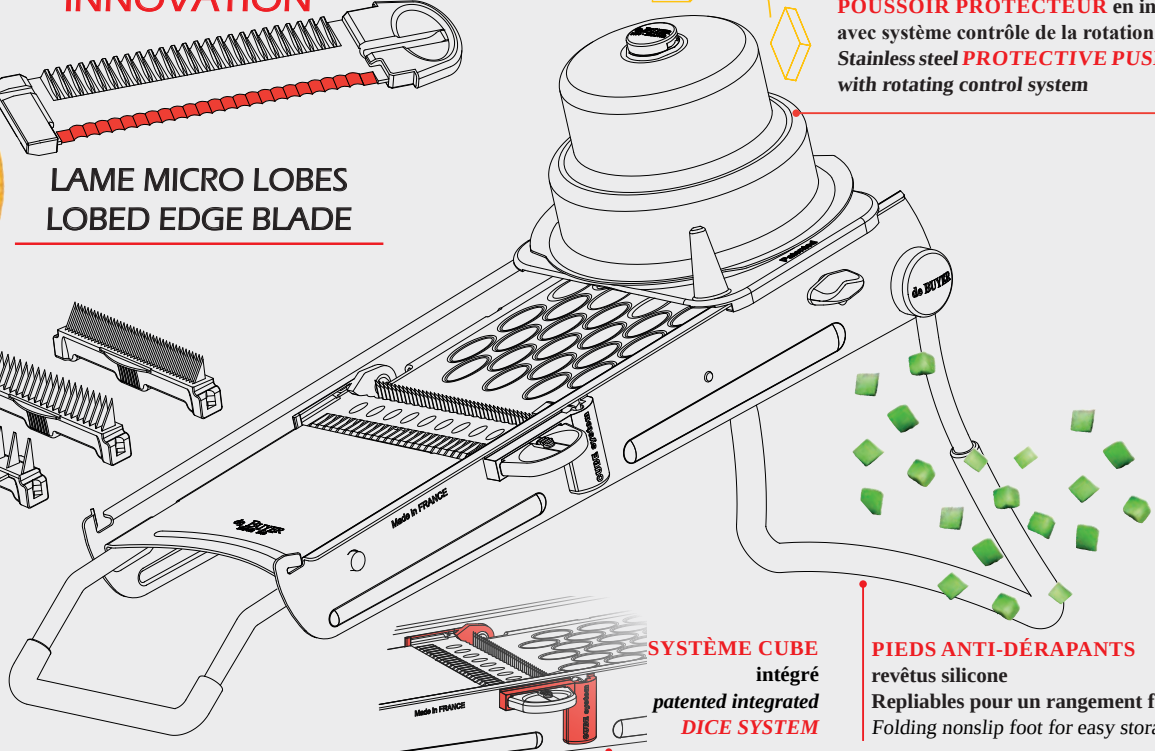
INNOVATION



LAME MICRO LOBES
LOBED EDGE BLADE



POUSOIR PROTECTEUR en inox
avec système contrôle de la rotation
Stainless steel **PROTECTIVE** **PUSHER**
with rotating control system



SYSTÈME CUBE
intégré
patented integrated
DICE SYSTEM

PIEDS ANTI-DÉRAPANTS
revêtus silicone
Repliables pour un rangement facile
Folding nonslip foot for easy storage

LES COUPES | CUTS

TRANCHE SLICE



COUPE GAUFRÉE WAFFLE

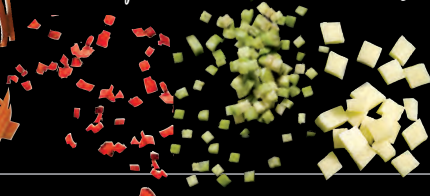


JULIENNE

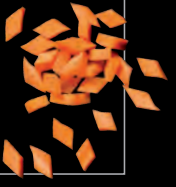


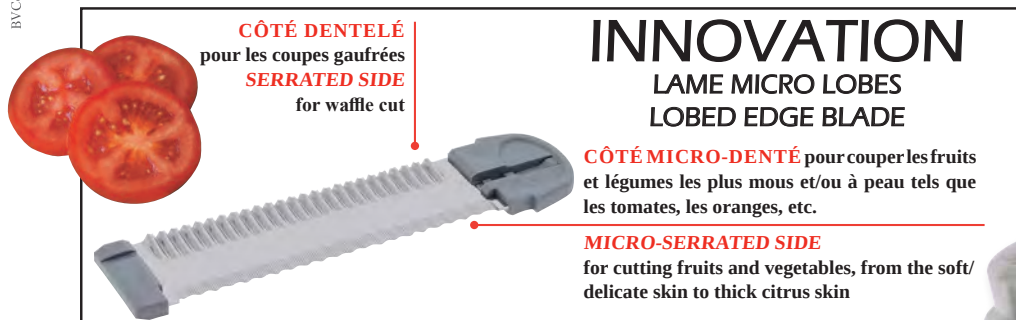
CUBE DICE

Salpicon Brunoise Matignon



LOSANGE DIAMOND





LA MANDOLINE REVOLUTION STANDARD

2012.01 fournie avec double lame horizontale
3 peignes Julienne 2-4-10 mm
*Supplied the double horizontale blade
and 3 Julienne blade 2-4-10 mm*



LA MANDOLINE REVOLUTION 'MASTER'

2012.41 fournie avec double lame horizontale
6 peignes Julienne 2-3-4-5-7-10 mm
ensemble poussoir long
*Supplied the double horizontale blade
6 Julienne blade 2-3-4-5-7-10 mm
Long pusher set*

Rampe alvéolée avec
revêtement spécial **PRO GLISSE**
= Meilleur glissing
*Stick resistant guide plate with special
PRO-SLIDE coating for smooth motion*



6 peignes Julienne
6 Julienne blades
2-3-4-5-7-10 mm



Pour les coupes de tous les fruits ou légumes longs ou standards. *For all long or standard vegetables*

ACCESSOIRES | ACCESSORIES



Peignes Julienne / Julienne blades

2012.91 2 mm - noir/black
2012.94 3 mm - vert/green
2012.92 4 mm - rouge/red
2012.95 5 mm - bleu/blue
2012.96 7 mm - orange
2012.93 10 mm - gris/grey



Boîte de rangement pour acces- soires : 6 peignes Julienne & lame horizontale

Storage box for all blades
2012.89 livrée vide / delivered empty

Double lame horizontale / Double horizontale blade

2015.95



**Système contrôle de la
rotation:** chariot avec butée et
poussoir inox avec encoches /
*Rotating control system: slider with stop
and st/steel pusher with notches.*

2012.56



NEW



accessoire rondelles
GRAVITY page 39
Slicing kit

Poussoir extra long / Extra long pusher



2012.55 Chariot + poussoir
Slider + pusher



Vantage > tout inox | all stainless steel

Composition de base :

- Un châssis en inox avec lame V intégrée
- Pied arrière repliable
- Plateau lisse réglable épaisseur de 1 à 10 mm
- Peignes Julienne
- Boîte de rangement pour les accessoires
- Protège lame lisse en V pour le rangement
- Chariot et poussoir protecteur ergonomique

Basic composition :

- St/steel frame with integrated horizontal V-shaped blade.
- Folding rear foot.
- Adjustable slice plate thickness 1-10 mm
- Julienne blades
- Storage box for accessories
- A V-shaped blade guard for storage
- Slider and ergonomic protective pusher

SÉCURITÉ TOTALE

grâce au chariot et
poussoir protecteur ergonomique
TOTAL SAFETY
thanks to the ergonomic
pusher and the slider

PLATEAU RÉGLABLE
pour épaisseur de 1 à 10 mm
ADJUSTABLE PLATE
thickness from 1 to 10 mm

LAME EN V
pour couper tous les fruits/légumes,
même les plus mous
V-SHAPED BLADE
to cut all types of fruit/vegetable
even the softest

**ENCOMBREMENT
MINIMUM**
Pied repliable
MINIMUM SPACE
Folding foot

ACIER INOXYDABLE
Châssis tout inox
robuste et résistant
STAINLESS STEEL
Stainless steel frame :
robust and resistant



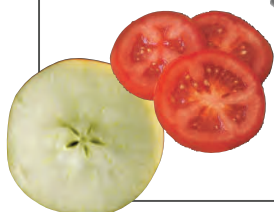
LA MANDOLINE VANTAGE



2017.00 fournie avec 4 peignes Julienne 2-4-7-10 mm et l'ensemble poussoir extra-long
Supplied with 4 Julienne blade 2-4-7-10 mm and the extra-long pusher

LES COUPES | CUTS

TRANCHE SLICE



2 mm



4 mm

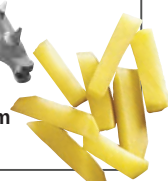


7 mm



10 mm

JULIENNE



INCLUS

L'ensemble avec chariot et poussoir long peut être utilisé pour les coupes de tous les fruits ou légumes qu'ils soient longs ou standards.

The extra-long pusher set can be used to cut all long or standard fruits or vegetables.



ACCESSOIRES pièces détachées | ACCESSORIES replacement parts



Peignes Julienne / Julienne blades

2017.91 2 mm
2017.92 4 mm
2017.93 7 mm
2017.94 10 mm



Protège-lame V / V-shaped blade guard

2017.86



Boîte de rangement pour accessoires Storage box for all blades

2017.89 livrée vide / delivered empty



Ensemble poussoir extra-long / Extra-long pusher set

2017.55 Chariot + poussoir
Slider + pusher
disponible jusqu'à épuisement
des stocks /while stock lasts



Poussoir rond / Round pusher

2017.59



Chariot pour poussoir rond / Slider for round pusher

2017.90

NEW



accessoire rondelles
GRAVITY page 39
Slicing kit



LA MANDOLINE VIPER



19.3 VIPER®
MANDOLINE

compacte facile efficace |
compact easy efficient



BV Cert. 6054661

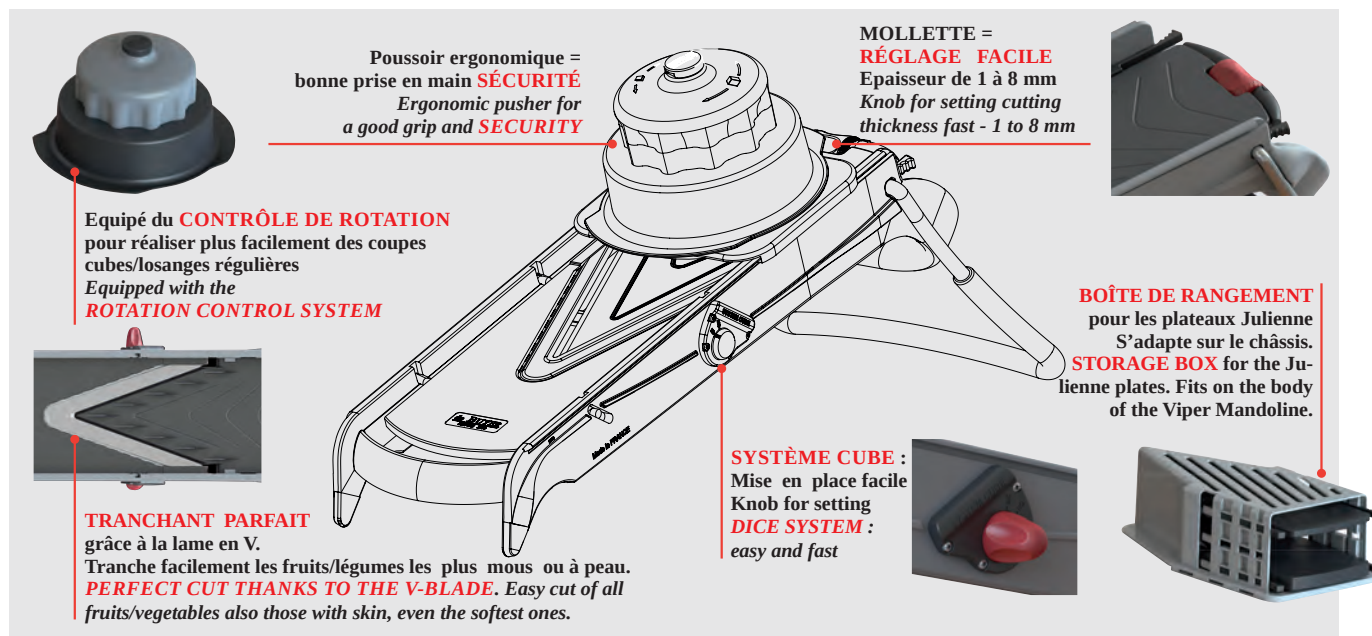
Composition 2016.00 :

- 1 châssis avec lame horizontale en V intégrée
- 1 poussoir protecteur en plastique équipé du contrôle de rotation et son chariot accueillant fruits/légumes
- Mécanisme système cube intégré
- 1 plateau pour coupe tranches réglable pour une épaisseur de 1 à 8 mm
- 2 plateaux lames Julienne : 4 mm & 10 mm
- 1 boîte de rangement



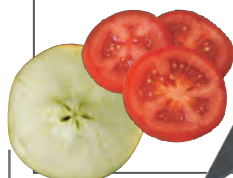
Composition 2016.00 :

- 1 chassis with integral, horizontal V-shaped blade
- 1 protector plastic pusher fitted with rotation control system and its slider
- Built-in cube system mechanism
- 1 plate for slices, adjustable for thickness of between 1 and 8 mm
- 2 Julienne blade plates: 4 mm & 10 mm
- 1 storage box for blades



LES COUPES | CUTS

TRANCHE SLICE



2016.96

JULIENNE



2016.92
2016.94

CUBE DICE LOSANGE DIAMOND



Julienne 4 mm
Julienne 10 mm

CONCEPT CORER UNIVERSAL



CONCEPT®
CORE
UNIVERSAL

Evideur manuel | Manual corer

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain.

Lame en acier spécial coutellier, tranchante et résistante au bord cranté pour couper sans écraser.

Manche ergonomique confort anti-glisse isolant.

Universel : pour de multiples fruits/légumes (tomate, pomme de terre, pomme, poire, fraise, concombre, oignon, carotte, navet,...)

Plusieurs fonctions possibles :

Manual extractor that cores, tops and tails fruits/vegetables cleanly. Sharp and resistant blade made of special cutlery st/steel.

Perfectly sharpened serrated edge to cut without mashing the fruits/vegetables. Ergonomic comfortable anti-slip handle made of polypropylen with a TPE coating.

Universal : suitable for various fruits/vegetables (tomato, potato, apple, pear, strawberry, cucumber, onion, carrot, turnip, chicory...)

Multifunctions:

FARCIR STUFFING



EVIDER HOLLOWING OUT



EQUEUTER REMOVING STALK



EVIDEUR / CORER

2612.01 Orange ø 13 mm
L. Tube 90 mm
L. totale 196 mm

2612.02 Vert/green ø 20 mm
L. Tube 112 mm
L. totale 246.5 mm

2612.03 rouge/red ø 30 mm
L. Tube 112 mm
L. totale 246.5 mm



PRESENTOIR / DISPLAY

Assortiment de 18 Corers sur un présentoir PLV carton / Assortment of 18 Corers on a cardboard counter display
L. 29 x 20 x Ht 35 cm

2612.12
Composition :
6 Corers 2612.01 ø 13 mm
6 Corers 2612.02 ø 20 mm
6 Corers 2612.03 ø 30 mm



**FKOFFICIUM**

Lame robuste et résistante en inox trempé.
 Surface polie qui facilite l'étalage et évite la corrosion.
 Lame flexible pour un travail précis.
 Manche ergonomique en polyamide renforcé fibre de verre avec texture effet carbone anti-glisse.
 Bonne prise en main avec un emplacement pour le pouce et butée pour ne pas glisser vers la lame.
 Fabriqué en France

*Robust and resistant blade made of high quality st/steel.
 Mirror polished blade for easy spreading and to avoid rust.
 Flexible blade for a precise spreading work.
 Ergonomic handle made of polyamid reinforced with fiberglass.
 Anti-slip carbon fiber texture.
 Good grip with slot for the thumb and finger stopper.
 Made in France*

**SPATULE PÂTISSIÈRE DROITE /
STRAIGHT PASTRY SPATULA**

4230.15 L. lame/blade 15 cm
 4230.20 L. lame/blade 20 cm
 4230.25 L. lame/blade 25 cm
 4230.30 L. lame/blade 30 cm

**SPATULE PÂTISSIÈRE COUDÉE /
CRANKED PASTRY SPATULA**

4231.15 L. lame/blade 15 cm
 4231.20 L. lame/blade 20 cm
 4231.25 L. lame/blade 25 cm
 4231.30 L. lame/blade 30 cm

**SPATULE DE SERVICE COUDÉE /
CRANKED SERVICE SPATULA**

4236.00 Lame pleine /
L. lame/blade 12 cm
 4236.01 Ajourée / Slotted
L. lame/blade 12 cm

**MINI SPATULE PÂTISSIÈRE COUDÉE
/ SMALL CRANKED PASTRY SPATULA**

4231.09 l. arrondie /rounded blade 9 cm
 4231.12 l. arrondie /rounded blade 12cm
 4231.08 l. pointue/pointed blade 8 cm

**PELLE COUDÉE /
CRANKED SPATULA**

4232.00 Lame pleine /
L. lame/blade 12 cm
 4232.01 Ajourée / Slotted
L. lame/blade 12 cm

**SCIE À GÉNOISE
MICRO CRANTÉE / GENOISE CUTTER**

4234.25 L. lame/blade 25 cm
 4234.35 L. lame/blade 35 cm

**SPATULE TRIANGLE/
TRIANGULAR SPATULA**

4233.01 L. lame/blade 8 cm

**SPATULE FLEXIBLE AJOURÉE /
FLEXIBLE SLOTTED TURNER**

4235.00 L. lame/blade 17 cm



PINCES DE PRÉSENTATION EN ACIER INOXYDABLE / STAINLESS STEEL TWEEZERS

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.

Tweezer for picking up ingredients and easily handling them, from the thinnest one (herbs, flower, etc.) to the largest one (piece of meat). For serving up and decorating plates.



PINCE DROITE / STRAIGHT TWEEZER

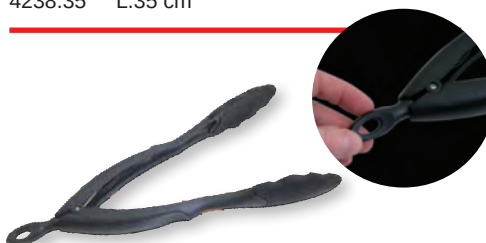
4238.15 L.16 cm
4238.25 L.25.5 cm
4238.30 L.30 cm

PINCE À BOUTS RECOURBÉS / TWEEZER WITH CURVED ENDS

4239.15 L.16 cm
4239.30 L.30 cm
4238.35 L.35 cm

PINCE COUDÉE / CURVED TWEEZER

4237.20 L.20 cm



PINCE «CAFÉTÉRIA» PLASTIQUE / ST/STEEL UTILITY TONG

4789.00 L.30 cm
Embouts siliconés / silicone-coated ends
Ecartement réglable / Adjustable grip
Parfaite pour une utilisation dans les poêles anti-adhésives / Perfect for using in nonstick pans

PINCE À SPAGHETTI INOX / ST/STEEL SPAGHETTI TONG

4816.21N L.20 cm

PINCE À SERVIR «CAFÉTÉRIA» EN INOX / ST/STEEL UTILITY TONG

4788.24N L.24 cm
4788.30N L.30 cm



SPATULE EN NYLON / NYLON SPATULA

4813.01N L. 28 X 6,5 CM



BARRE DE SUSPENSION INOX 8 CROCHETS / STAINLESS STEEL RACK FOR UTENSILS WITH 8 HOOKS

4720.00



LOT DE 10 BROCHETTES EN INOX / SET OF 10 ST/STEEL SKEWERS

3401.35 L. 35 cm Ep/th. 2 mm
fabrication française haute qualité /
Tige aplatie pour bien maintenir les aliments
sur la broche et éviter qu'ils ne tournent.



CHALUMEAU DE CUISINE / KITCHEN BLOWTORCH

2040.00N



PINCEAU SILICONE ÉPAIS & LARGE - SPÉCIAL PÂTISSIER / SILICONE LARGE PASTRY BRUSH

4807.60N L. 25 cm
Soie fine 4,5 x 3,5 cm



PINCEAU SILICONE / SILICONE BRUSH

4807.00N L. 19,5 cm l. 3,8 cm
4807.25N L. 25 cm l. 3,8 cm
4807.50N L. 25 cm l. 6 cm



PÂTE À POLIR / METAL CLEANER 150 ML

4200.01N cuivre / copper cleaner
4200.02N argent / silver cleaner
4200.03N inox / st/steel cleaner



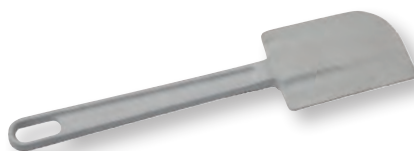
PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE / POLYETHYLENE CUTTING BOARD

4920.60N 60 X 40 cm



RACLETTE-CORNE COUPE PATE / SUPPLE SCRAPER

4858.00N T° maximum d'utilisation 60°C
Use T° max. 60°C



SPATULE PÂTISSIÈRE MARYSE / RUBBER FLEXIBLE SCRAPPING SPATULA

4891.24N L. 24 cm



HAUTET° HIGH T°
+260°C - +500°F

SPATULE MONOBLOC HAUTE TEM- PÉRATURE / HIGH TEMPERATURE RESISTANT SPATULA

4740.24N L. 27 cm Lame silicone - résiste jus-
qu'à +260°C / silicone blade - up to +260°C



BOÎTE DE 10 PAIRES DE MANIQUES PROTECTION THERMIQUE EN NEOPRENE / BOX OF 10 NEOPRENE PAIRS OF HANDLE GLOVES FOR THERMIC PROTECTION

4636.10 Petite taille /
Small size 7 cm
4636.20 Grande taille /
Large size 11 cm



Pour les anses des faitouts, sautoirs, etc.
Pour manipuler sans risque de brûlure.
Ne pas mettre au contact de la flamme.
Fits to the handles of stewpans, sauté-pans
etc. To handle without any risk of burning.
Do not put in contact with flame.



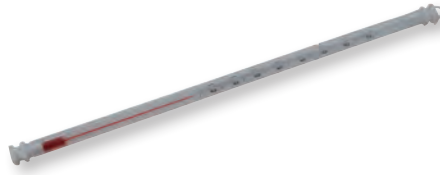
BOÎTE DE 10 MANCHONS DE PRO- TECTION THERMIQUE EN NEOPRE- NE / BOX OF 10 HANDLE GLOVES FOR THERMIC PROTECTION

Pour manipuler sans risque de brûlure / To
handle pans without any risks of burning
4636.00 L. 20 cm
Adapté aux queues feuillard
Ne pas mettre en contact avec une flamme.
Do not put in contact with flame.



**THERMOMÈTRE À FOUR INOX /
ST/STEEL OVEN THERMOMETER**

4885.01 de +50 à +300°C
from + 50 to + 300 °C



**THERMOMÈTRE À FOIE GRAS ET
JAMBON / THERMOMETER FOR FOIE
GRAS AND JAM COOKING**

4882.01 de +30 à +100°C
from + 30 to + 100 °C



**THERMOMÈTRE MINUTEUR DIGI-
TAL À SONDE POUR VIANDE / THER-
MOMETER - TIMER FOR MEAT**

4885.00N de -25 à +250°C
from -25 to + 250 °C



**THERMOMÈTRE STYLO DIGITAL
À SONDE POUR VIANDE / DIGITAL
THERMOMETER FOR MEAT**

4881.00N de -50 à +200°C - Etanche
from -50 to + 200 °C- Waterproof



**MINUTEUR MÉCANIQUE INOX
AVEC AIMANT / ST/STEEL MECHA-
NICAL TIMER WITH MAGNET**

4650.10 ø 6 cm - 60 minutes. Décompte
le temps restant en rouge. Forte sonnerie /
Countdown the remaining time in red. Ringtone
strong.



**MINI BALANCE DE PRÉCISION
AVEC COUVERCLE PLATEAU INOX/
POCKET SCALE WITH ST /STEEL LID**

4887.00 0 - 500 gr. Precision 0.01 gr.
Fonction tare - Touche auto-Off
Accurate scale with lid,
function tare and auto off
115 x 64 x 18 mm



**SPATULE EN POLYGLASS /
POLYGLASS SPATULA**

4745.30 L. 30 cm



**BASSINE EN CUIVRE MASSIF,
2 ANSES EN FONTE D'ACIER /
COPPER JAM PAN WITH 2 CAST
IRON HANDLES**

6200.38N ø 38 cm Ep/Th. 1 mm
9 L.



**THERMOMÈTRE À SUCRE /
CANDY THERMOMETER**

4884.00N gradué de +80 à +200°C
graduated from +80 to +200°C



**ENTONNOIR À CONFITURE EN
INOX / STAINLESS STEEL JAM
FUNNEL**

3356.00 A double embout pour remplir sans
bavures les pots de ø 3.5 à 6 cm d'ouverture.
Pour confiture, gelée, marmelade, compote,
etc. / For jars from ø 3,5 to 6 cm



ASTUCE TIP

Pratique pour verser les préparations dans des
cercles lors du dressage d'assiettes sucrées ou
salées .
Exemple : garnir un cercle avec une mini rata-
touille, couler un coulis gélifié, etc.
Practical for pour preparations in ring for arran-
ging fillings on a dish.





CUILLÈRE PORTIONNEUSE À GLACE EN FONTE D'ALUMINIUM AVEC MANCHE EUTECTIQUE CHAUFFANT / ICE CREAM SCOOP WITH EUTECTIC HANDLE SYSTEM

4815.00N Boule ø 4,5 cm

Galbe étudié pour un enroulement rapide. Bord aigu pour bien pénétrer la glace. Stable, pratique et hygiénique avec son rebord anti-goutte et sa base plane pour éviter le contact avec le plan de travail.

Designed for a better productivity with its shape and the sharp edges. Equipped with a stop drop edge and a flat base : stable and practical.



CUILLERE PORTIONNEUSE A GLACE EN INOX / ST/STEEL ICE CREAM SCOOP

4826.03N ø 5 cm - portion 40ml



LOT DE 4 CUILLÈRES INOX/ SET OF 4 ST/STEEL MEASURING SPOONS

4827.01 4 cuillères / spoons
1 - 1,5 - 5 - 15 ml



LOT DE 4 MESURES INOX/ SET OF 4 ST/STEEL MEASURING UTENSILS

4827.02 60-80-125-250 ml
1/4 cup-1/3 cup-1/2 cup-1 cup



MESURE GRADUÉE EN INOX / ST/STEEL GRADUATED MEASURING JUG

3565.10N 1 L.



ENTONNOIR EN INOX / STAINLESS STEEL FUNNEL

3356.12N ø 12 cm



BURETTE À COULIS PLASTIQUE ALIMENTAIRE / COULIS BOTTLE MADE OF FOODGRADE PLASTIC

044080N 4x4x12 cm
Avec bouchon verseur

BOUTEILLE À PUNCHER EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE / PUNCH BOTTLE MADE OF FOODGRADE PLASTIC

044085N ø 8 cm - Ht 29 cm -1L.
Avec bouchon perforé pour imbiber le biscuit / with perforated cap for soaking biscuit.



BVCert. 6054661

ENTONNOIR À PISTON AUTOMATIQUE TOUT INOX - 3 DÉBITS AVEC SUPPORT / AUTOMATIC ST/STEEL PISTON FUNNEL WITH STAND

3354.12 1,5 L.



TOUT INOX
ALL ST/STEEL

- Tout inox, y compris les embouts : possible de l'utiliser avec des liquides très chauds tels que gelées, sirops, coulis et sauces.
- Automatique • Facile d'utilisation.
- Embouts (buses) inox amovibles pour réguler le débit. 3 débits possibles ø 8-6-4 mm
- Les 2 buses inox non utilisées se fixent sur la poignée.

IDEAL POUR GARNIR, DRESSER, DOSER, DÉCORER

S'utilise avec des appareils liquides :

- Doser les crèmes, les sauces...
- Remplir les corps creux (coques, chocolats), les tartelettes...
- Décorer les assiettes sucrées ou salées, etc...

• All stainless steel : can be used with very hot liquids like hot jelly, fruit pulp, sirup and sauce.

- Automatic • Easy to use.
- Stainless steel removable nozzles to regulate the flow. 3 outgoing sizes : ø 8 -6-4 mm
- Both unused nozzles can be fixed on the handle.

IDEAL TO GARNISH, MEASURE OUT AND DECORATE

Suitable for liquid preparations :

- To measure out sauces...
- To fill chocolates, tartlets...
- To decorate sweet or salted plates, etc...



Entonnoir à piston automatique | Automatic piston funnel

0,8 L.

Inox et matière plastique

Qualité PRO Buse ø 7 mm - Débit réglable

Fourni avec un support stable et anti-dérapant en fil inox et un revêtement silicone.

Entièrement démontable pour un nettoyage complet. Passe au lave-vaisselle.

CAPACITÉ 0,8 L. ADAPTÉE POUR LES

PETITES QUANTITÉS

MANIEMENT FACILE

RÉGLAGE DU DÉBIT PAR LA POIGNÉE

COMPACT - RANGEMENT FACILE



Stainless steel and plastic material

Heavy duty - Outlet ø 7 mm - Adjustable flow.

The legs of the st/steel wire stand are silicone coated for perfect non-slip stability.

Can be dismantled for full cleaning.

Dishwasher safe.

0,8 L. : IDEAL FOR SMALL QUANTITIES

EASY HANDLING

ADJUSTABLE FLOW WITH PRESSURE ON THE HANDLE

COMPACT FOR PRACTICAL STORAGE



OUTIL UNIVERSEL & INDISPENSABLE EN CUISINE COMME EN PÂTISSERIE :

- Pour garnir les sauces à l'assiette
- Pour décorer les assiettes dessert
- Couler de la gelée dans un plat
- Remplir des petites quiches
- Verser la pâte dans les poêles à blinis
- Doser l'alcool pour remplir des granités ou trous normands, etc.

UNIVERSAL KITCHEN & BAKERY TOOL FOR:

- Garnishing plates with sauces,
- Decorating dessert plates,
- Pouring jelly into a dish,
- Filling small quiches,
- Filling blini pans with batter,
- Filling chocolate shells with liqueur, etc.



MINI ENTONNOIR AVEC PIED : MINI PISTON FUNNEL WITH STAND

3353.00 noir/black

3353.20 vert/green

3353.30 orange

3353.40 rouge/red

3353.60 Fushia





CHINOIS EN INOX / ST/STEEL CHINESE STRAINER

perforations Ø 1,5 mm

3350.14N Ø 14 cm

3350.18N Ø 18 cm

3350.20N Ø 20 cm



PILON À CHINOIS / PUSHER FOR CHINESE STRAINER

3350.90 en hêtre / Beechwood



CHINOIS PÂTISSIER EN INOX MICRO PERFORÉ Ø 0,8 mm / STAIN- LESS STEEL PASTRY STRAINER MICRO PERFORATED Ø 0,8 mm

3351.21 Ø 21 cm



TAMIS A FARINE TOUT INOX / STAINLESS STEEL FLOUR SIEVE

4604.16 Ø 16 cm

4604.21 Ø 21 cm

4604.30 Ø 30 cm



SAUPOUDREUSE INOX A TOILE METALLIQUE / ST/STEEL SUGAR DREDGER

4782.01N Ht 8,5 cm Ø 7 cm



CHINOIS-ÉTAMINE EN INOX - MAILLE FINE TROUS Ø 0,27 mm / STAINLESS STEEL FRAME MUSLIN STRAINER-FINE MESH WITH HOLES Ø 0,27 mm

3352.20N Ø 20 cm



TAMIS A FARINE TOUT INOX AVEC 4 MAILLES INTERCHANGEABLES / ST/STEEL FLOUR SIEVE WITH 4 REMOVABLE MESHES

4605.21 Ø 20 cm

mailles/meshes 3/2/1/0,5 mm



PASSE BOUILLON EN INOX / ST/STEEL STRAINER

3242.10N Ø10 cm

3242.12N Ø12 cm

3242.14N Ø14 cm

3242.16N Ø16 cm

3242.18N Ø18 cm



PASSOIRE INOX À 2 ANSES / ST/STEEL COLANDER , 2 HANDLES

3930.24 Ø24 cm

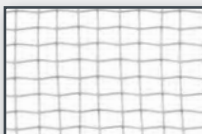
3930.32 Ø32 cm



PASSOIRE INOX À QUEUE ET CRO- CHET / S/STEEL COLANDER WITH HANDLE AND HOOK

3232.24 Ø24 cm

3232.28 Ø28 cm

maille mesh 0,5 mm  farine, sucre glace flour, icing sugar	maille mesh 1 mm  poudre de noisette, d'amande almond or hazelnut flour
maille mesh 2 mm  purées mousse de poisson fish mousse	maille mesh 3 mm  Épluchage noisettes Pralinés en grain Râpe à pâte d'amande Peeling hazelnuts Chopped pralines mixes Marzipan grater

**QUALITÉ LOURDE
HEAVY DUTY**



PASSOIRE ARRONDIE TOUT INOX / S/STEEL ROUNDED COLANDER

3240.24 Ø 24 cm Ep/th. 0,8 mm



PLAT EN INOX / STAINLESS STEEL DISH

3280.27 27 x 22 x Ht 4 cm

3280.30 30 x 25 x Ht 4,3 cm

3280.35 35 x 27 x Ht 4,6 cm

Göma Fouet Universel

- 2610.20** L.20 cm
Petit format parfait pour les petites casseroles, pour les sauces et les réductions /
Small size perfect for using in small pans for sauces.
- 2610.25** L.25 cm
- 2610.30** L.30 cm
- 2610.35** L.35 cm



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

The essential utensil for cooking and patisserie : the professional whisk de Buyer is suitable for all your preparations : sauces, emulsions, creams, dough, batter...

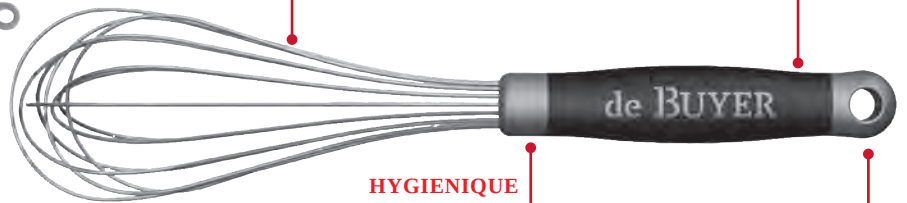
**FILS INOX
QUALITÉ RESSORT**
indémanchables
Stainless steel wires
Spring quality
Do not loosen from handle

PRISE EN MAIN SÛRE

Manche ergonomique confort anti-glisse
Manche isolant en polypropylène revêtu de TPE
Isolating handle Ergonomic comfortable anti-slip handle made of polypropylene with a TPE coating

HYGIENIQUE
Étanche et stérilisable
Watertight and hygienic
Sterilizable

RANGEMENT PRATIQUE
avec son trou d'accroche
Easy to hang with its hole



BASSINE CONIQUE EN INOX / STAINLESS STEEL CONICAL BOWL

3250.20	ø 20 cm	2 L.
3250.24	ø 24 cm	3,5 L.
3250.28	ø 28 cm	5,5



BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE TOUT INOX / ALL STAINLESS STEEL HEMISPHERICAL MIXING BOWL

3372.24



BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE EN INOX À FOND SILICONE ANTIDÉRAPANT - GRADUÉE / STAINLESS STEEL HEMISPHERICAL MIXING BOWL WITH ANTISLIP SILICONE BASE - GRADUATED

3373.16	ø 16cm	1 L.
3373.20	ø 20 cm	2,1 L.
3373.24	ø 24 cm	3,6 L.
3373.30	ø 30 cm	7 L.



Bain-Marie

CUISEUR BAIN MARIE EN INOX / BAIN-MARIE ST/STEEL COOKER

Sur tous feux y compris l'induction/
For all heat sources including induction hobs

3437.16N 1,5 L - Gradué / graduated

Pour chauffer le lait, faire fondre du chocolat, préparer sauces délicates, mousses, crèmes... , réchauffer des aliments (plats pour enfants, purée, riz...), décongeler des mets délicats...

Perfect for heating milk, melting chocolate, preparing delicate sauces, creams, re-heating of dishes (baby foods, rice, creamed potato...), defrosting delicate frozen dishes...



SUPPORT DE CUISSON | BAKING MAT

JETABLE



**ROULEAU DE PAPIER CUISSON
ANTI-ADHÉRENT 100 % NATUREL /
ROLL OF NONSTICK BAKING PAPER
100% NATURAL**
T° JUSQU'À 220°C (UNTIL +428°F)

4357.00 1.38 cm X 8 m

ECONOMIQUE



UTILISATION 200 X

**ROULEAU DE PAPIER CUISSON
ANTI-ADHÉRENT 100 % NATUREL /
ROLL OF NONSTICK BAKING PAPER
100% NATURAL**
T° JUSQU'À 220°C (UNTIL +428°F)

4344.01 40 x 30 cm
4344.02 rond/round ø 26 cm



STANDARD

**TAPIS SILICONÉ ANTIADHÉRENT/
BAKING NON-STICK SILICONE MAT**

T° JUSQU'À +280°C (UNTIL +536°F)

4931.40N 40 x 30 cm
Spécial pour la cuisson de viennoiseries, bis-
cuits,... pour le travail du sucre, de la nouga-
tine, etc.

airmat



**SPECIAL PÂTES
CHOUX
PAIN
PIZZA
TARTES**



**TAPIS DE CUISSON SILICONÉ
AJOURÉ / SILICONE COATED
BAKING MESH 'AIRMAT'**
-55° À +280° C / -67° TO +536° F

4938.40 40 x 30 cm

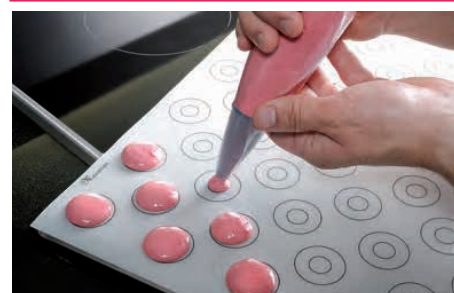
Spécial pâte à chou, pâte à pain et pâtes
sucrées. Aération du tissu pour une cuisson
homogène et des fonds croustillants qui ne
suent pas.

Tissu en fibre de verre siliconé. Antiadhérent,
inutile de graisser.

Peut s'utiliser comme support de congélation.
Tapis à combiner avec une plaque aluminium
perforée pour une cuisson optimale.

*Perfect for baking choux paste and bread &
tart doughs. Ideal to bake rawfrozen doughs.
Can be used as a freezing support.*

*Ventilated fabric for an homogeneous cooking
and crispy dough bottoms. Silicone-coated
nonstick fiberglass fabric: do not grease. The
baking mat is to combine with a perforated
aluminium oven tray.*



**TAPIS PÂTISSIER SPECIAL MACA-
RONS EN SILICONE ANTI-ADHÉ-
RENT AVEC REPÈRES DE CUISSON /
NON-STICK SILICONE MACAROONS
MAT WITH MARKS**

-40° À +230° C / -40° TO +446° F

4935.40 40 x 30 cm Ep. 0,8mm
pour 44 macarons ø 35 mm /
for 44 Macarons ø 35 mm

Idéal pour calibrer parfaitement les coques. Le
petit cercle ø15 mm permet de positionner la
douille au centre pour des macarons parfaits.
L'épaisseur du silicone assure une bonne trans-
mission thermique adaptée à la cuisson des
coques de macarons.

*Perfect to realize regular Macarons. The small
circles ø 15 mm help to place the pastry bag in
the centre and realize perfect Macarons.*

PÂTISSERIE : LES INDISPENSABLES THE PASTRY ESSENTIALS



KIT N°1

Kit composé de / composed by :

- 1 cul-de-poule en inox/silicone / st/steel/silicone bowl ø 20 cm
- 1 tamis en inox / a st/steel sieve ø 21 cm
- 1 spatule souple Maryse / a supple scrapping spatula L. 24 cm
- 1 feuille de cuisson réutilisable / a multicooking nonstick sheet 30x 40 cm
- 1 douille unie en inox / st/steel plain nozzle ø 8 mm
- 1 poche en coton / a cotton pastry bag L. 35 cm
- 1 fiche-recette Macarons / a recipe card Macarons

4856.01 sous boîte décor/under decor package

KIT N°2

Kit composé de / composed by :

- 1 tamis en inox / a st/steel sieve ø 21 cm
- 1 spatule souple Maryse / a supple scrapping spatula L. 24 cm
- 1 corne souple en plastique / a supple plastic scraper
- 1 tapis silicone à repères spécial macarons / a silicone pastry mat 40 x 30 cm
- 1 douille unie en inox / a st/steel plain nozzle ø 8 mm
- 1 poche en coton / a cotton pastry bag L. 35 cm
- 1 recette original Valrhona Macarons / with an original recipe from Valrhona

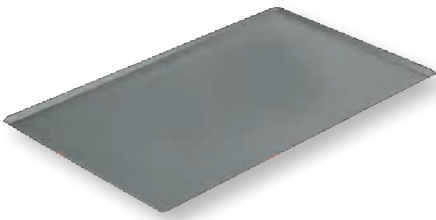
4856.02 sous boîte décor/under decor package



LA CITÉ DU CHOCOLAT
VALRHONA

PLAQUE DE CUISSON | BAKING TRAY

POUR FOUR MÉNAGER / FOR DOMESTIC OVEN



PLAQUE RECTANGULAIRE ANTIADHÉSIVE EN ALUMINIUM / NONSTICK ALUMINIUM PASTRY TRAY

8161.35 35 x 32,5 cm
8161.40 40 x 30 cm

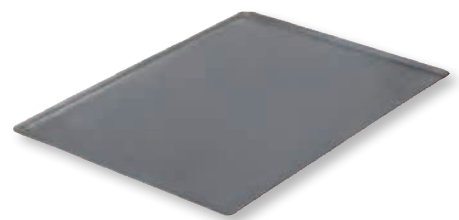
Multiusages - Bord pincés - N'attache pas.
Parfaite pour la cuisson des tuiles, langues de chat. Légère et résistante.



PLAQUE RECTANGULAIRE INOX / ST/STEEL RECTANGULAR PASTRY TRAY

3361.40 40 x 30 cm

Parfaite pour stocker, réfrigérer, surgeler les préparations. Bords pincés. Très résistante.



PLAQUE RECTANGULAIRE EN TÔLE D'ACIER / STEEL RECTANGULAR PASTRY TRAY

5363.40 40 x 30 cm Bords pincés

Parfaite pour la cuisson des pâtes à croissant, pâtes feuilletées, sablés bien cuits et croustillants. Ultra résistante.



PLAQUE DE CUISSON PLATE MICRO PERFORÉE EN ALUMINIUM / ALUMINIUM MICRO PERFORATED FLAT PASTRY TRAY

PERFORATIONS Ø 3 MM

7368.30 30x20 cm Spéciale mini four
7368.40 40x30 cm

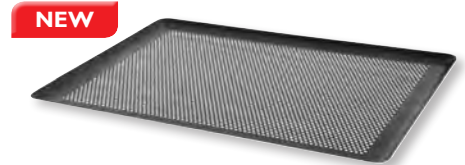
Résistante - Epaisseur 15/10°
Plate, sans rebords pour un espace optimisé.
Utilisation au four : meilleure alliée de vos tapis siliconés avec sa micro-perforation optimisée pour une circulation de l'air parfaitement homogène. A combiner aussi avec les feuilles de cuisson et les moules silicone.
Utilisation à froid : support idéal pour bloquer les préparations, les entremets au congélateur/surgélateur.
Flat, no edges for optimized space.
Oven cooking: the best ally of your silicone mats with its micro-perforation for a perfectly homogeneous air circulation. Associate the tray with silicone mats and moulds.
Cold use: perfect support to block preparations and desserts in the freezer or deep freezer.



PLAQUE DE CUISSON MICRO-PERFORÉE EN ALUMINIUM / ALUMINIUM MICRO PERFORATED PASTRY TRAY

7367.40 40x30 cm Perforations Ø 3 mm
Résistante - Epaisseur 15/10°
Bords pincés

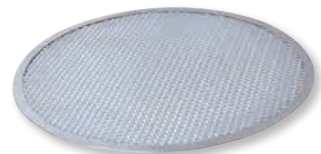
La meilleure alliée de vos tapis siliconés : les micro-perforations permettent une circulation de l'air homogène. À combiner avec les tapis siliconés, les feuilles de cuisson et les moules souples (Moul'flex, Elastomoule...).
Resistant. 1.5 mm thick. Oblique edges.
Associate the tray with the silicone baking mats and baking sheets or the supple pastry moulds (Moul'flex, Elastomoule ...).



PLAQUE DE CUISSON MICRO-PERFORÉE ANTIADHÉSIVE EN ALUMINIUM / ALUMINIUM NONSTICK MICRO PERFORATED PASTRY TRAY

8162.40 40 x 30 cm Bords pincés
Perforations Ø 3 mm

N'attache pas. Les micro-perforations permettent une circulation de l'air homogène.
Do not stick. Micro-perforation for a perfectly homogeneous air circulation.



GRILLE DE CUISSON POUR PIZZA EN ALUMINIUM / ALUMINIUM PIZZA COOKING SCREEN

7350.23 Ø23 cm
7350.28 Ø28 cm
7350.31 Ø31 cm
7350.38 Ø38 cm

Idéale pour les pâtes épaisses / *Perfect for thick paste*



TOURTIÈRE RONDE ANTI-ADHÉSIVE EN ALUMINIUM/ NON-STICK ALUMINIUM ROUND TRAY

8136.24 Ø24 cm
8136.28 Ø28 cm
8136.32 Ø32 cm

PERFOREE / PERFORATED Ø 10 MM

8137.24 Ø24 cm
8137.28 Ø28 cm
8137.32 Ø32 cm



TOURTIÈRE RONDE EN ACIER / STEEL ROUND TRAY

5350.20 Ø20 cm
5350.24 Ø24 cm
5350.28 Ø28 cm
5350.32 Ø32 cm

TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE EN ACIER / STEEL ROUND PERFORATED TRAY - PERFORATIONS Ø 10 MM

5353.24 Ø24 cm
5353.28 Ø28 cm
5353.32 Ø32 cm



TOURTIÈRE RONDE PERFORÉE EN ALUMINIUM / PERFORATED ALUMINIUM ROUND TRAY

PERFORATIONS Ø 10 MM
7366.24 Ø 24 cm
7366.28 Ø 28 cm
7366.32 Ø 32 cm

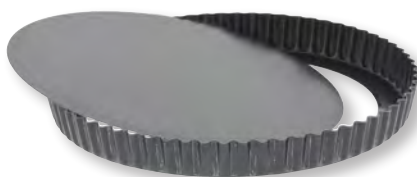


MOULE EN ACIER | STEEL MOULD



TOURTIÈRE ENTÔLE BLEUE / STEEL TART MOULD

5356.24N ø24 cm
5356.27N ø27 cm
5356.30N ø30 cm
5356.32N ø32 cm



TOURTIÈRE ENTÔLE BLEUE / STEEL TART MOULD FOND DÉMONTABLE - REMOVABLE BOTTOM

5357.24 ø24 cm
5357.27 ø27 cm
5357.30 ø30 cm
5357.32 ø32 cm



GOUTTIÈRE À TUILE ET PAIN / LONG MOULD FOR "TUILES" AND BREAD

5358.35 35 x 14 cm
Tôle bleue 0,6 mm / Blue steel 0,6 mm



MOULE À TARTELETTE ENTÔLE BLEUE / STEEL TARTLET MOULD

5356.09 ø9 cm
5356.11 ø11 cm
5356.14 ø14 cm
5356.17 ø17 cm



MOULE À CAKE ENTÔLE BLEUE / STEEL RECTANGULAR CAKE MOULD

5359.26 26 x 11 x 8 cm

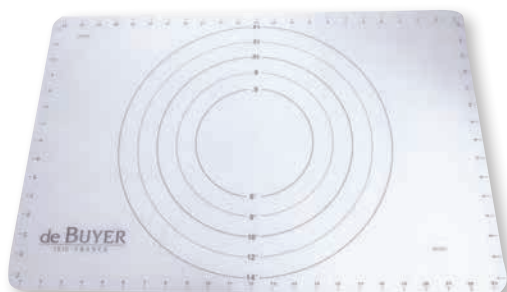
Pâte Dough



COUPE PÂTE / DOUGH SCRAPER

3302.11N Coupe-pâtesouple en acier, poignée bleue / Supple steel stiff scraper with blue handle

3300.12 Coupe-pâte rigide tout inox / St/steel stiff scraper



GRAND FORMAT

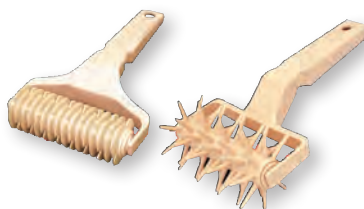
TAPIS DE PREPARATION ANTIADHÉRENT ET ANTIGLISSE EN SILICONE AVEC MARQUAGES / ANTISKID NONSTICK SILICONE BACKING MAT WITH MARKS

4937.60 60 X 40 cm Ep.1,5mm

Avec marquages de cercles/ring marks ø12-16-20-24-28-32 cm . Graduations en cm et pouces / graduated in cm and inches
Parfait pour étaler la pâte à tarte avant de chemiser.

Les cercles indiquent le "développé" nécessaire pour différents ø de moules/cercles à tarte.

Allows pie pastry to be rolled on a worktop. The marks indicate the upright quantity of pastry to the exact size of the tart mould/rings.



ROULEAU LOSANGE / CUTTING WHEEL FOR GRATING PASTRY

4361.00N ø 4.5 cm 1.5 cm

ROULEAU PIQUE PÂTE / SPIKED ROLLER

4362.00N ø6 cm 1.5 cm



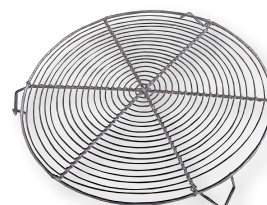
ROULEAU À PÂTISSERIE EN HÊTRE / BEECHWOOD ROLLING PIN

4840.01N L.50 CM



GRIGNETTES (LAMES DE BOULANGER) / BAKER BLADES

4670.03N Lot de 10 / Set of 10
Pour inciser la pâte à pain avant cuisson / to slit the dough before baking blade



GRILLE INOX AVEC PIEDS / ST/STEEL GRATE WITH FEET

0237.28 ø28 cm
0237.32 ø32 cm

Tarte Tatin



MOULE À TARTE TATIN ALU ANTIADHÉSIF / MOULD FOR PIE "TARTE TATIN" - NON-STICK ALU

8237.20	ø 20 cm	4 p.
8237.24	ø 24 cm	6 p.
8237.28	ø 28 cm	8 p.
8237.32	ø 32 cm	10 p.

Ne convient pas sur induction/not for induction



MOULE À TARTE TATIN EN FONTE D'ALU - ANTIADHÉSIF CHOC EX- TRÊME / PIE MOULD "TATIN"- CAST ALU CHOC EXTREME NON STICK

8320.24	ø 24 cm	6 p.
8320.28	ø 28 cm	8 p.

Pour toutes les sources de chaleur/
Suitable for all heat sources - induction

Découpoir Cutter

Ce rouleau extensible (bicyclette) comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes et permet de couper la pâte en plusieurs bandes régulières, en carrés, losanges, arcs de cercle, vagues... La largeur est réglable.

This expanding roller carries several stub spindles, each with a cutting wheel, and allows you to cut a series of straight strips in one go. The width is adjustable.

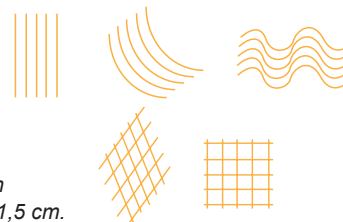
ROULEAU EXTENSIBLE COUPE-PÂTE EN INOX / EXPANDING PASTRY CUTTER - STAINLESS STEEL



4781.00N 5 lames unies ø 5,5 cm
pour la découpe de 4 bandes.
Largeur réglable de 1 à 11,5 cm.
5 plain wheels ø 5,5 cm to cut 4 strips.
Adjustable width from 1 to 11,5 cm



4781.01 Modèle double avec 5 lames unies et
5 lames cannelées ø 5,5 cm
pour la découpe de 4 bandes.
Largeur réglable de 1 à 11,5 cm.
5 plain wheels and 5 fluted wheels ø 5,5 cm
to cut 4 strips. Adjustable width from 1 to 11,5 cm.



EMPORTE-PIÈCE ROND INOX / FLUTED ROUND CUTTER ST/STEEL

3314.05	ø 5,5 cm
3314.06	ø 6 cm
3314.12	ø 12 cm



BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS UNIS EN INOX / 9 ROUND PLAIN ST/ STEEL CUTTERS

3323.00N ø 3 à/to 11 cm



BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS ROUNDS CANNELES EN INOX / 9 ROUND FLU- TED ST/STEEL CUTTERS

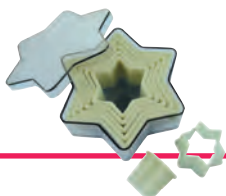
3324.00N ø 3 à/to 11 cm

BOÎTE DE DÉCOUPOIRS

en plastique alimentaire extra-dur
(polyamide renforcé de fibre de verre)
Hauteur 35 mm. Solides et résistants
Monobloc : pas de soudure. Rebords arrondis
Entretien facile. Passent au lave vaisselle.
T° max. d'utilisation 160°C

7 DÉCOUPOIRS LISSES EN ÉTOILE / 7 PLAIN CUTTERS "STAR"

4304.50 7 Étoiles 6 branches/ 7 'Star' cutters

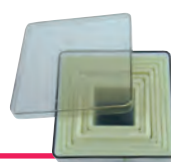


BOX OF CUTTERS

made of extra-strong foodgrade plastic
(polyamide reinforced with glass fibre)
35-mm high
Solid and resistant. One-piece : no welding
Round edge for comfortable handling
Perfect hygiene. Dishwasher safe. T° max. 160°C

7 COEUR UNIS / 7 PLAIN CUTTERS "HEART"

4301.00



9 DÉCOUPOIRS ROUNDS / 9 ROUND CUTTERS

4308.00	ø 2 à/to 10 cm unis / plain
4307.00	ø 2 à/to 10 cm cannelés / fluted

9 CARRÉS UNIS/ 9 SQUARE PLAIN CUTTERS

4304.30 L. 2,8 à/to 9,8 cm



MOULE ACIER ANTIADHÉSIF | NONSTICK STEEL MOULD



**MOULE À TARTE ROND CANNÉLÉ /
ROUND FLUTED TART MOULD**

4705.20 ø 20 cm
4705.24 ø 24 cm
4705.28 ø 28 cm
4705.32 ø 32 cm



**MOULE A TARTE ROND CANNÉLÉ /
ROUND FLUTED TART MOULD
FOND AMOVIBLE - REMOVABLE
BOTTOM**

4706.20 ø 20 cm
4706.24 ø 24 cm
4706.28 ø 28 cm
4706.32 ø 32 cm



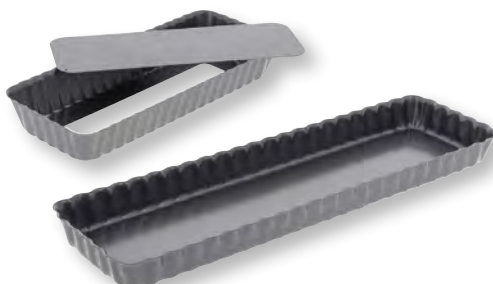
**MOULE A TARTE CARRÉ CANNÉLÉ
À FOND AMOVIBLE /
SQUARE FLUTED TART MOULD -
REMOVABLE BOTTOM**

4709.18 L. 18 cm
4709.23 L. 23 cm



**MOULE À TARTELETTE CANNÉLÉ
ÉVASÉ / ROUND FLUTED TARTLET
MOULD WITH OBLIQUE EDGE**

4703.10 ø 10 cm Tartelette / tartlets
4703.12 ø 12 cm Tartelette / tartlets



**MOULE A TARTE RECTANGULAIRE
CANNÉLÉ À FOND AMOVIBLE /
RECTANGULAR FLUTED TART
MOULD - REMOVABLE BOTTOM**

4708.20 L. 20 x 8 cm
4708.36 L. 35,6 x 10,2 cm



**MOULE À CHARLOTTE /
ROUND CHARLOTTE MOULD**

4719.18 ø18 cm - Ht 10 cm
Couvercle en verre / glass lid
4112.18 bouton bakelite
3429.18 bouton inox Milady



**MOULE SPECIAL TARTE AUX FRUITS
ROUND FLUTED FRUIT TART MOULD**

4707.28 ø 28 cm - Spécial tarte fruits frais
For fresh fruits tart



**LOT DE 4 MOULES À CANELÉS
INDIVIDUELS / SET OF 4 'CANELÉS'
FLUTED MOULD**

4718.05 ø 5,5 cm - Ht 5,5 cm



**MOULE À MANQUÉ DÉMONTABLE /
DISMONTABLE ROUND PASTRY
MOULD**

4844.20 ø 20 cm
4844.24 ø 24 cm
4844.26 ø 26 cm
4844.28 ø 28 cm



**MOULE À MANQUÉ / SAVARIN
DÉMONTABLE / SAVARIN MOULD
WITH REMOVABLE PART**

4766.26 ø 26 cm
2 fonds disponibles : 1 fond lisse et un fond
pour Savarin / 2 available removable bases

NEW



**MOULE À SAVARIN /
SAVARIN ROUND MOULD**

4712.24 ø 24cm





MOULE À MANQUÉ / ROUND PASTRY MOULD

4717.20 ø 20 cm
4717.23 ø 23 cm
4717.28 ø 28 cm Avec anses / with handles

NEW



MOULE CARRÉ / SQUARE MOULD

4700.22 L. 22,5 cm x Ht 5 cm



MOULE À KOUGLOFF / KOUGLOFF MOULD

4701.22 ø 22 cm



MOULE À BRIOCHE / BRIOCHE FLUTED MOULD

4702.10 moule à briochette ø10 cm
Small individual mould ø10 cm
4702.22 ø 22 cm



MOULE À CAKE, PLIÉ / RECTANGULAR MOULD CAKE , FOLDED EDGES

4716.25 L. 25 x 10 cm
4716.30 L. 30 x 10.8 cm



MOULE À CAKE, ANGLES ARRONDIS/ RECTANGULAR MOULD CAKE , ROUNDED EDGES

4715.15 L. 15 x 7.5 cm
4715.24 L. 24 x 13 cm
4715.26 L. 26 x 10 cm



PLAQUE DE 12 MOULES À TARTE- LETTES / PASTRY TRAY FOR 12 ROUND TARTLETS

4711.12 tartelettes/tartlet ø 7 cm
plaque/tray 34 x 26 cm



PLAQUE DE 12 MOULES À MADELEINE / PASTRY TRAY FOR 12 MADELEINE CAKES

4710.12 12 Madeleines
plaque/tray 25,5 x 20 cm



PLAQUE DE 12 MOULES À MUFFINS / PASTRY TRAY FOR 12 MUFFIN MOULDS

4843.00 ø 70mm - Ht 28 mm



PLAQUE DE MINI SAVARIN / PASTRY TRAY FOR MINI SAVARIN CAKES

4712.06 6 Savarins /Savarins ø 8 cm
plaque/tray 31,3 x 21,5 cm
4712.12 12 Savarins /Savarins ø 7 cm
plaque/tray 34 x 26 cm



PLAQUE DE CUISSON PERFORÉE/ PERFORATED BAKING TRAY

Pour la cuisson de 2 baguettes. Parfaite également pour former des décors chocolat ou des tuiles / For the oven cooking of 2 'baguettes'. Suitable also for giving a rounded shape for chocolate decors or almond tuiles.

4713.02 L. 37 X 16,5 cm



PLAQUE À FOUR / OVEN TRAY

Double fond isolé, parfaite pour la cuisson des cookies et macarons. Avec poignée pour une manipulation facile / Insulated double wall, perfect for macarons and cookies cooking. With handle for easy handling.

4714.00 L. 35,5 X 27,5 cm

DOUILLES À PÂTISSERIE | PASTRY NOZZLES



DOUILLE UNIE INOX / ST/STEEL PLAIN NOZZLE

2111.02N	ø 2 mm	2111.12N	ø 12 mm
2111.03N	ø 3 mm	2111.13N	ø 13 mm
2111.04N	ø 4 mm	2111.14N	ø 14 mm
2111.05N	ø 5 mm	2111.15N	ø 15 mm
2111.06N	ø 6 mm	2111.16N	ø 16 mm
2111.07N	ø 7 mm	2111.17N	ø 17 mm
2111.08N	ø 8 mm	2111.18N	ø 18 mm
2111.09N	ø 9 mm	2111.20N	ø 20 mm
2111.10N	ø 10 mm	2111.22N	ø 22 mm
2111.11N	ø 11 mm	2111.24N	ø 24 mm



2112.02N	A5- 5 dents	2112.14N	D5- 5 dents
2112.03N	A6- 6 dents	2112.15N	D6- 6 dents
2112.04N	A7- 7 dents	2112.16N	D7- 7 dents
2112.05N	A8- 8 dents	2112.17N	D8- 8 dents
2112.06N	B5- 5 dents	2112.18N	E5- 5 dents
2112.07N	B6- 6 dents	2112.19N	E6- 6 dents
2112.08N	B7- 7 dents	2112.20N	E7- 7 dents
2112.09N	B8- 8 dents	2112.21N	E8- 8 dents
2112.10N	C5- 5 dents	2112.22N	F5- 5 dents
2112.11N	C6- 6 dents	2112.23N	F6- 6 dents
2112.12N	C7- 7 dents	2112.24N	F7- 7 dents
2112.13N	C8- 8 dents	2112.25N	F8- 8 dents

DOUILLE À BÛCHE INOX / ST/STEEL NOZZLE FOR YULE LOG

2113.06N 6 dents/teeth 16 X 2mm
2113.08N 6 dents/teeth 20 X 3mm



DOUILLE INOX ST HONORÉ ST/STEEL NOZZLE 'ST HONORÉ'

2115.20N ø 9 mm
2115.25N ø 11 mm
2115.30N ø 13 mm
2115.35N ø 15 mm
2115.40N ø 16 mm



DOUILLE À FEUILLE INOX / ST/STEEL LEAF NOZZLE

2128.02N 6 mm - N°2



DOUILLE À NID EN INOX / ST/STEEL BIRD NEST NOZZLE

2126.00N 7 trous/holes ø 1,3mm
2126.01 9 trous/holes ø 3 mm

Douille à nid à 3 trous cannelés /
Bird nest nozzle with 3 star holes
2126.02 ø 31 mm

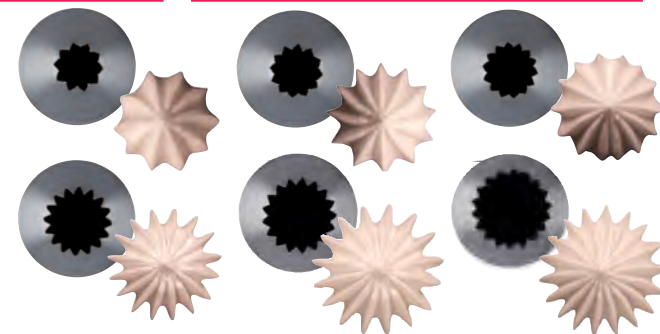
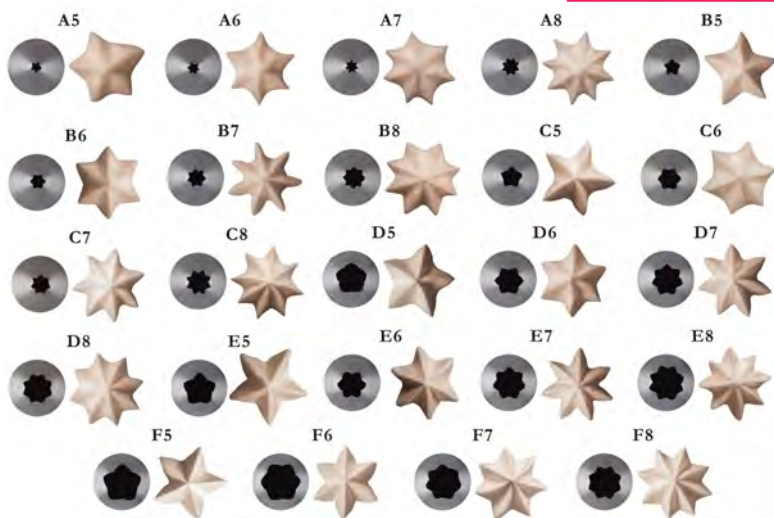


DOUILLE A ROSE INOX / ST/STEEL ROSE NOZZLE

2129.08N ø 8 mm
2129.09N ø 9 mm
2129.11N ø 11mm
2129.14N ø 14 mm
2129.16N ø 16 mm

DOUILLE EFFET SPIRALE EN INOX / ST/STEEL NOZZLE SPIRALE EFFECT

2119.13 ø 13 mm - 8 dents /teeth



DOUILLE INOX À PETIT FOUR / ST/STEEL 'PETIT FOUR' STAR NOZZLE

2116.07 ø 7 mm - 10 dents/teeth
2116.08 ø 8 mm - 12 dents/teeth
2116.10 ø 10 mm - 14 dents/teeth
2116.14 ø 14 mm - 16 dents/teeth
2116.16 ø 16 mm - 17 dents/teeth
2116.17 ø 17,5 mm - 18 dents/teeth





DOUILLE À RUBAN INOX / ST/STEEL RUBAN NOZZLE

2117.10	10 X 2 mm
2117.15	15X 2 mm
2117.20	20 X 2 mm
2117.30	30 X 5 mm



DOUILLE SULTANE INOX ST/STEEL SULTANE NOZZLE

ø supérieurs / Outer ø :

- ø extérieur/outer ø 35 mm
- ø cône/cone ø 21 mm

2118.01	Cône sortant / Protruding cone
2118.02	Cône à ras / Flat cone



MINI DOUILLE SULTANE INOX ST/STEEL SULTANE MINI NOZZLE

2118.03	ø 7 mm - 12 dents /teeth
---------	--------------------------



DOUILLE À GARNIR INOX / ST/STEEL FILLING TUBE

2125.06	ø 6 mm
---------	--------



NEW



DOUILLE SPHÈRE EN INOX SPHERE ST/STEEL DECOR NOZZLE

2120.20	Stries fines / Fine streaks
2120.21	Stries larges / Large streaks

NEW



LOT DE 5 DOUILLES INOX / SET OF 5 ST/STEEL NOZZLES

2114.05 sous blister
2 unies ø 2 & 8 mm / 1 cannelée -C6/6 dents 7 mm+1 douille à bûche + douille à garnir
2 plain nozzles ø 2 & 8 mm / 1 Star nozzle C6 /
1 nozzle for yule log / 1 filling tube

DOUILLE RUSSE EN INOX / ST/STEEL RUSSIAN NOZZLE Ø 26,75 MM

2120.01	N°241
2120.02	N°242
2120.03	N°243
2120.04	N°244
2120.05	N°246
2120.06	N°247
2120.07	N°257
2120.08	N°248



Pour la confection de fleurs en crème pour des décors d'entremets originaux.
To create cream flowers to decorate desserts in an original way.

LOT DE 6 DOUILLES EN PLASTIQUE ALIMENTAIRE / SET OF 6 PLASTIC NOZZLES

4863.01N	3 unies / 3 cannelées 3 plain nozzles / 3 star nozzles
----------	---



6 DOUILLES EN TRITAN / SET OF 6 TRITAN NOZZLES

4129.00	3 douilles cannelées / 3 Star nozzles (B6 - F6 - B8) 2 douilles lisses/plain nozzles (ø 8 mm & ø 15 mm) 1 Saint Honoré
---------	--



6 DOUILLES EN TRITAN SPECIALES PÂTISSERIE / SET OF 6 TRITAN PASTRY NOZZLES

4132.06	2 Petits Fours PF10 & PF14 1 Saint Honoré 1 douille feuille N° 2/ Leaf FE2 1 douille à nid / Bird nest nozzle 1 douille à bûche 8 dents / 1 star ribbon nozzle 8 teeth
---------	---



DOUILLES À PÂTISSERIE | PASTRY NOZZLES



COFFRET DE 35 DOUILLES À PÂTISSERIE EN INOX / SET OF 35 PASTRY NOZZLES

2114.10

Assortiment traditionnel composé de 35 douilles larges et de tailles diverses: 10 unies, 15 cannelées, 5 Petit Fours, 2 à Rose, 2 à bûche et 1 à garnir. Elles sont fournies avec des adaptateurs afin de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche.

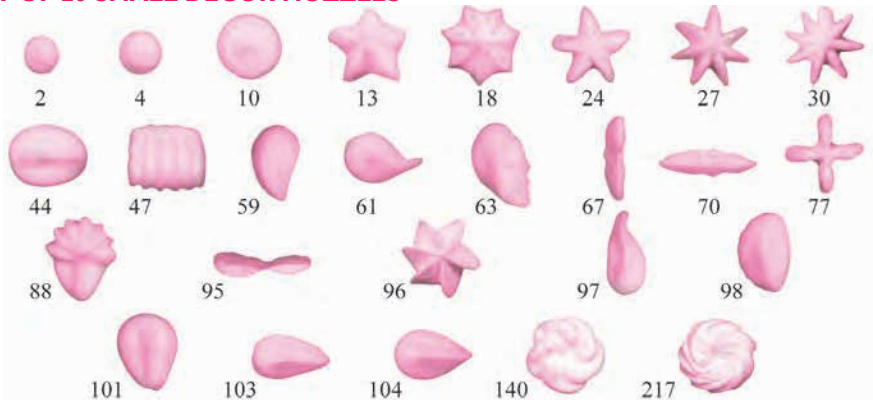
Case with a traditional pastry assortment of 35 stainless steel nozzles: 10 plain nozzles, 15 star nozzles, 5 for Petit Fours, 2 for Rose, 2 ribbon nozzles and one to garnish. Supplied with adapters to change nozzles on the same pastry bag.



COFFRET DE 26 DOUILLES FINES À DÉCOR EN INOX / SET OF 26 SMALL DECOR NOZZLES

2114.20

Pour 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. Case with 26 st/steel decor nozzles + an adaptor + 2 supports to make decorations.



PASTRY BOX

Assortiment de douilles en acier inoxydable. Parfaitement lisses. Nettoyage facile. Passent au lave-vaisselle. S'adaptent sur toutes les poches pâtisseries.

Set of stainless steel pastry nozzles. Perfectly smooth. Easy cleaning. Dishwasher safe. Suitable for all piping bags.



Pastry Box

ASSORTIMENT DE
60 DOUILLES EN
INOX / SELECTION
OF 60 STAINLESS
STEEL NOZZLES

2130.00

- 12 modèles en 5 ex :
- 5 douilles unies / Plain nozzles x 5
- 5 douilles cannelées / Fluted nozzles x 5
- 1 St Honoré ø 11 mm x 5
- 1 douille à bûche / Nozzle for Yule log x 5



maxi Pastry Box

ASSORTIMENT DE 120
DOUILLES EN INOX /
SELECTION OF 120
STAINLESS STEEL
NOZZLES

2130.01

- 24 modèles en 5 ex :
- 7 douilles unies/plain nozzles x 5
- 6 douilles cannelées/star nozzles x 5
- 2 douilles/nozzles St Honoré x 5
- 2 douilles à bûche / Nozzles for Yule log x 5
- 1 douille à nid / Bird nest nozzle x 5
- 1 douille à feuille / Leaf nozzle x 5
- 2 douilles à rose/rose nozzles x 5
- 1 douille à garnir / filling nozzle x 5
- 2 douilles "Petits Fours"/star nozzles x 5

2130.02 composition 35 modèles :

- 7 douilles unies/plain nozzles x 5
- 6 douilles cannelées/star nozzles x 5
- 2 douilles/nozzles St Honoré x 5
- 2 douilles à bûche / Nozzles for Yule log x 5
- 2 douilles à nid / Bird nest nozzles x 5
- 1 douille Spirale/ Spiral nozzle x 5
- 2 douilles à rose/rose nozzles x 5
- 1 douille à garnir / filling nozzle x 5
- 2 douilles "Petits Fours"/star nozzles x 5
- 1 douille Ruban / 1 Ruban nozzle x 5
- 1 douille sphere / sphere nozzle x 2
- 8 douilles russes à fleurs / 8 Russian flower decor nozzles x 5

NEW

mega Pastry Box

ASSORTIMENT DE
172 DOUILLES EN
INOX / SELECTION
OF 172 STAINLESS
STEEL NOZZLES



35 modèles différents de douilles en inox rassemblées dans une boîte présentoir attractive et compacte. Compact and attractive counter display with an assortment of 172 stainless steel nozzles, 35 different models.

POCHE PÂTISSIÈRE | PASTRY BAG

KIT ADAPTATEUR POUR DOUILLE INOX/ ADAPTER KIT FOR ST/STEEL NOZZLES

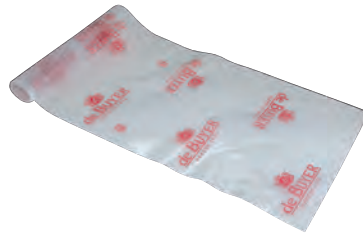
L'adaptateur permet de pouvoir changer librement de douilles sur la même poche afin d'utiliser la même préparation avec des douilles différentes sans avoir à remplir une deuxième poche. La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.

Adapters enable to change nozzles on the same pastry bag.

- | | |
|---------|--|
| 2114.11 | Pour douilles grand format
<i>For large nozzles ø 35 mm</i> |
| 2114.12 | Pour douilles moyennes
<i>For middle nozzles ø 25 mm</i> |
| 2114.21 | Pour douilles fines à décor
<i>For small decor nozzles ø 20 mm</i> |
| 2114.13 | Lot de 3 kits pour les 3 formats de douilles ø 35/25/20 mm
<i>Set of 3 adaptor kits</i> |



JETABLE | DISPOSABLE



ROULEAU DE 20 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES POLYÉTHYLÈNE / ROLL OF 20 POLYETHYLENE DISPOSABLE PASTRY BAGS

4348.02 L. 40cm/ 0,5 litres
sous boîte décor / under decor package



ROULEAU DE 100 POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES POLYÉTHYLÈNE / ROLL OF 100 POLYETHYLENE DISPOSABLE PASTRY BAGS

4348.40N L. 40 cm/ 0,5 litre
4348.45N L. 45 cm/ 1 litre

RÉUTILISABLE | REUSABLE



POCHE EN COTON / COTTON PASTRY BAG

4856.30N L. 30 cm
4856.35N L. 35 cm
4856.40N L. 40 cm
4856.45N L. 45 cm

4347.05N Lot de 5 poches /
Set of 5 pastry bags
L.30 / 35 / 40 / 45 / 50 cm



POCHE PATISSIERE EN POLYURETHANE / POLYURETHANE PASTRY BAG

T° UTILISATION 60°C MAXI.

4347.35 L.35 CM
4347.45 L.45 CM
4347.50 L.50 CM



POCHE PATISSIERE EN POLYURETHANE + 2 DOUILLES INOX / SET : POLYURETHANE PASTRY BAG + 2 ST/STEEL NOZZLES

4347.03 poche/bag L. 35 x 20 cm
+ douille unie/plain nozzle
+ douille cannelée/star nozzle 6 dents/teeth



LOT DE 8 PINCE TWIXIT® EN PLASTIQUE/ SET OF 8 PLASTIC CLIPS TWIXIT®

4336.00 4 coloris / 4 colours
3 tailles/sizes L. 13-10-5 cm Parfaites pour
fermer les poches pâtisseries remplies / *perfect*
to close full pastry bags

SUPPORT POLYPROPYLENE POUR POCHE / POLYPROPYLENE HOLDER FOR PASTRY BAG



4347.10N ø 19,5 CM HT 23 cm



PISTON À PÂTISSERIE | PISTON SYRINGE

Dose facilement les pâtes, les crèmes, mousses ou purées. Pour préparations sucrées et salées, froides ou chaudes (non bouillantes). Pour garnir remplir, décorer et dresser les assiettes. Travail facile, rapide, précis et soigné. Plus facile à remplir que la poche à pâtisserie.

Effortless dosing of pastes, creams, mousses or purees. For sweet and savory preparations. For cold and hot use (not boiling). For garnishing, filling and decorating desserts or plates. Easier to fill than a pastry bag. Simple, fast, accurate and delicate work.

Conception de Buyer - Modèle breveté
Contenance 0,75 L. - Graduée en cl et en oz
Mollette pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl)
Poignée ergonomique et manche confort anti-glisse
Douille démontable et interchangeable.
Livré avec 2 douilles en plastique alimentaire (lisse et cannelée).



Designed by de Buyer - Patented 0,75 Liters.
Graduated in cl and oz
Knob for easy setting of pressure for dosing the amount to be poured (from 1 to 5 cl)
Ergonomic grip and "soft touch" anti-slide handle.
Removable, interchangeable decorating nozzle.
Comes with 2 nozzles (plain and fluted)

LE TUBE



PISTON À PÂTISSERIE "LETUBE" AVEC 2 DOUILLES / PASTRY PISTON SYRINGE WITH 2 NOZZLES

3358.00
livré avec douille unie ø11 mm et douille cannelée E8 ø 8 mm - 8 dents/
delivered with 1 plain nozzle 11 mm and 1 fluted nozzle E8 ø 8 mm- 8 teeth

6 DOUILLES EN TRITAN SPECIALES PÂTISSERIE / SET OF 6 TRITAN PASTRY NOZZLES

4132.06 2 Petits Fours PF10 & PF14
1 Saint Honoré
1 douille feuille N° 2/ Leaf FE2
1 douille à nid / Bird nest nozzle
1 douille à bûche 8 dents /
1 star ribbon nozzle 8 teeth



RECHARGE 0,75 L. EN PLASTIQUE TRANSPARENT / EXTRA TANK IN TRANSPARENT PLASTIC

3358.75 gradué en cl et en oz /
graduated in cl and oz.
avec couvercles hermétiques pour stocker une autre préparation / with hermetically-sealing lids for storing other preparations.



6 DOUILLES EN TRITAN / SET OF 6 TRITAN NOZZLES

4129.00 3 douilles cannelées /
3 Star nozzles (B6 - F6 - B8)
2 douilles lisses/plain nozzles
(ø 8 mm & ø 15 mm)
1 Saint Honoré

UTILISATION À CHAUD / HOT USE





COFFRET ASSORTIMENT LE TUBE / SET LE TUBE

3358.30

Ce coffret contient :

- Piston à pression LE TUBE
- Recharge 0.75 L.
- Assortiment de 8 douilles :
 - 3 douilles unies Ø 8-11 et 15 mm
 - 4 douilles cannelées E8 - B6 - F6 - B8
 - 1 douille St Honore

• Tapis de cuisson siliconé 40 x 30 cm

Set includes :

- Piston syringe LE TUBE
- 2 x 24 oz capacity containers
- 8 nozzles :
 - 3 plain Ø 8-11 and 15 mm
 - 4 star E8-B6-F6-B8
 - 1 St Honore
- 1 silicone baking mat 30 x 40 cm



SALÉ SAVORY



PRÉSENTOIR COMPLET "LE TUBE" AVEC ÉCRAN VIDEO & PRODUITS / DISPLAY "LE TUBE" WITH VIDEO SCREEN & PRODUCTS

3358.91 dim. 45 x 35,5 x Ht 150 cm

Comprends / includes :

- 9 'Tube' x 3358.00
- 8 x 3358.75
- 3 x 4129.00
- 3 x 4132.06

SUCRÉ SWEET





MOULE À CHARLOTTE EN INOX / ST/STEEL CHARLOTTE MOULD

Bord haut - Avec 2 poignées pour un démou-
lage facile Sans couvercle.

3125.16 Ø 16 cm ht 9 cm 1,5 L.
3125.18 Ø 18 cm ht 10 cm 2,1 L.
3125.20 Ø 20 cm ht 10 cm 3 L.



MOULE DEMI-SPHÉRIQUE INOX / ST/STEEL HEMISPHERICAL DOME MOULD

3133.10N Ø 10 cm
3133.16N Ø 16 cm
3133.20N Ø 20 cm



MOULE PYRAMIDE EN INOX / ST/STEEL PYRAMID MOULD

3023.12N 12 x 12 cm



CÔNE EN INOX POUR CORNET / ST/STEEL HORN CORE

3006.25 Ø 2,5 cm L. 9 cm
3006.30 Ø 3 cm L. 12 cm
3006.35 Ø 3,5 cm L. 14 cm

Permet de former des cornets en pâte feuilletée
pour les farcir ensuite.
To make puff- pastry horns.



ROULEAU À CRÈME EN INOX / ST/STEEL PASTRY-ROLL CORE

3007.25 Ø 2,5 cm - L. 10 cm

Permet de former des rouleaux en pâte feuil-
letée pour les garnir ensuite de préparations
sucrées ou salées.
*To make puff-pastry rolls which can be then
filled with sweet or savory mixtures.*

LOT DE 5 FEUILLES DE GLAÇAGE EN POLYÉTHYLÈNE POUR LE TRAVAIL DU CHOCOLAT / SET OF 5 POLYETHYLENE SHEETS FOR CHO- COLATE WORK

042032 30 x 20 cm

Utilisation à froid. Cold use.

Canelés Bordelais



MOULE À CANELÉS EN INOX / STAINLESS STEEL 'CANELÉS' FLUTED MOULD

3065.35 Ø 3,5 cm
3065.45 Ø 4,5 cm
3065.55 Ø 5,5 cm



LOT DE 4 MOULES À CANELÉS EN ACIER REVÊTU / SET OF 4 'CANELÉS' FLUTED MOULD - NONSTICK STEEL

4718.05 Ø 5,5 cm - Ht 5,5 cm



MOULE À CANELÉS EN CUIVRE ÉTAMÉ / TINNED COPPER 'CANELÉS' FLUTED MOULD

6820.35N Ø 3,5 cm
6820.45N Ø 4,5 cm
6820.55N Ø 5,5 cm

NEW



CADRE À PÂTISSERIE EN INOX ST/STEEL PASTRY FRAME

3015.36 36 x 26 cm x Ht 4.5 cm
Ep. 2.5 mm / 2.5 mm-thick

Format adapté aux plaques 40 x 30 cm,
pour les fours ménagers - Indéformable
Size suitable for baking trays 40 x 30 cm
in domestic ovens - Undistortable



CERCLE À ENTREMETS | PASTRY RINGS



CERCLE À ENTREMETS EN INOX / ST/STEEL ROUND PASTRY RING HT 45 MM

Indispensable pour le montage des entremets à base de mousse / *Pastry rings are perfect for mousse-based desserts.*

Individuel / individual :

3989.06	ø 6 cm
3989.65	ø 6,5 cm
3989.07	ø 7 cm
3989.75	ø 7,5 cm
3989.08	ø 8 cm
3989.10	ø 10 cm

Poussoir
pusher p.70

3989.12	ø 12 cm
3989.14	ø 14 cm
3989.16	ø 16 cm
3989.18	ø 18 cm
3989.20	ø 20 cm
3989.22	ø 22 cm
3989.24	ø 24 cm



CERCLE INOX EXTENSIBLE ST/STEEL EXTENSIBLE RING

Gradué de ø 18 à 36 cm
Inox ressort - forme ronde parfaite
Graduated from ø 18 to 36 cm

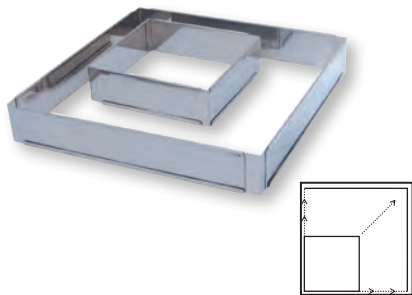
3040.01	Ht 45 mm
3040.02	Ht 65 mm

CERCLE À ENTREMETS EN INOX / ST/STEEL FORM «CALISSON»

3076.04	5,5 x 2,5
3076.11	11 x 5 x 4cm Indiv. - 15 cl
3076.22	22 x 10 x 4 cm - 60 cl
3076.27	27 x 11 x 4 cm - 90 cl
3076.33	33 x 14,6 x 4 cm - 135 cl

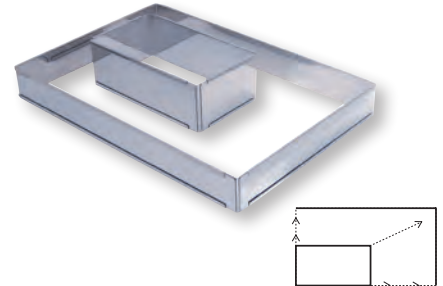
POUSOIR EN INOX / ST/STEEL PUSHER «CALISSON»

3006.05	Poussoir pour cercle Calisson individuel 3076.11/ <i>Pusher for 'Calisson'-shaped individual ing 3076.11</i>
---------	--



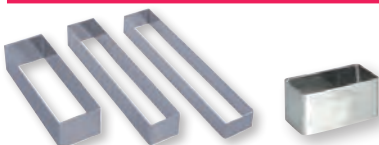
CADRE CARRÉ EXTENSIBLE EN INOX / RECTANGULAR ST/STEEL EXPANDABLE FRAME

3014.16	16 x 16 cm (maxi 30x30 cm)
3014.20	20 x 20cm (maxi 37x37 cm)
3014.30	30 x 30 cm (maxi 57x57 cm)



CADRE RECTANGULAIRE EXTENSIBLE EN INOX / RECTANGULAR ST/STEEL EXPANDABLE FRAME

3014.21	21,5 x 11,5 x ht 7,5 cm (maxi 40x21 cm)
3014.43	43 x 29 x ht 5 cm (maxi 56x84 cm)



RECTANGLE INOX / ST/STEEL RECTANGLE FORM

3943.05	5 x 2,5 x Ht. 2,5 cm
3943.08	8 x 2,5 x Ht. 2,5 cm
3943.10	10 x 2,5 x Ht. 3 cm
3943.12	12 x 4 x Ht. 3 cm
3943.13	12 x 4 x Ht. 4 cm
3942.16	16,4 x 3,2 x Ht. 2,5 cm
3941.18	18,4 x 3,3 x Ht. 2 cm

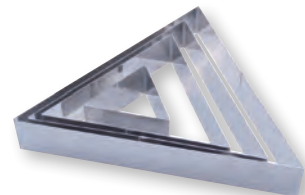
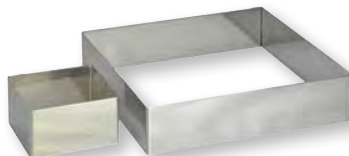
Poussoir
pusher p.70

Pour dresser des plats sur assiette.
For arranging fillings on a dish.

CARRÉ À ENTREMETS EN INOX / ST/STEEL SQUARE PASTRY FORM HT 4.5 CM

3906.08	L. 8 cm
3906.12	L. 12 cm
3906.16	L. 16 cm
3906.20	L. 20 cm
3906.24	L. 24 cm
3906.28	L. 28 cm

Poussoir
pusher p.70



TRIANGLE À ENTREMETS INOX / ST/STEEL SQUARE PASTRY FORM HT 4,5 CM

3937.08	L. 9,4 cm Individuel/individual
3937.16	L. 16 cm
3937.20	L. 25 cm
3937.24	L. 30 cm



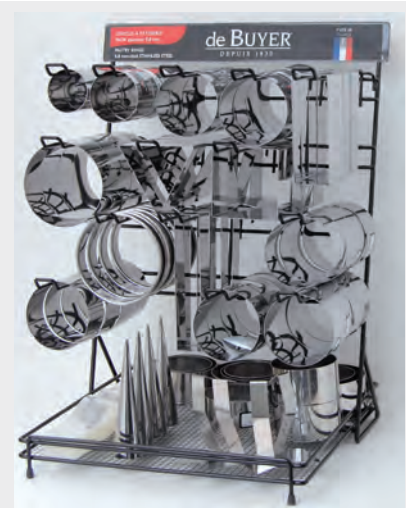
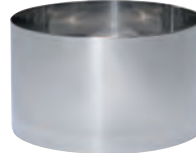
Pain Surprise

CERCLE HAUT EN INOX / HIGH ST/STEEL RING

Idéal pour les "PAINS SURPRISE", les Panettone, les brioches ou encore les gâteaux à étages, type Wedding Cake. Passe au four : à associer avec papier ou feuille de cuisson.

Perfect to bake Surprise breads (Pain Surprise), Panettones, Brioche and Wedding cakes. Suitable for oven cooking : to combine with baking paper or baking sheet.

3912.08	ø 8 x Ht 16 cm - 30 cl
3912.12	ø 12 x Ht 8 cm - 90 cl
3912.16	ø 16 x Ht 10 cm - 200 cl
3912.20	ø 20 x Ht 12 cm - 380 cl
3912.24	ø 24 x Ht 14 cm - 630 cl



PRESENTOIR DE COMPTOIR SPECIAL CERCLES PÂTISSERIE / COUNTER DISPLAY FOR RINGS

3900.00

Composition :

- **3989.08** 60 cercles inox / stainless steel pastry rings ht 4,5 ø 8 cm
- **3989.06** 10 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 6 cm
- **3989.10** 6 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 10 cm
- **3989.07** 6 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 7 cm
- **3906.08** 4 cercles carrés inox / stainless steel pastry square rings - L. 8cm
- **3091.10** 4 cercles à tarte inox / st/ steel pastry tart rings - Ht 2cm ø 10cm
- **3943.12** 4 rectangles inox / stainless steel rectangular rings - 12x4cm ht 3cm
- **3006.35** 4 moules coniques inox/ stainless steel conical moulds - L.14cm
- **3989.05** 4 cercles inox / stainless steel pastry rings - ht 4,5 ø 5 cm
- **3006.00** 4 tasses pour cercles/ stainless steel pusher for rings
- **3937.08** 4 triangles inox / stainless steel triangular rings - L. 94mm ht 4.5cm
- **3942.16** 4 rectangles inox / st/ steel rectangular rings - 16X3cm ht 2.5cm
- **042016** Lot de 100 bandes de prédécoupés / polypropylene strips for rings



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. *Polypropylene confectioner's ribbon to line the insides of pastry rings before moulding cream cakes. It enables an easy turning out without damaging the cake. Cold use.*

LOT DE 100 BANDES PRÉDÉCOUPÉES / SET OF 100 STRIPS

pour chemiser les cercles à entremets individuels jusqu'au ø 8 cm

For lining small rings maxi ø 8 cm

042016 L.27 cm Ht 4,5 cm

ROULEAU DE RUBAN PÂTISSIER / ROLL OF CONFECTIONER'S RIBBON

ROULEAU DE 10 METRES / 10-METER ROLL

042024 Ht 45 mm

042026 Ht 60 mm



POUSOIR INOX POUR FORMES INDIVIDUELLES NONNETTES / ST/STEEL PUSHER FOR INDIVIDUAL PASTRY FORMS



3006.01 Poussoir pour cercles ronds
Pusher for round forms
ø 7,5 - ø 8 cm

3006.02 Poussoir pour formes carrées
Pusher for square forms L.8 cm



3006.03 Poussoir pour formes rectangulaires
individuelles / *Pusher for rectangular*
individual forms

3006.04 Poussoir pour formes oblongs
Pusher for oval forms L.14 cm

3006.05 Poussoir pour cercle Calisson
individuel L. 11 cm
Pusher for 'Calisson'-shaped
individual ing L. 11 cm

CERCLE À TARTE | TART RINGS



CERCLE A TARTE EN INOX ST/STEEL TART RING - HT 2 CM

3091.06N Ø 6 cm - Individuel
3091.08N Ø 8 cm - Individuel
3091.10N Ø 10 cm - Individuel

Poussoir
pusher p.70



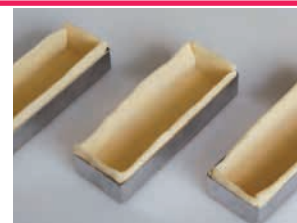
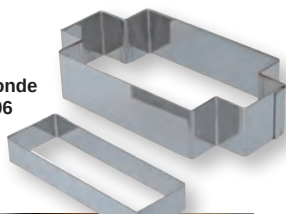
CERCLE À TARTE PERFORÉ EN INOX ST/STEEL PERFORATED TART RING HT 2 CM

3093.06 Ø 6 cm - Individuel
3093.08 Ø 8 cm - Individuel
3093.10 Ø 10 cm - Individuel
3093.22 Ø 22 cm
3093.24 Ø 24 cm
3093.26 Ø 26 cm
3093.28 Ø 28 cm

Poussoir
pusher p.70



Une création
Franck Michel
MOF 2004
Champion du monde
de pâtisserie 2006



KIT FRANCK MICHEL

kit en inox pour la réalisation rapide et facile de
tartelettes rectangulaires / *stainless steel kit to
make quickly rectangular tartlets.*

3943.11 Rectangle inox 11,5x4x1,7 cm
St/steel rectangular ring
3943.91 Découpoir inox pour 3943.11/
St/steel cutter for 3943.11



3006.03 Poussoir pour
formes rectangulaires
individuelles / *Pusher for
rectangular individual forms*



CERCLE A TARTE CARRÉE EN INOX / ST/STEEL SQUARE TART RING HT 2 CM

3905.08 L.8 cm Indiv. 3905.20 L.20 cm
3905.12 L. 12 cm 3905.24 L. 24 cm
3905.16 L. 16 cm 3905.28 L. 28 cm



DECOUPOIR ET POUSSOIR INOX POUR FORME CARRÉE / CUTTER & PUSHER FOR SQUARE FORM L. 8 CM

3318.02 Découpoir pour tartelettes carrée
Ht 2 cm/ *Cutter for tartlets Ht 2 cm*
3006.02 Poussoir pour forme carrée L. 8 cm/
Cutter for square pastry form L. 8 cm
Ref. 3906.08 / 3905.08 / 3099.20

CERCLE À ENTREMETS INDIVIDUEL OBLONG EN INOX / ST/STEEL OVAL INDIVIDUAL PASTRY RING

3037.14 14,5 x 3,5 x Ht 1,9 cm

Une création Mathieu Blandin
Champion du monde de pâtisserie 2013



POUSSOIR UNIVERSEL INOX / ST/STEEL UNI- VERSAL PUSHER

Utilisation dans les formes
inox individuelles rondes Ø 8
cm, triangles, carrées et rec-
tangles. Idéal pour former par-
faitement vos préparations.

*For using in individual pastry
rings (round Ø8 cm, square, triangu-
lar and rectangular) to push easily the
preparation in the edges.*

3006.00



POUSSOIR EN INOX / ST/STEEL UNIVERSAL PUSHER «CALISSON»

3006.04 Poussoir pour cercles oblongs
3037.14 & 3099.40
*Pusher for oval individual ring
3037.14 & 3099.40*





CERCLE PERFORÉ | PERFORATED RING

Créés en partenariat avec l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona, ces nouveaux cercles sont constellés de trous - ø 1 mm - pour une cuisson uniforme des bords de tartes. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. LE cercle indispensable pour les cuissins de pâtes sablées, su-crées ou brisées.

Created in partnership with the famous pastry school "l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona", these new tart rings with small holes (ø 1 mm) enable a uniform baking of the pie/tart edges. The straight edge allows an easy removal and a perfect pastry rim.



CERCLE A TARTE EN INOX
ST/STEEL TART RING - HT 2 CM

ROND / ROUND

3099.01	ø 5,5 cm
3099.02	ø 6,5 cm
3099.03	ø 7,5 cm Poussoir pusher p.70
3099.00	ø 8,5 cm
3099.04	ø 10,5 cm
3099.05	ø 12,5 cm
3099.06	ø 15,5 cm
3099.07	ø 18,5 cm
3099.08	ø 20,5 cm
3099.09	ø 24,5 cm
3099.10	ø 28,5 cm

CARRE / SQUARE

3099.19	L. 7 cm - 10 cl - indiv.
3099.20	L. 8 cm - 20 cl - 2 p. Poussoir/découpoir pusher/cutter p.70
3099.21	L.15 cm- 40 cl - 4 p.
3099.23	ø 17,5 cm- 60 cl - 6 p.
3099.22	L.20 cm- 80 cl - 8 p.



CERCLE A TARTE EN INOX
ST/STEEL TART RING - HT 2 CM

CALISSON

3099.70	12 x 5,5 cm - 10 cl. Poussoir pusher p.70
3318.05	Découpoir pour tartelettes Calisson
3099.70 /	Cutter for tartlets 3099.70

3099.72	18 x 7,8 cm - 20 cl - 2 p.
3099.73	25,5 x 11 cm - 40 cl - 4 p.
3099.74	31 x 13 cm - 60 cl - 6 p.



RECTANGLE

3099.30	12 x 4 cm - 10 cl - indiv. Poussoir pusher p.70
3099.32	25 x 8 cm - 40 cl - 4 p.
3099.33	28 x 11 cm - 60 cl - 6 p.



CERCLE A TARTE EN INOX
ST/STEEL TART RING - HT 2 CM

COEUR / HEART

3099.50	ø 8 cm - 9,5 cl - indiv.
3099.51	ø 12 cm - 20 cl - 2 p.
3099.52	ø 18 cm - 40 cl - 4 p.
3099.53	ø 22 cm - 60 cl - 6 p.



OBLONG / OVALE

3099.40	14,5 x 3,5 cm 10 cl - indiv. Poussoir pusher p.70
3099.42	27 x 8 cm - 40 cl - 4 p.
3099.43	30 x 11 cm - 60 cl - 6 p.



Créations Gourmandes



CHRISTOPHE RENO

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confi-seur 2015 - Chef pâtis-sier à l'Ecole Valrhona
Pastry MOF 2015
Chef at the French fa-mous Pastry School Valrhona

Pour le concours du MOF, le pâtissier forma-teur de l'Ecole Valrhona avait choisi de travail-ler sur le thème « Picasso sucré » en insistant particulièrement sur les influences cubistes du peintre. Découvrez ici les formes originales imaginées

For the MOF competition, C. Renou decided to work on the theme of « Sweet Picasso » es-pecially on the painter's cubist influences. Discover the original pastry forms he created & we produce and propose to you .



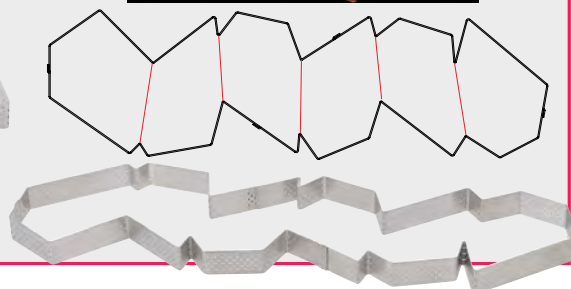
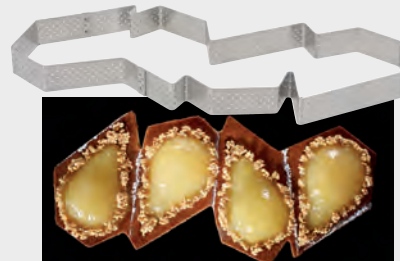
CERCLE À TARTE PERFORÉ
MULTIPART "EXPERT" /
ST/STEEL PERFORATED TART RING

3099.94	4 parts triangulaires/triangular pces
3099.96	6 parts triangulaires/triangular pces



CERCLE À TARTE PERFORÉ EN INOX -
MULTIPART "EXPERT" /
ST/STEEL PERFORATED TART RING

3099.84	4 p. Ht 2 cm
3099.86	6 p. Ht 2 cm

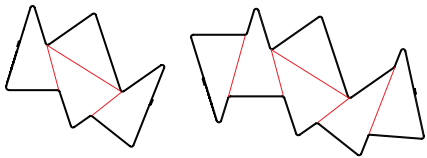




CERCLE À ENTREMETS MULTIPART EN INOX / ST/STEEL PASTRY FORM

Création Christophe Renou

3939.34 4 parts triangulaires/triangular pces
3939.36 6 parts triangulaires/triangular pces



MOULE À CAKE TRIANGULAIRE INOX AVEC DÉCOR SILICONE / ST/STEEL TRIANGULAR CAKE MOULD WITH SILICONE PATTERN

Création Christophe Renou

3209.18 18 X 8 X HT 6,5 cm

Une structure en silicone avec des formes géométriques en relief est livrée avec le moule; elle s'insère dans le moule et forme des dessins sur le gâteau / A silicone insert with geometric forms in relief is delivered : it fits into the mould and creates a 3D decoration on the cake.



Jérôme LANGILLIER

Maître Pâtissier -
Champion du Monde
2009 - Consultant international
Master Pastry Cook -
World Champion 2009
International consultant

Le concept JÉRÔME LANGILLIER est né de l'association d'un moule en acier inoxydable et son support de cuisson pour la réalisation facile de préparations classiques tels que, par exemple, les cakes, les pâtés en coûte ou encore les Babas.

The concept Jérôme Langillier consists in combining a stainless steel long mould with a baking support to bake classic preparations as for example cakes, Pâtés en croûte or Babas.



SPECIAL PÂTES LEVÉES FOR LEAVENED DOUGHS WITH YEAST

MOULE TUBE INOX Ø 45 MM ET FEUILLE DE CUISSON ADAPTÉE / ST/STEEL TUBE MOULD Ø 45 MM WITH ITS NONSTICK BAKING SHEET

PETIT MODÈLE / SMALL :

3203.20 Moule 4 parts L.20 cm
& feuille de cuisson /
mould & baking sheet

4344.30 Feuille de cuisson pour 3203.20/
baking sheet

MODÈLE LONG / LONG :

3203.30 Moule 6 parts L.30 cm
& feuille de cuisson /
mould & baking sheet

4344.31 Feuille de cuisson pour 3203.30/
baking sheet

MOULE LONG RECTANGULAIRE ET FEUILLE DE CUISSON ADAPTÉE / ST/STEEL RECTANGULAR MOULD WITH ITS NONSTICK BAKING SHEET SPECIAL PÂTE EN CROÛTE



3202.04 Moule/mould L.30 X 4 X Ht 6 cm
& feuille de cuisson /
& baking sheet

4344.20 Feuille de cuisson pour 3202.04 /
baking sheet for 3202.04

MOULE LONG ÉVASÉ INOX CAKE DE VOYAGE ET FEUILLE DE CUISSON / ST/STEEL OBLIQUE MOULD SPECIAL CAKE WITH ITS NONSTICK BAKING SHEET

3208.23 Moule/mould L.20 x 5,5 x Ht 5 cm
& feuille de cuisson /
& baking sheet

4344.40 Feuille de cuisson pour 3208.23/
baking sheet for 3208.23



Gouttière Long yule log

L. 30 CM

Pour la réalisation de terrines (de légumes, viande, poisson), de glaces, de gâteaux roulés, de bûches, etc. Moule démontable en inox - Qualité PRO - Fabrication française. Démoulage facile grâce aux embouts démontables et aux parois lisses.

To make pâtés (of vegetables, meat or fish), ice-creams, Swiss rolled, yule logs, etc. Long mould with removable ends. High-quality stainless steel - Made in France

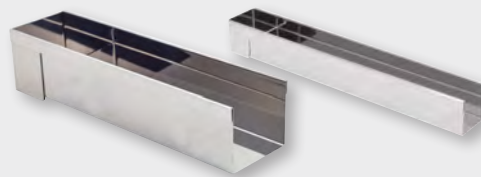


GOUTTIÈRE DÉMONTABLE EN INOX / ST/STEEL LONG MOULD FOR YULE LOG 30-CM LONG



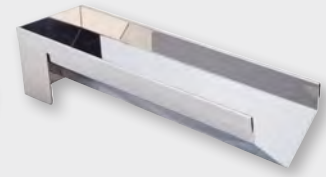
RONDE / ROUND

3206.30 7,5 x Ht 6,5
3206.04 4 x Ht 4 cm
petit format / small size



CARRÉE / SQUARE

3205.30 8 x 8 cm
3205.04 4 x 4 cm
petit format / small size



TRIANGULAIRE / TRIANGULAR

3204.30 8 x Ht 6,5 cm

Pâté en croûte

GEO forme



NEW



Le premier moule dépliant dont on ne perd pas les charnières. Un outil professionnel robuste par sa conception tout inox, proposé en format grand public.

Facile d'utilisation : le développé sert de gabarit pour la pâte, notamment des pâté en croûte. Démoulage facile.

Le modèle perforé permet une cuisson uniforme de la pâte. Parfait pour les pâtés en croûte, mais aussi les pains moulés, pains spéciaux, saucissons briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés. Peut être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes.

The first foldable mould that doesn't lose its hinges.

A robust professional tool thanks to its stainless steel design.

Easy to use. Easy unmoulding.

The perforated model allows even cooking of the dough. Perfect for PÂTE EN CROÛTE (meat pies), but also for breads, brioches, ginger breads or cakes. Can be associated with baking paper for cooking some preparations.

CONCEPTION
TOUT-EN-UN
ALL-IN-ONE

MOULE RECTANGULAIRE EN INOX PLIANT AVEC CHARNIÈRES INTÉGRÉES / ST/STEEL LONG RECTANGULAR MOULD WITH FOLDABLE HINGES

MODELE PERFORÉ / PERFORATED MOULD SPECIAL 'PÂTE EN CROÛTE'

3210.24 L. 24 x 5 cm x Ht 6 cm
3210.35 L. 35 x 7 cm x Ht 7,5 cm

MODELE LISSE / PLAIN MOULD

3211.24 L. 24 x 5 cm x Ht 6 cm
3211.35 L. 35 x 7 cm x Ht 7,5 cm



FABIEN PAIRON MOF Charcutier-Traiteur, et enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne

a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération.

- Pratique, fonctionnel, et efficace. Facile à fonder, à garnir, à démouler, à entretenir et à stocker.

- Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.)

- Mis au point et fabriqué par de Buyer.

Fabien Pairon imagined, designed and worked on an innovative rectangular mould for «Pâté en Croûte» (meat pie):

- Practical, functional and efficient.

- Easy forming, filling, removal and storage.

- Multiuse : Pâté Croûte, sweet and savory cakes, special breads, ginger bread, etc.

- Developed and manufactured by de Buyer.



ELASTOMOULE® moule souple & antiadhésif | supple nonstick mould

Mousse de silicone alimentaire pur étuvé
+ poudre de métal - Système breveté
Cuisson au four et congélation de -70° à +300°C
Transmission rapide et uniforme de la chaleur
Caramélisation des sucs assurée
Démoulage facile
Perforations R'System® :
- Pour une meilleure circulation
du chaud et du froid sur toute la plaque.
- Cuisson homogène de tous les produits.



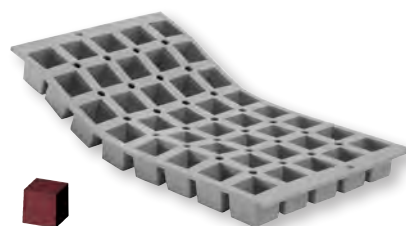
Elastomoule
Grand format
Big size
30 x 17,6 cm
REF. xxxx.01

Elastomoule
Petit format
small size
21 x 17,6 cm
REF. xxxx.21

Pure foodgrade silicone foam + metal powder
Oven cooking and freezing from -70° to +300°C
Quick and homogeneous heat transmission
Patented system for a better caramelization
of juices and better taste
Perforations R'System® :
- Perfect heat convection
- Homogeneous cooking on the whole tray



Meilleurs Ouvriers de France pâtisseries et/
ou Champion du Monde de Pâtisserie ont
mis leur talent au service des Elastomoules
et nous proposent pour chaque moule une
recette de pâtisserie classique revisitée de
manière originale. Une fiche-recette est
fournie avec chaque moule.
Some MOF Pastry and/or World Champions
realize their original pastry recipes in the
Elastomoule moulds.
One recipe card with each mould.



MINI CUBES / MINI CUBES
25 MM H. 25 MM

1869.01 30x17,6 cm - 40 pcs



MINI CYLINDRES / MINI CYLINDERS
Ø 27,5 MM H. 25 MM

1873.01 30x17,6 cm - 40 pcs

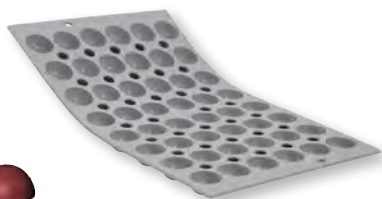


MINI BRIOCHES / MINI BRIOCHES
Ø 60/31 MM H. 28 MM

1845.01 30x17,6 cm - 8 pcs



MOULE SOUPLE | SUPPLE MOULD



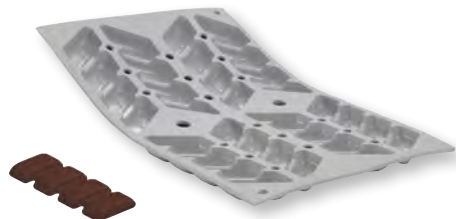
**MINI DEMI SPHERES -FOND PLAT /
MINI HEMISPHERES - FLAT BOTTOM**
Ø 25 MM H. 10 MM

1866.01 30x17,6 cm - 48 pcs



PORTIONS CAKE / PORTIONS CAKES
90 X 48 MM H. 30 MM

1831.01D 30x17,6 cm - 9 pcs
1831.21D 21x17,6 cm - 6 pcs



ELASTOUMOLE CROQUANT

1874.01 8 formes/moulds 4/4 - 4,85 cl
disponible jusqu'à épuisement des stocks /
while stock lasts



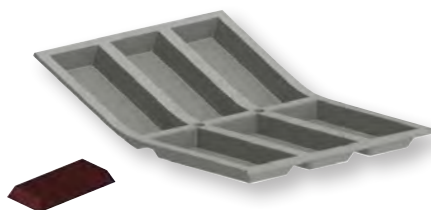
MINI CAKE / MINI CAKES
49 X 27 MM H. 27 MM

1868.01 30x17,6 cm - 20 pcs



**MINI-CANELÉS BORDELAIS /
MINI-BORDELAIS FLUTED CAKES**
Ø 35 MM H. 35MM

1856.01D 30x17,6 cm - 28 pcs
1856.21D 21x17,6 cm - 20 pcs



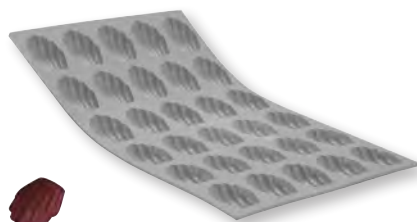
**GRANDS FINANCIERS /
FINANCIER RECTANGULAR CAKE**
95 X 45 MM H. 12 MM

1875.21 21x17,6 cm - 6 pcs - 4,2 cl



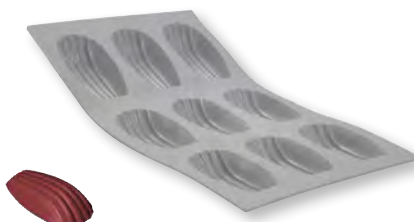
MINI-FINANCIERS
49 X 26 MM - H. 11 MM

1852.01D 30x17,6 cm - 25 pcs
1852.21D 21x17,6 cm - 15 pcs



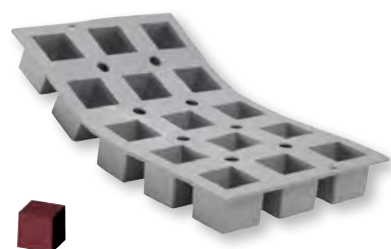
MINI MADELEINES
40 X 30 MM - H. 11 MM

1851.01D 30x17,6 cm - 30 pcs
1851.21D 21x17,6 cm - 20 pcs



MADELEINES
80 X 45 MM - H. 18 MM

1832.01D 30x17,6 cm - 9 pcs
1832.21D 21x17,6 cm - 8 pcs



ELASTOUMOLE CUBE

1861.01 15 petits cubes - L. 35 mm - 4 cl



ELASTOUMOLE CUBE

1836.01 8 cubes - L. 50 mm - 11.5 cl



**12 MOULES ROUNDS 'POMPONNET-
TES' / 12 ROUND SPECIAL MUFFINS**

1862.21 Ø 46/30 mm H. 24 mm





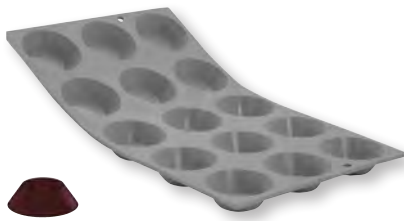
**CANELÉS BORDELAIS /
BORDELAIS FLUTED CAKES**
Ø 55 MM H. 50 MM

1834.01D 30x17,6 cm - 8 pcs
1834.21D 21x17,6 cm - 6 pcs



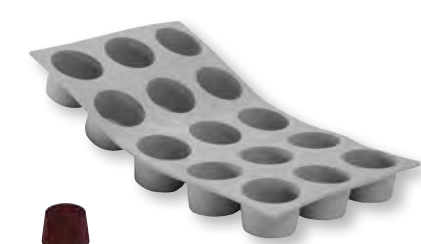
MUFFINS
Ø 74 MM H. 30 MM

1833.01D 30x17,6 cm - 6 pcs
1833.21D 21x17,6 cm - 4 pcs



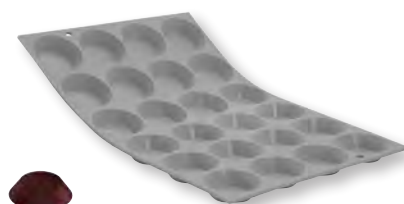
**TARTELETTE RONDE /
ROUND TARTLET Ø 50 MM**

1859.01D 30x17,6 cm - 15 pcs



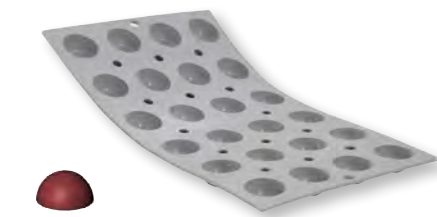
MIN MUFFINS
Ø 45 MM H. 30 MM

1858.01D 30x17,6 cm - 15 pcs
1858.21D 21x17,6 cm - 9 pcs



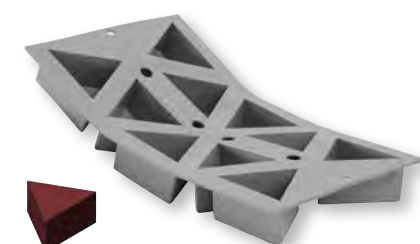
**TARTELETTE RONDE /
ROUND TARTLET Ø 45 MM**

1853.01D 30x17,6 cm - 24 pcs
1853.21D 21x17,6 cm - 12 pcs



**MINI DEMI-SPHÈRES /
MINI HEMISPHERICAL MOULDS**
Ø 30 MM H. 17 MM

1850.01 30x17,6 cm - 24 pcs
1850.21 21x17,6 cm - 20 pcs



10 TRIANGLES
66 X 57 H. 35 MM

1843.01



**8 CYLINDRES «ESCALIER»
8 CYLINDERS "STAIRS"**

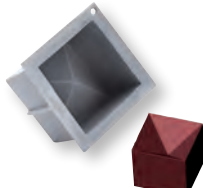
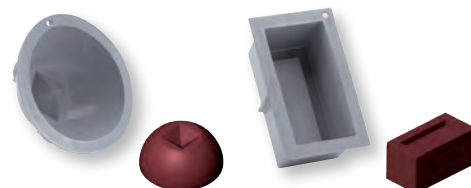
1844.01 Ø 60 mm x Ht 50 mm
disponible jusqu'à épuisement des stocks /
while stock lasts

ELASTOMOULE® Single

Des moules individuels, de nouvelles formes originales qui conviennent à toutes les préparations chaudes, froides sucrées, salées. Angles vifs pour une présentation parfaite.

Ces modèles avec une partie rentrante dans le moule permettent de créer des décors originaux.

Original shapes for these individual moulds, suitable for all types of preparations. Hot, Cold Sweet, Savory. The models include an insert for original decors. Perfectly shaped with neat edges.



Elastomoule Single :
disponibles jusqu'à
épuisement des stocks /
while stock lasts

**DEMI-SPHÈRE /
HEMISPHERE**

1872.00 Ø 95 mm
20 cl

BRIQUE / BRICK

1871.00 100x50x50 mm
23 cl

CUBE / CUBE

1870.00 L. 65 mm
23 cl



Moul'flex®

PLAQUE / TRAY 17,5 X 30 CM

Souple et Anti-adhésif
Démoulage facile
Silicone alimentaire pur étuvé
Cuisson au four (four traditionnel et micro-ondes), au bain-marie et congélation de -40° à +280°C.

*Non-stick supple mould
 made of pure foodgrade silicone
 Black colour - Easy removal
 Oven cooking (traditional and microwaves),
 bain-marie cooking and freezing
 from -40° to +280°C (-40°F to 530°F)*



**8 GRANDS CÔNES /
 8 BIG CONES**

1997.01 ø 55 mm - Ht 60 mm 9.2 cl



**12 DARIOLES /
 12 "DARIOLE" MOULDS**

1960.01 ø 40/35mm - Ht 35 mm - 4 cl



**12 MOULES "TRADITION 1900" /
 12 "TRADITION 1900" MOULDS**

1967.01 ø 30/40 mm - Ht 40 mm - 3.5 cl



**6 BRIOCHEs /
 6 FLUTED BRIOCHEs**

1964.01 ø 8 cm - Ht 3.5 mm - 9.5 cl



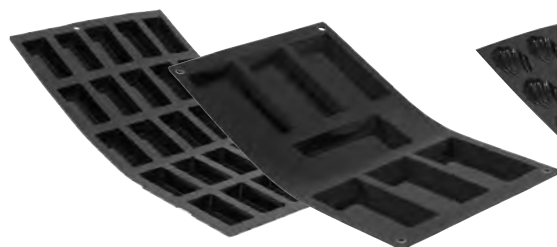
DEMI-SPHÈRES / HEMISPHERES

1961.01 6 moules/moulds ø7 cm - 8.9 cl
 1961.02 15 moules/moulds ø4 cm - 2 cl



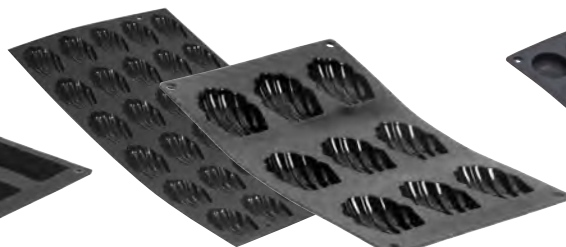
**15 TARTELETTES /
 15 ROUND TARTLETS**

1975.01 ø 5 cm - Ht 1.5 cm - 1.9 cl



**FINANCIERS / FINANCIER
 RECTANGULAR MOULDS**

1976.02 25 mini Financiers
 49 x 26 mm - Ht 11 mm - 1.05 cl
 1976.03 7 Financiers
 95 x 42 mm - Ht 10 mm



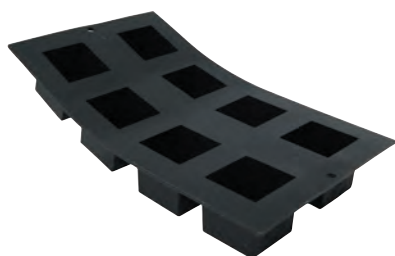
MADELEINES / MADELEINES

1994.01 30 mini-Madeleines
 40 x 30 mm - 0.63 cl
 1966.01 9 Madeleines - 75 x 45 mm - 3 cl



**POMPONNETTES RONDES /
 ROUND "POMPONNETTE" CAKES**

1999.02 24 Pomponnettes
 ø 30mm - Ht 15 mm - 0.18 cl
 1999.01 8 Pomponnettes
 ø 60 mm - Ht 20 mm - 0.4 cl



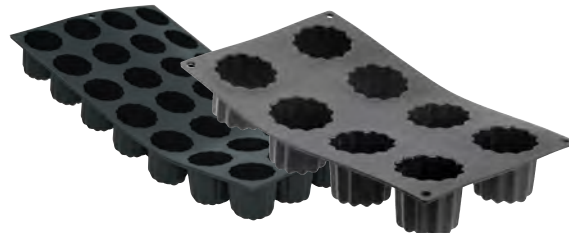
8 CUBES / 8 CUBES

1996.01 L.45 mm - 9.1 cl



**6 TARTELETTES /
 6 ROUND TARTLETS**

1978.01 ø 8.5 cm - Ht 1.5 mm - 7.3 cl



CANELÉS / «BORDELAIS» FLUTED CAKES

1977.01 28 mini Canelés
 ø 35 mm - Ht 35 mm - 1.9 cl
 1968.01 8 Canelés - ø 55 mm - Ht 50mm - 8.2 cl



**6 MINI-KOUGLOFFS /
6 MINI-KOUGLOFFS**

1979.01 ø 70 mm - Ht 36 mm - 9 cl



**6 MOULES SAVARINS Ø 7,2 CM /
6 SAVARIN ROUND MOULDS**

1963.01 ø 72 mm - Ht 23 mm - 7 cl



**8 CAKES OVALES /
8 OVAL CAKES 6,5 X 4 CM**

1971.01 65x40 mm - Ht 34 mm - 9.7 cl



6 MUFFINS / 6 MUFFINS

1962.01 ø 7.2 mm - Ht 30 mm - 9.7 cl



9 MINI-CAKES / 9 MINI-CAKES

1976.01 90 x 48 mm - Ht 30 mm - 9 cl



8 CŒURS / 8 «HEARTS»

1970.01 65x 60 mm - Ht 30 mm - 7.8 cl



**MOULE À CAKE /
RECTANGULAR CAKE MOULD**

1984.24 240 x 105 mm - Ht 65 mm



**TOURTIÈRE RONDE /
ROUND PIE PAN**

1990.20 ø 200 mm
1990.24 ø 240 mm
1990.26 ø 260 mm



MOULE CŒUR / «HEART» MOULD

1981.22 218 x 208 mm - Ht 38 mm



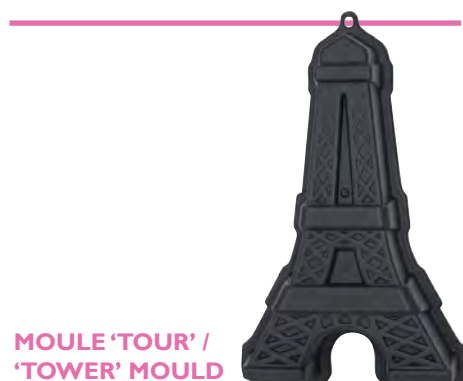
**MOULE RECTANGULAIRE /
RECTANGULAR MOULD**

1982.28 285x250 mm - Ht 40 mm



**16 PETITS GATEAUX X O CŒUR /
16 «X O HEART» MOULDS**

1949.00 Plaque / Tray 21 x 21 cm



**MOULE 'TOUR' /
'TOWER' MOULD**

1989.00 264x160 mm x Ht 50 mm - 0,8 L.



**MOULE À TARTELETTE /
TARTLETS MOULD**

1980.10 ø 10 mm
1980.12 ø 12 mm



**LOT DE 6 MOULES CUP CAKES
EN SILICONE / SET OF 6 SILICONE
CUP CAKES MOULDS**

1985.05 ø 50 mm - Ht 24 mm
1985.07 ø 70 mm - Ht 32 mm



0237	30/58	3006	68/70/71	3741	13	4710	61	6200	51
0816	20	3006	69	3742	13/14	4711	61	6206	26
1831	76	3007	68	3743	13/28	4712	60	6224	27
1832	76	3014	69	3745	13	4712	61	6230	26
1833	77	3015	68	3746	12	4713	61	6232	27
1834	77	3023	68	3750	11/29	4714	61	6236	26
1836	76	3037	71	3751	11	4715	61	6242	27
1843	77	3040	69	3752	11	4716	61	6243	27
1844	77	3065	68	3753	11	4717	61	6244	27
1845	75	3076	69	3754	11	4718	60/68	6247	27/28
1850	77	3091	71	3900	70	4719	60	6406	22
1851	76	3093	71	3905	71	4720	49	6424	22/29
1852	76	3099	72	3906	69	4740	50	6425	22
1853	77	3121	21	3912	70	4745	51	6426	23
1856	76	3122	28	3930	54	4766	60	6427	21
1858	77	3125	68	3937	69	4781	59	6427	23
1859	77	3133	68	3939	73	4782	54	6430	22
1861	76	3136	30	3941	69	4788	49	6432	25/28
1862	76	3202	73	3942	69	4789	49	6436	22
1866	76	3203	73	3943	69	4807	50	6440	23/28
1868	76	3204	74	3943	71	4809	29	6441	23
1869	75	3205	74	3989	69	4813	49	6442	23
1870	77	3206	74	4112	9/28	4815	52	6443	23
1871	77	3208	73	4129	63/66	4816	49	6444	23
1872	77	3209	73	4132	63/66	4826	52	6445	25
1873	75	3210	74	4200	23/50	4827	52	6446	25
1874	76	3211	74	4230	48	4840	30/58	6447	25
1875	76	3232	54	4231	48	4843	61	6448	25
1949	79	3240	54	4232	48	4844	60	6449	25
1960	78	3241	27	4233	48	4856	56	6450	25
1961	78	3242	54	4234	48	4856	65	6451	25
1962	79	3250	55	4235	48	4858	30	6453	25
1963	79	3280	54	4236	48	4858	50	6454	25
1964	78	3300	30/58	4237	49	4863	63	6460	24
1966	78	3302	30/58	4238	49	4881	51	6461	24
1967	78	3314	59	4239	49	4882	51	6462	24
1968	78	3318	71	4270	33	4884	51	6463	24
1970	79	3323	59	4271	33	4885	51	6464	24
1971	79	3324	59	4272	33	4887	51	6465	24
1975	78	3329	17/23/27/28	4275	33	4891	50	6466	24
1976	78	3350	54	4280	35	4920	50	6467	24
1976	79	3351	54	4281	35	4931	56	6468	24
1977	78	3352	54	4282	35	4935	56	6820	68
1978	78	3353	53	4283	35	4937	58	7350	30/57
1979	79	3354	52	4284	35	4938	56	7366	30/57
1980	79	3356	51	4285	35	4970	30	7367	30/57
1981	79	3356	52	4286	35	5020	20	7368	30/57
1982	79	3358	66/67	4287	35	5023	20	7664	21
1984	79	3361	57	4290	36	5026	20	8050	31
1985	79	3372	55	4291	36	5050	20	8136	30/57
1988	21	3373	30/55	4301	59	5051	20	8137	30/57
1989	79	3401	49	4304	59	5114	28	8140	21/29
1990	79	3410	6	4304	59	5290	20	8161	57
1994	78	3411	6	4307	59	5291	20	8162	57
1996	78	3412	6	4308	59	5293	20	8183	21
1997	78	3427	6	4336	65	5303	29	8185	29
1999	78	3429	6/17/27/28	4344	56	5350	30/57	8237	59
2011	37	3430	7	4344	73	5353	30/57	8300	16
2012	43	3432	7	4347	65	5356	58	8304	17
2015	39/41	3433	7	4348	65	5356	58	8308	17
2016	46	3437	55	4357	56	5357	58	8309	17
2017	45	3441	21	4361	58	5358	58	8311	17
2040	50	3449	21	4362	58	5359	58	8313	17
2111	62	3459	9	4441	21	5363	57	8317	17/28
2112	62	3491	9	4604	54	5610	18	8320	59
2113	62	3493	9	4605	54	5611	19	8359	9
2114	63/64/65	3494	9	4636	17/20/50	5612	19/29	8360	9
2115	62	3495	9	4650	51	5613	18	8362	8
2116	62	3496	9	4670	58	5614	19	8363	8
2117	63	3565	52	4682	32	5615	19/29	8440	15
2118	63	3706	12/14	4683	32	5616	19	8450	15
2119	62	3709	13/23/27	4685	32	5618	19/28	8450	31
2120	63	3718	13	4687	32	5619	19/28	8460	15
2120	63	3719	13	4700	61	5630	8	8470	15
2125	63	3724	13/14	4701	61	5634	8	8480	15
2126	62	3725	13	4702	61	5635	8	8481	15
2128	62	3726	13	4703	60	5640	19	8485	15/29
2129	62	3727	13	4705	60	5651	19	042016	70
2130	64	3727	21	4706	60	5652	19	042024	70
2601	20	3730	13	4707	60	5654	18	042026	70
2610	55	3736	12	4708	60	5670	11/29	042032	68
2612	47	3740	14	4709	60	5680	19	044080N	52
								044085N	52

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. All texts, information, characteristics and photographs in this catalogue are for information only and are not warranted. We disclaim liability in event of inaccuracy thereof. We reserve the right to make any changes therein without prior notice.

Credits photos : Jérôme Baudoin - Eric Marin - Agence Pernet - Lézards Création



TOTEM PLV DE BUYER / Mineral B Element
recto verso - 42x23x Ht 154 cm
Ref : 10.0004
français-anglais / French-English



KAKEMONOS en tissu
Format / Dim. 90 x 40 cm
Imprimé 1 face / one-side printed
Fourni avec drisse de suspension
Ref : 10.1001 KAKEMONO CUISSON
Ref : 10.1002 KAKEMONO PATISSERIE



Rappel de marque
de Buyer / Brand recall
21x 6,5 x 3 cm
Ref : 10.0006



PLV rappel de marque
Panneau PVC de Buyer / panel 'de Buyer'
dim. 600 x 200 mm
Ref : QPR10.700
Utilisation en intérieur/ Indoor use



VITRINE POUR COUTEAUX / DISPLAY FOR KNIVES
REF.4299.00 (vide)
Structure inox équipée d'une barre aimantée
Stainless steel - equipped with a magnetic rack
dim. L. 71 x 47,5 x Prof. 16 cm
16.3 kg (vide / empty)



Présentoir de comptoir
Cercles inox Pâtisserie
Counter display for pastry rings
REF : 3900.00
Dim : 385 x 350 x Ht 504 cm



Présentoirs / Displays LE TUBE
Livré avec / Delivered with :
• 9 Tube x 3358.00
• 8 x 3358.75
• 3 x 4129.00
• 3 x 4132.06
Ref. 3358.91
dim. 45 x 35,5 x Ht 150 cm



Présentoir MINERAL B ELEMENT
Ref. 5000.08
Dim. 64 x 64 cm
Livré avec / Delivered with :
• 9 crochets / 9 removable hooks
• Porte fiches / leaflet holder
• Leaflets MINERAL B ELEMENT
• Ecran video / video screen

Colonne moules souples
Column for supple moulds
Ref.1900.01B
Ht 180 x 60 cm
(9 crochets/hooks)

Nous consulter pour la composition des présentoirs
Consult us for the composition of the displays

CHANGEMENT DE LOGO LOGO CHANGE DE BUYER



Nous vous proposons la mise à jour de vos présentoirs avec le nouveau logo de Buyer
les stickers et adhésifs à remplacer sont disponibles sous les codes suivants :

We propose you to update your displays with the new logo de Buyer; the stickers and adhesives are available under the following codes :

code	descriptif logo selon le présentoir / description of the logo by display	Nb à prévoir Number per display
QPER10.600	plaque sur Tour / logo for tower 5000.09/13	2 ex
1900.97	fronton triangulaire sur colonne/for column 1900.01	1 ex
QPR14.002	logo adhésif pour présentoir/ display Boutique 5000.14	2 ex

PRÉSENTOIR 'TOUR'

pour une boutique animée avec un présentoir original qui attire les regards.

Mettez en valeur le 'Made in France' !

le présentoir TOUR, disponible en version 4 faces ou 6 faces, possède tablettes et crochets amovibles et accueille au choix les gammes :

- FRENCH COLLECTION • PRIMA MATERA • AFFINITY • ELASTOMOULE
- MINERAL B ELEMENT

DISPLAY UNIT 'TOWER'

for a lively boutique with an original, eye-catching display.

Emphasize the value of 'Made in France' !

the TOWER display is available in 4-sided or 6-sided versions, with removable tables and hooks and can be used to display any choice of range:



PRESENTOIR TOUR 4 FACES

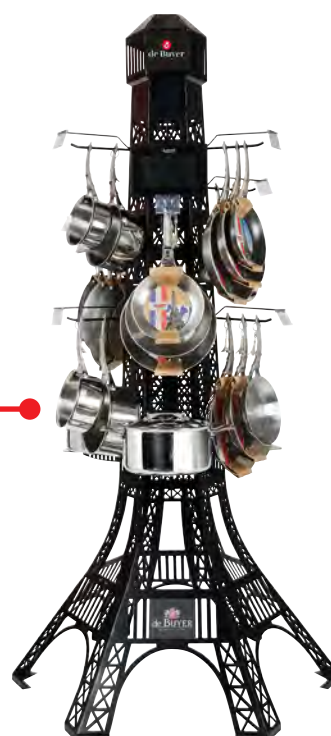
4-SIDE DISPLAY TOWER

5000.09 (vide / empty)

Dim. 60 x 60 cm Ht 200 cm

Livré avec / Delivered with :

- 7 crochets / 7 removables hooks
- 4 tablettes amovibles / 4 removable shelves
- Porte fiches / leaflet holder
- Ecran video / video screen



PRESENTOIR TOUR 6 FACES

6-SIDE DISPLAY TOWER

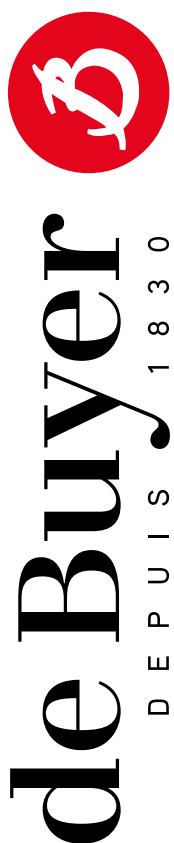
5000.13 (vide / empty)

Dim. ø 100 cm Ht 200 cm

Livré avec / Delivered with :

- 11 crochets / 11 removables hooks
- 3 tablettes amovibles / 3 removable shelves
- Porte fiches / leaflet holder
- Ecran video / video screen

MADE IN
FRANCE



DE BUYER INDUSTRIES

25, Faymont
F-88340 Le Val d'Ajol
TEL: +33 (0)3 29 30 66 12
FAX: +33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com
www.debuyer.com

SIRET 403 467 574 00014
TVA FR68 403 467 574

PRÉSENTOIR MODULAIRE

Parfait en mural mais aussi position centrale sur le lieu de vente.

Différents modules possibles selon les gammes à présenter : nous consulter pour définir la composition de votre présentoir.

MODULAR DISPLAY UNIT

Perfect either wall-mounted or in a central position of the sales location.

Different modules are available based on the ranges that need to be displayed : consult us to define the composition of your display unit.

RECTO VERSO : visibilité des 2 côtés et possibilité d'accrocher dans les 2 sens sur le panneau.

Dim. standard (sans les 2 étagères rotatives en option) : L. 1156 mm x Prof. 584 mm Ht 2092 cm

TWO-SIDED : both sides are visible, and it is possible to hang it on the panel facing either way.

Standard dim.(without both optional shelves) : L. 1156 mm x 584 mm Ht 2092 cm



Version A - REF 5000.14A

2 étagères / 3 panneaux
2 shelves / 3 panels

Version B- REF 5000.14B

3 étagères / 2 panneaux
3 shelves / 2 panels

Version C - REF 5000.14C

3 étagères / 1 panneau
3 shelves / 1 panel

Version D - REF 5000.14D

4 étagères / 4 shelves



Version basse - REF 5000.14E

2 étagères / 1 panneau
2 shelves / 1 panel

OPTION : lot de 2 plateaux pivotants REF 5000.14J

(s'adaptent sur toutes les versions de présentoirs)
OPTIONAL : set of 2 shelves REF 5000.14J (suitable on all the displays)



EXEMPLES D'AGENCEMENT

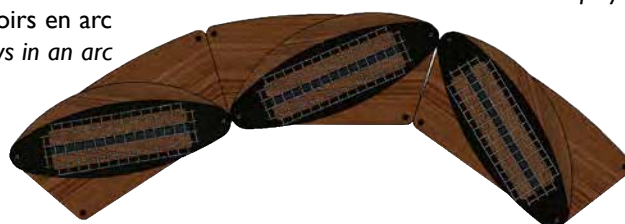
DE PLUSIEURS PRÉSENTOIRS EN MAGASIN :

EXAMPLES OF LAYOUT IN STORE :



4 présentoirs en vague
4 displays wavelike

3 présentoirs en arc
3 displays in an arc



Nous consulter pour la composition des présentoirs
Consult us for the composition of the displays