Manufacture

de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

CATÁLOGO 2025

LA BRIGADE DE BUYER

DE BUYER

SCARITECH

ROUSSELON
DUMAS - SABATIER

N2J

¡ BIENVENIDO A « LA BRIGADA DE BUYER » !

En una cocina está el chef. Pero solo no puede hacer nada. A su alrededor tiene una brigada: un equipo muy unido, formado por personalidades fuertes, que se enriquecen mutuamente para crear juntos una cocina excepcional. Conocemos este mundo a la perfección, por eso creamos la Brigada de Buyer, un equipo internacional que diseña y fabrica productos de primeras marcas en equipamiento de cocina y panadería, tanto para profesionales como para el público en general. Reunimos marcas complementarias que te apoyan en el éxito de tu mejor receta. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, tantas ventajas para vosotros en la promoción de una cocina innovadora, comprometida y cada vez más sabrosa. Les deseamos un próspero y glorioso año con La Brigada de Buyer;

Gracias.

Presidente
La Brigade de Buyer

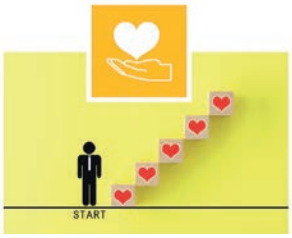
s'engage

LOS 3 PILARES DEL COMPROMISO RSC DE LA BRIGADE DE BUYER

1

CONTRIBUIR A LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA

2



TRANSMITIR Y COMPARTIR NUESTRO SAVOIR - FAIRE Y NUESTRA PASIÓN

3

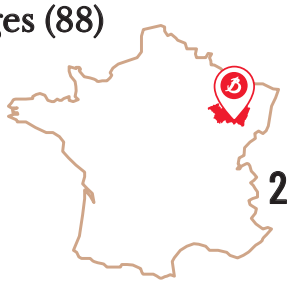
REALIZAR NUESTRAS ACTIVIDADES CON ÉTICA Y CUMPLIMIENTO

Fabricación francesa
de utensilios de cocina y pastelería

195 años de historia

1830

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 500 productos
49 patentes

210 empleados

Francia » 196 | Estados Unidos » 9 | Alemania » 5

NUESTROS CONOCIMIENTOS

- INNOVACIÓN
- DISEÑO Y FABRICACIÓN FRANCÉS
- CONOCIMIENTOS ARTESANALES Y INDUSTRIALES
- MAESTRÍA EN LOS MATERIALES

Presencia internacional

94 PAÍS

NUESTROS VALORES

AUTENTICIDAD SOLIDARIDAD AMBICIÓN
COMPROMISO PASIÓN

Certificada
« Entreprise du patrimoine Vivant »

ASOCIACIONES

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

EQUIPO FRANCIA BOCUSE D'OR Y GANADORES DEL BOCUSE D'OR

Somos socios del equipo de Francia en el Bocuse d'Or desde 2019 y seguiremos apoyando al equipo en 2024, liderado por Paul Marcon, el nuevo candidato que representará a Francia en el Bocuse d'Or durante la final de enero de 2025.
Fuimos socios del Campeonato Bocuse d'Or en 2021 y 2023 y, desde enero de 2024, somos socios de la asociación Bocuse d'Or Winners, que reúne a todos los chefs que han ganado oro, plata o bronce en el Bocuse d'Or.

SIRHA+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

Bocuse d'Or Winners

CHAMPIONNAT DE FRANCE DU DESSERT
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

CAMPEONATO FRANCÉS DE POSTRES

Desde hace 50 años, Cultures Sucre, asociación interprofesional del sector del azúcar de remolacha en Francia cuya vocación es ofrecer información y documentación sobre el azúcar en el contexto del consumo razonado, organiza el CAMPEONATO DE POSTRE DE FRANCIA, que premia cada año a estudiantes y profesionales de la pastelería.
Este concurso, cuyas manifestaciones se desarrollan en centros de formación profesional, es un emblema de las relaciones de larga data con el mundo de la educación. Hoy en día se considera un concurso de referencia en el mundo de las profesiones de la restauración, en todos los sectores combinados.
De Buyer está a su lado como socio proveedor.

De Buyer , socio de las asociaciones de Chefs

Maîtres Cuisiniers DE FRANCE

EURO-TOQUES

Descubra todos nuestros socios

COLABORACIÓN GAULT & MILLAU

Gault & Millau Tour honra 11 regiones de Francia premiando a los chefs más talentosos y destacando sus establecimientos, cocina, servicio y saber hacer.
La dotación Gault & Millau Jeunes Talents es una subvención en equipamiento y materia prima que se concede a los chefs más talentosos para que puedan abrir su propio restaurante.

De Buyer también fabrica la famosa placa amarilla que confirma que los restaurantes pertenecen a la selección de Gault & Millau.

2024 Gault&Millau TABLE D'EXCEPTION

2023 Gault&Millau TABLE D'EXCEPTION

Gault&Millau TABLE DE PRESTIGE 2022

Gault&Millau TABLE D'EXCEPTION 2021

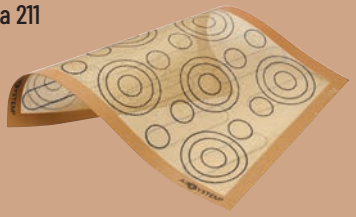
NOVEDADES

INNOVACIÓN

EL LAMINADOR DE MASA página 173

AIRMAT TAPETECALADO DE SILICONA DE DOBLE CARA, ESPECIAL PARA PASTA DE CHOUX

página 211



MOLDE DE ACERO ANTIADHERENTE

página 197

DESMONTABLE LOQY

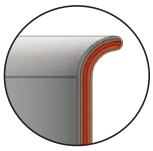
ACERO INOXIDABLE MULTICAPA
ALCHIMY LOQY
sarténes ø 20 y 32 cm página 67

MINERAL B

- Wok ø 24 et 40 cm página 14
- Sartén con 2 asas ø 28 cm página 16

Esta nueva versión ofrece más estabilidad y cocción más uniforme

ACERO INOXIDABLE MULTICAPA AFFINITY pág. 48



Mejora en el diseño :

Ahora cerramos los bordes para mejorar el producto. Los nuevos bordes más acampanados ofrecen un borde vertedor y una parada de goteo más eficaces. Finalmente, las sartenes Affinity ahora se pueden tapar con las tapas de acero inoxidable de la gama. La nueva versión estará disponible el 1 de abril de 2025.

Wok Affinity
ø 32 cm
página 50

Sartén antiadherente Affinity
con revestimiento cerámico
ø 20 à 32 cm página 50

BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE

página 95

DIVISORES PROTECTORES

página 101

HIERRO

BOX Pizza

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Hasta que se agoten las existencias				
4970.00		47,5	30	10	2

Composición:
- 2 placas para pizza llana, hierro azul ø 28 cm
- 2 soportes de cocción para pizza, aluminio ø 28 cm
- Ruedecilla para pizza
- Rasqueta flexible, plástico

BOX #crepesparty

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

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

BOX Steak Lover

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

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

BOX #BRUNCHTIME

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

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

GAMA HIERRO

	LOS BLANCOS				EL AZUL	
Colección	MINERAL B · PRO ·	MINERAL B · BOIS ·	MINERAL B	CarbonePlus	BLUE CARBON	La Lyonnaise
Material del interior	Chapa de hierro blanco				Chapa de hierro azul	
Espesor	2,5 a 3 mm				2 mm	1 a 1,5 mm
Modos de cocción	Marcar / Grill / Dorar					
Diseñado para cocinar						
Acabado	Protección natural con cera de abejas			Ligeramente aceitado		
Fuentes de calor					Moderada	
Tipo de montura curvada a la francesa	Mango de fundición de acero inoxidable	Mango de fleje de madera	Mango de fleje o mango desmontable	Mango de fleje		
Fijación de monturas y base	Remachada + parada de calor	Remachada			Soldada por puntos	
Apto para horno		Flash del horno 10 minutos a 200°C				Flash del horno 10 minutos a 200°C
Aptas para el lavavajillas						
Perfil	Corte Lyonnnaise evasé y abombado: favorece la rotación de alimentos					
Diámetro (cm)	20 a 32		12 a 40	12 a 50	12 a 32	14 a 45
Garantía	De por vida (Garantía de por vida contra todos los defectos de fabricación y para un uso normal y adecuado					
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	3 - 5	1	10

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base

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

Para todos los fuegos

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

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

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

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B PRO

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5684.24		24	7,7	2,5	2,5	2
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49

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

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5681.24		24	2,5	1,5
5681.28		28	3	2,25

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

SARTEN DE HIERRO B BOIS CON ACABADO CERA DE ABEJA

- PROTECCION NATURAL ANTI-OXIDACION
- MEJORA ANTI-ADHERENCIA
- Esto favorece la preparación de la base

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

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

Sartén redonda de hierro MINERAL B BOIS

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

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B BOIS

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

Sartén de crepes MINERAL B BOIS

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5715.24		24	45,5	1,2	2,5	21	1,2
5715.26		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,4

Sartén para 3 Blinis MINERAL B BOIS

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

Wok MINERAL B BOIS

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5717.28		28	51,2	8	3,7	1,5	13,7	1,44
5717.32		32	63,6	9,15	5,6	1,5	15	1,81
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias		34,5					0,14

Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen.
El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 1,5 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pués garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio, mango de madera

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

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

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

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

Para todos los fuegos

Sartén redonda de hierro MINERAL B

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

Sartén redonda GRILL de hierro MINERAL B

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

Sartén redonda estriada para filete MINERAL B

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

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

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Perfil reforzado para proporcionar estabilidad.
Robusta, sin ser demasiado pesada.
Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo.
Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.

Parte superior pulida brillante.

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B

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

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

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

Wok MINERAL B con mango

new 2025

Código	Designación		Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5617.24		2025	24	43,4	7	2,4	1,5	11,3	1,15
5617.28			28	51,5	8	3,7	1,5	13,7	1,41
5617.32			32	61,8	9,15	5,6	1,5	15	1,78
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias			34,5					0,14
5617.40		2025	40	74,5	23	9,4	1,5	19,5	3,32

Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen.
El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 1,5 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pués garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio

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

Sartén para tortilla MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
5611.20		20	2,5	1,03
5611.24		24	2,5	1,35
5611.28		28	3	2,15

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

Sartén de crepes MINERAL B

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

Sartén de blinis - Hierro MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5612.12		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
5612.14		14	26	2,5	11,5	0,51	5

Sartén para Poffertjes y mini-blinis MINERAL B

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

16 Poffertjes ø 4 cm

Sartén para 3 Blinis MINERAL B

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

Sartén grill rectangular MINERAL B T con 2 asas

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

Sartén grill rectangular MINERAL B con 2 asas

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

Paellera MINERAL B con 2 asas inox

new 2025

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5652.28	2025	28	4,4	3	21	1,97
5652.32		32	4,2	3	23	2,5

Rustidera ovalada MINERAL B con 2 asas inox

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

de Buyer DEPUIS 1830

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

Made in France

Sartén lionesa - Hierro, calidad superior

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

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

Sartén lionesa con mango inox

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

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

Sartenes para pescado - Hierro, calidad superior

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
5111.36	Ovalada	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovalada	40	28	5	3	23	3,32	1

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

Sartén ovalada, hierro

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

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

Sartén de crepes - Hierro, calidad superior

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

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

Sartén de blinis - Hierro, calidad superior

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Perso	Kg	PC
5140.12	Sartén de blinis	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

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

de Buyer DEPUIS 1830

Sartén lionesa con 2 asas - Hierro, calidad superior

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

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

Su grosor permite cocinar los alimentos a fuego lento.

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

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

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

Sartén Grill redondo- mango de fleje

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

Perfecta para hacer a la plancha las carnes con muy poca materia grasa. El hierro toma temperaturas altas y permite una perfecta caramelización de los azúcares para dar el mejor sabor a sus preparados. El fondo estriado marca la carne y reduce la superficie de contacto. El borde alto de la falda de la sartén limita las proyecciones.

Sartén rectangular mango en fleje

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

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

Freidora bombeada, sin cestillo

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

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

Cestillo bombeado, inox para 5050

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
5051.28N		27	7,5	0,26
5051.32N		30	9,2	0,31
5051.36N		34	10,3	0,34
5051.40N		38,5	12	0,42
5051.45N		43	14,5	0,5
	Hasta que se agoten las existencias			

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

BLUE
CARBON

MADE IN FRANCE

BLUE CARBON HIERRO AZUL

Sartenes de chapa de hierro pavonadas
Espesor de 2 mm para una perfecta difusión del calor.
Tratamiento térmico de chapa de acero pavonada, aceitado antes del embalaje
= protección contra la oxidación y la corrosión
Mango soldada en fleje de acero tratado.
= resistencia a altas temperaturas

Todo fuego, inducción a potencia moderada y horno.
Apto para cocinar a brasas y plancha.

Made in France

Sartén lionesa BLUE CARBON - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5200.20		20	35,9	3,85	2	0,86
5200.24		24	44		2	1,2
5200.26		26	46,6	4,8	2	1,37
5200.28		28	50,5		2	1,6
5200.32		32	54,9	5,8	2	1,96
	ELEMENTOS					
	Tapadera inox					
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61

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

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

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
5214.24		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
5214.28		28	54,5	9	4	2	1,96

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

Wok con mango BLUE CARBON - Hierro azul, extra-fuerte 2 mm

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5217.32		32	51,6	9,7	2	15	2,2
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias		34,5				0,14

Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen.
El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura de 2 mm permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pués garantiza una guiso digerible.

Sartén de castañas con agujeros laterales

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	5

La sartén para castañas con ventilación lateral (para un buen reparto de la calor) : un procedimiento exclusivo que permite la utilización de la sartén sobre todas la fuentes de calor, incluso el gas y .

Su fondo ranurado facilita la cocción de las castañas.

Sartén de castañas

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5490.28		28	3,7	1	0,7	10
5491.28		28	3,7	1	1,24	10
	Hasta que se agoten las existencias					

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

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

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5340.12		12	24	2	2	0,33	10

Estas sartenes permiten la realización de los famosos blinis, especialidad rusa, pero también los buñuelos y crepes pequeñas.

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

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

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

HIERRO

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

Sartén lionesa

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

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

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno

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

se adapta sobre los mangos de fleje.

Paellera hierro azul

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

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

Trípode en acero cromado para quemador

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

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

Paellero a gas, hierro esmaltado

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
0816.40N	Para Paellera ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Para Paellera ø 70 cm	50	84,2	12	3,19
	Hasta que se agoten las existencias				
0816.60N	Para Paellera ø 80 cm	60	94,7	13	3,78
	Conformes a las normas Europeas				
	Entregado sin adaptador				

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

Paellera "Viva España", 2 asas rojas, hierro

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

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

de Buy

ANTIADHERENTE

GAMA ANTIADHERENTES

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

CHOC EXTREME

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

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mango inox

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

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

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mang inox

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

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

Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME con mango inox

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

Esta cacerola es ideal para calentar platos. El mango es de inox ergonómico, funcional y solidamente remachado. Conviene a todo tipo de fuego , incluso inducción.

Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME

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

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

Cacerola alta con tapadera vidrio y 2 asas - CHOC EXTREME

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

Apto para la cocción en el horno.

Wok CHOC EXTREME con 2 mangos

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias		34,5				0,14

Cacerola baja sin tapa vidrio - CHOC EXTREME

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

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

Tapa de vidrio

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

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

Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4636.10	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	modelo grande 11 cm	24	14,5	6	0,44
	Para ø36 cm				

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

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

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

Sartén redonda antiadherente Choc B BOIS

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

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

Sartén campesina con borde alto CHOC B BOIS

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

Tapa de vidrio

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

Sartén de crepes CHOC B BOIS

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

SARTEN CHOC INTENSE

Sartén antiadherente de aluminio espeso CHOC con revestimiento PTFE mejorado.
Deslizamiento y antiadherencia óptimas.
Este modelo antiadherente con revestimiento interior y exterior.Colorido negro.

Mango de inox

Para todos los fuegos
Made in France

Sartén redonda antiadherente CHOC INTENSE

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

Tapa de vidrio

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

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

Sartén campesina con borde alto CHOC INTENSE

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

Sartén de crepes CHOC INTENSE

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

DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

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

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

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

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

Sartén redonda antiadherente CHOC Resto Induction

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

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

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango rojo - HACCP

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

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

Sartén antiadherente Choc Recto Induction con mango verde -HACCP

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

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

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango amarillo -HACCP

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

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

Sartén antiadherente CHOC Resto Inductioncon mango azul -HACCP

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

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

Sartén de crepes antiadherente CHOC Resto Induction

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

Sartén ovalada antiadherente CHOC Resto Induction

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

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

SARTEN DE ALUMINIO GRUESO ANTIADHERENTE
Calidad profesional
Revestimiento 5 CAPAS
FONDO RANURADO
Deslizamiento y antiadherencia óptimas
Todos los fuegos salvo inducción

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC CLASSIC

Sartén redonda CHOC

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

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

Sartenes para pescado CHOC

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

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

Sartén de crepes CHOC

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

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

Sartén de blinis CHOC

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

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

Cazo bombeado CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27

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

Rustideras con asas de aluminio

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

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

SARTEN PROFESIONAL CHOC
aluminio espeso antiadherente
Revestimiento PTFE multicapas

Mango de fleje revestido una pintura en polvo coloreada :

- Seguridad alimentaria
- Respeta el sabor de cada alimento

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango rojo

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

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

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango amarillo

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

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

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango azul

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

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

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango verde

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

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

SARTÉN REDONDA
ALUMINIO ANTIADHERENTE

Todos los fuegos salvo inducción
Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

Sartén redonda CHOC Access

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

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

Espátula para sartenes antiadherentes

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

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

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno

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

se adapta sobre los mangos de fleje.

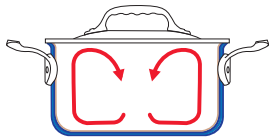
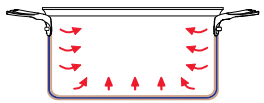
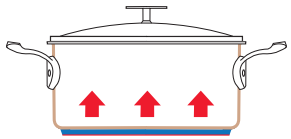
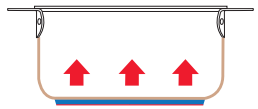
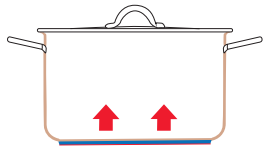
Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Perfil reforzado para proporcionar estabilidad.
Robusta, sin ser demasiado pesada.
Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo.
Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.
Parte superior pulida brillante.

ACERO INOXIDABLE

GAMA ACERO INOXIDABLE

	MULTICAPAS		FONDOS SANDWICH		
Colección	5 capas **AFFINITY**	3 capas **ALCHIMY**	**MILADY**	**MILADY TWISTY**	**PRIM'APPPETY**
					
Espesor	2,3 a 2,7 mm	2,3 a 2,7 mm	0,6 a 0,8 mm		0,8 a 1 mm
Modos de cocción	Dorar / Blanquear / Freir				
Diseñado para cocinar					
Acabado	Pulido brillante	Pulido cepillado	Pulido brillante		Pulido cepillado
Fuentes de calor					
Fondo del utensilio	Multicapa	Multicapa	Fondo sándwich grueso (7 mm)		Fondo sándwich difusor (4 a 7 mm)
Tipo de montura curvada a la francesa	Mango de fundición de acero inoxidable	Mango de tubo de acero inoxidable estanco	Mango de fundición de acero inoxidable	Mango en baquelita desmontable	Mango de tubo de acero inoxidable
Fijación de monturas y base	Remachada				Soldada por puntos
Parada de calor	✓		✓		
Apto para horno					
Aptas para el lavavajillas					
Borde vertedor	✓	✓	✓	✓	✓
Diámetro (cm)	9 a 32	14 a 32	14 a 28		12 a 50
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	1	1

SIRHA+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE

// AFFINITY

Desde la selección francesa para el Bocuse d'Or en 2019, de Buyer acompaña al equipo de Francia durante la final del Bocuse d'Or que se celebra cada dos años en enero durante la feria Sirha de Lyon.

De Buyer proporciona a los candidatos y a su equipo un kit de hardware que incluye varios utensilios de cocina esenciales de la colección AFFINITY para que puedan prepararse para la prestigiosa competencia.

Paul Marcon,
candidato de Francia al Bocuse d'Or 2025
y su equipo

Davy Tissot,
ganador del Bocuse
de Oro 2021

Naïs Pirollet,
candidata francesa al Bocuse d'Or 2023
5.º puesto

CREDIT PHOTO Alexandra Battut – Agence Camille Carlier

AFFINITY

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas (5 capas) :
- CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA
- PRESERVA LAS VITAMINAS
- ECONOMIZA LA ENERGIA
- RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA

MONOBLOC - fabricado en una sola pieza - Fondo resistente o Indeformable
Espesor de 2,3 a 2,7 mm
Borde vertedor cerrado y redondeado
Todos los fuegos y inducción
Made in France

La emblemática gama premium Affinity en acero inoxidable multicapas está experimentando una mejora en el diseño. Ahora cerramos los bordes para mejorar el producto. Los nuevos bordes más acampanados ofrecen un borde vertedor y una parada de goteo más eficaces. Finalmente, las sartenes Affinity ahora se pueden tapar con las tapas de acero inoxidable de la gama. La nueva versión estará disponible el 1 de abril de 2025.

Cazo Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
	SIN TAPA						
3706.14		14	7	1,2	2,3	12	0,73
3706.16		16	8	1,7	2,3	13	0,95
3706.18		18	9	2,4	2,3	15,6	1,12
3706.20		20	10	3,3	2,3	17	1,38
3706.24		24	13	5,5	2,3	20,5	2,4
	CON TAPA						
3746.16		16	8	1,7	2,3	13	0,91
3746.18		18	9	2,4	2,3	15,6	1,32
3746.20		20	10	3,3	2,3	17	1,38
3706.01	Conjunto de 3 cazos ø16/18/20 cm con la caja de cartón decorado				2,3		3,5

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

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

Cazo bajo con mango Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3730.16		16	6	1	2,3	13	0,8
3730.20		20	6,5	2,1	2,3	17	1,13
3730.24		24	7	3,2	2,7	20,5	1,5
3730.28		28	7,5	5	2,7	24,5	1,94

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

Cazo bajo conico con mango Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3736.20		20	6,5	1,8	2,3	13	0,92
3736.24		24	7	2,8	2,3	17	1,34

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

Sartén en acero inoxidable Affinity

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3724.20		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
3724.24		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
3724.28		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
3724.32		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

La sartén Affinity de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes¡

El modelo con borde acampanado estará disponible a partir del 1 de abril de 2025.

Sartén antiadherente Affinity

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

La sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado. Revestida de PTFE sobre una base dura resistente a la abrasión. Este modelo antiadherente está disponible hasta finales de marzo y será sustituido por la sartén antiadherente con revestimiento cerámico (ref 3717) a partir del 1 de abril de 2025.

Sartén antiadherente Affinity con revestimiento cerámico

new 2025

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3717.20		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
3717.24		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
3717.28		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
3717.32		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

La sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado. Este modelo está recubierto con un nuevo revestimiento cerámico, garantizado libre de PFAS. Este recubrimiento permite cocinar con poca o ninguna grasa, ofrece suavidad día tras día y es fácil de limpiar.

El wok Affinity también es objeto de una mejora en el diseño: pasa de una forma cónica (1) a una forma redondeada (2). Esta nueva versión ofrece más estabilidad en todos los fuegos y una cocción más uniforme.

El modelo cambia el 1 de abril de 2025.

WOK Affinity con 2 asas

(1)

(2)

new 2025

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3743.32	(1) disponible hasta el 31/3/25	32		12	5,5	2,7	9,5	1,9
3748.32	(2) disponible el 1/4/25 2025	32	44,5	9	5,5	2,3	16	1,83
	ELEMENTOS							
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias		34,5					0,14
	Tapa vídrio de cazo recto con asa inox							
3428.32		32						1,19

Cacerola baja con tapadera Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3741.20		20	6,3	2,1	2,3	17	1,48
3741.24		24	7	3,2	2,7	20,5	2,04
3741.28		28	7,5	5	2,7	24,5	2,6

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

Cacerola cónica con 2 asas inox y con tapadera

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3745.28		28	10	4,8	2,7	20,5	2,57

Cacerola con tapadera Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3742.16		16	9	1,7	2,3	13	1,24
3742.20		20	11	3,3	2,3	17	1,71
3742.24		24	13	5,5	2,3	20,5	2,36
3742.28		28	15	8,8	2,7	24	3,17

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

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

Tapadera bombeada en acera inoxidable

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

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

Bandeja de asar Affinity con 2 asas fijas - acero

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

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

ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable multicapas 3 capas

Producto duradero y robusto de calidad profesional
Material conductor: reactivo y económico para todas las fuentes de calor

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

Montaje firme fijado con remaches

Manejo firme y seguro, buen agarre
Mango de tubo de acero inoxidable sellado cerrado curvado a la francesa
Asas de acero inoxidable resistentes e indeformables

Comodidad de uso

Borde vertedor y graduación interior.
Todos los fuegos + INDUCCION y horno
(productos con mango : max.200° durante 30 minutos)
Pulido cepillado

Juego de cacerolas Alchimy

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	con la caja de cartón decorado				
3601.03	3 cacerolas ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
3601.06	Set 6 productos : 1 cacerola con mango ø 16 cm / 2 caceroles ø 20-24 cm 3 tapaderas ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
3601.08	Set 8 productos :2 cacerolas con mango ø 16-20 cm / 1 cazo conico ø 16 cm 1 cacerola con 2 asas ø 24 cm / 1 sartén ø 24 cm / 3 tapaderas ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

Cazo Alchimy

Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
3601.14		14	1,2	2,3	0,7
3601.16		16	1,7	2,3	0,85
3601.18		18	2,4	2,3	1,03
3601.20		20	3,3	2,3	1,21
3601.24		24	5,5	2,3	1,66

Cazo bajo con mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72

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

Cazo bajo conico con mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
3603.16		16	1,1	2,3	0,66
3603.20		20	1,8	2,3	0,86
3603.24		24	2,9	2,3	1,17

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

Sartén en acera inoxidable Alchimy

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3604.20		20	2,7	13,5	0,68
3604.24		24	2,7	16,5	0,94
3604.28		28	2,7	19,2	1,16
3604.32		32	2,7	22,5	1,44

La sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes¡

Cacerola senza tapadera Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3605.16		16	8,6	1,7	2,3	12,8	0,77
3605.20		20	10,6	3,3	2,3	16,4	1,12
3605.24		24	12,4	5,5	2,3	20	1,54
3605.28		28	14,7	8,8	2,7	23,5	2,19

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

Cacerola baja con dos asas, sin tapadera Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3612.24		24	7,53	2,3	2,3	21,5	1,23
3612.28		28	8,6	3,8	2,7	25,5	1,63

Esta cacerola tiene las mismas cualidades que una sartén con borde recto y mango. Pero sus dos asas la convierten en una herramienta más fácil de manejar. También es menos voluminosa y se puede colocar en el horno más fácilmente.

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

de Buyer DEPUIS 1830

Wok Alchimy

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
3608.28		28	52,1	8,1	3	2,3	13,7	1,24
3608.32		32	55,3	9,3	5,5	2,7	15,5	1,53
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias		34,5					0,14

Tapa profunda de vidrio con pomo de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Kg
3428.14		14	0,25
3428.16		16	0,31
3428.18		18	0,37
3428.20		20	0,44
3428.24		24	0,59
3428.28		28	0,93
3428.32		32	1,19

Esta tapa con pomo de acero inoxidable se adapta perfectamente a los utensilios de la gama ALCHIMY, excepto en las sartenes . Tapa imprescindible, para cocer a fuego lento platos pequeños o para mantener calientes las preparaciones, sin que se sequen. El mango plano de acero inoxidable es fácil de sostener y permite colocar la tapa boca abajo sobre la superficie de trabajo. Apta para horno.

Tapadera inox

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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE MILADY
de calidad profesional

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

Cacerola MILADY con tapadera de vidrío

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

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

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

de Buyer DEPUIS 1830

Sartén de acero inoxidable MILADY con mango remachado

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

Cazo de acero inoxidable MILADY con mango remachado

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

Descubra la "Milady de Buyer", una batería nueva de cocina de calidad profesional en acero inoxidable. Respetando la tradición de los famosos mangos en fundición a la francesa; de Buyer moderniza la estética y la ergonomía, preservando siempre la calidad profesional y el remachado de las monturas. Con fondo magnético para todos los fuegos.

Cazo bajo de acero inoxidable MILADY con mango remachado

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

Tapa de vidrio

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

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

PRIM'APPETY

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

Cazo de acero inoxidable Prim'Appety

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

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

Sartén inox Prim'Appety

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

Cazo cónico bombeado con mango Prim'Appety

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

Cazo bajo sin tapadera con mango

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

Cacerola de acero inoxidable

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

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

Olla baja sin tapadera

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

Cacerola alta de acero inoxidable

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

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

Colador cuece vapor inox

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

Tapadera inox

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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIMARY

WOK INOX especial placa de INDUCCIÓN

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

Soporte de acero inox para wok con una forma redondeada

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

Bãno-maria, acero inoxidable

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

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

Ahumadero inox con dos niveles para ahumar con frio y calor

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

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

LOS DESMONTABLES

DESMONTABLE

	DESMONTABLE MONTURAS ACERO INOXIDABLE Y MADERA			DESMONTABLE MONTURAS BAKELITA Y SILICONA		
	LOQY			**TWISTY**		
Montures amovibles						
Mango	Mango de acero inoxidable fundido. Robusto y duradero. A la francesa para tener buen contacto. Agarre firme y seguro con una sola mano. Bloqueo automático bajando el mango. Presione el botón para desbloquear.			Mango de baquelita desmontable. 2 colores disponibles. Tacto aterciopelado antideslizante. Ergonómico. Se mantiene frio. Agarre firme y seguro con una sola mano. Bloqueo y desbloqueo por rotación.		
Asas	Asas de madera de haya y remaches de acero inoxidable vendidas por 2. Clip en las bases para un buen apoyo. Made in France.			Silicona vendidas por 2. Clip en las bases para un buen apoyo.		
Colección	**ALCHIMY**	**CHOC EXTRÊME**	**MINERAL B**	**MILADY**	**CHOC INTENSE**	**MINERAL B**
Material	Inox Multicapa 3 capas	Fundición de aluminio	Chapa de hierro blanco	Inox fondo sandwich (7 mm)	Aluminio forjado	Chapa de hierro blanco
Acabado	Pulido cepillado	Antiadherente resistencia extra	Protección natural con cera de abejas	Pulido brillante	Antiadherente resistencia de larga duración	Protección natural con cera de abejas
Bases	x 2 remachadas	x 2 remachadas	x 2 remachadas	x 2 soldadas	x 1 remachadas	x 1 remachadas
Modos de cocción	Dorar / Blanquear / Freir	Recalentar / Freir / Cocinar afuego lento	Marcar / Grill / Dorar	Dorar / Blanquear / Freir	Recalentar / Freir / Cocinar afuego lento	Marcar / Grill / Dorar
Fuentes de calor						
Apto para horno senza monturas		Máximo 250°C (excepto grill)			Máximo 250°C (excepto grill)	
Lavavajillas		Ocasional para no afectar las propiedades antiadherentes.			Ocasional para no afectar las propie-dades antiadherentes.	
Modelos	5 cazos 3 cazos bajos 4 sartenes redondas	2 cazos bajos conicos 2 sartenes redondas	2 sartenes redondas 1 cazo bajo conico	6 cazos 1 cazo bajo conico 2 sartenes redondas	2 cazos bajos conicos 4 sartenes redondas 2 sartenes de crepes	1 cazo bajo conicoW 3 sartenes redondas 1 sartén de crepes

Las icónicas colecciones de Buyer están disponibles en versiones desmontables:
- Acero inoxidable ALCHIMY LOQY
- Hierro MINERAL B ELEMENT LOQY
- Antiadherente CHOC EXTREME LOQY

3 materiales complementarios para ofrecer el producto más adecuado.
para cada tipo de cocción, incluso las más delicadas.
Cacerolas, sartenes, sauteses:
los elementos esenciales de un utensilio de cocina se reúnen
en una oferta de diseño y estética, con el rendimiento y la ergonomía de un material profesional.

Un sistema de unión único, simple, seguro y hecho para durar.
Manejo fácil y seguro gracias a las 2 bases firmemente remachadas.

Mango desmontable inox LOQY

Código	Designación	Kg
3660.00		0,2

Mango de acero inoxidable fundido. Robusto y duradero.
A la francesa para tener buen contacto.
Agarre firme y seguro con una sola mano.
Bloqueo automático
bajando el mango. Presione el botón para desbloquear.

Lot de 2 asas desmontables de madera LOQY

Código	Designación	Kg
3660.02		0,04

Asas desmontables vendidas por 2 .
Clip en las bases para un buen apoyo.
Made in France.

ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable

multicapas 3 capas

Producto duradero y robusto de calidad profesional
Material conductor: reactivo y económico para todas las fuentes de calor

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

Comodidad de uso

Borde vertedor y graduación interior.
Todos los fuegos + INDUCCION y horno
Pulido cepillado

Cazo de acero inoxidable ALCHIMY senza mango

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3661.14		14	7,4	1,2	2,3	0,54
3661.16		16	8,8	1,7	2,3	0,74
3661.18		18	9,6	2,4	2,3	0,91
3661.20		20	10,6	3,3	2,3	1,09
3661.24		24	12,5	5,5	2,3	1,5
3661.02	2 cacerolas ø 16-20 cm + 3660.00					2,1
3661.03	3 cacerolas ø 16-20-24 cm + 2 asas 3660.02 + 3 tapas 3428 ø 16-20-24 cm					5

Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

de Buyer DEPUIS 1830

Cazo bajo conico senza mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3664.24		24	8	2,9	2,3	1

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.
La tapa ref. 3428 con borde profundo de acero inoxidable se adapta perfectamente a todos los utensilios de la gama ALCHIMY.

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

Cazo bajo senza mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3662.24		24	7,7	3,1	2,3	1,2
3662.28		28	8,6	5	2,7	1,57

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.
La tapa ref. 3428 con borde profundo de acero inoxidable se adapta perfectamente a todos los utensilios de la gama ALCHIMY.

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

Tapa profunda de vidrio con pomo de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Kg
3428.16		16	0,31
3428.18		18	0,37
3428.20		20	0,44
3428.24		24	0,59
3428.28		28	0,93

Esta tapa con pomo de acero inoxidable se adapta perfectamente a los utensilios de la gama ALCHIMY, excepto en las sartenes (tapa especial para sartenes de acero inoxidable ref. 3460). Tapa imprescindible, para cocer a fuego lento platos pequeños o para mantener calientes las preparaciones, sin que se sequen.

El mango plano de acero inoxidable es fácil de sostener y permite colocar la tapa boca abajo sobre la superficie de trabajo.
Apta para horno.

Sartén en acera inoxidable Alchimy senza mango

new 2025

Código	Designación		Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
3663.20		2025	20	2,7	13,3	0,58
3663.24			24	2,7	17	0,81
3663.28			28	2,7	20	1
3663.32		2025	32	2,7	22,4	1,27

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

La sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes¡

CHOC EXTREME

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

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC EXTRÊME

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME senza mango

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
8364.24		24	3	16,2	1
8364.28		28	3	18,5	1,28
	Tapa en acera inoxidable para sarten :				
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8		0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8		0,45

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

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

Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME senza mango

Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
8365.24		24	2,5	3	14,6	1,2
8365.28		28	3,5	3	18,7	1,52
	Tapa vídrio de cazo recto con asa inox					
3429.24		24				0,58
3429.28		28				0,74

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

MINERAL B

MINERAL B

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

Made in France

Sartén campesina de acero MINERAL B senza mango

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5665.24		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
	Tapa vídrio de cazo recto con asa inox						
3429.24		24					0,58

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

Sartén de acero MINERAL B senza mango

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
5664.24		24	2,5	17,5	1,26
5664.28		28	3	20,5	1,91

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02). Se pide por separado.

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Perfil reforzado para proporcionar estabilidad.
Robusta, sin ser demasiado pesada.
Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo.
Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.

Parte superior pulida brillante.

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

Mango de baquelita desmontable. 4 colores disponibles.

Mango desmontable Soft Touch

Código	Designación	Kg
8359.00	Negro	0,12
8359.30	Naranja	0,12
	Hasta que se agoten las existencias	

Mango de baquelita desmontable. 2 colores disponibles.
Tacto aterciopelado antideslizante. Ergonómico. Se mantiene frio.
Agarre firme y seguro con una sola mano.
Bloqueo y desbloqueo por rotación.

Cazo de acero inoxidable TWISTY senza mango

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

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

Cazo bajo de acero inoxidable TWISTY

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

Sartén de acero inoxidable TWISTY

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

Tapa de vidrio

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4112.14		14	6,3	0,24
4112.16		16	6,3	0,3
4112.18		18	6,3	0,35
4112.20		20	6,8	0,41
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74
4112.32		32	7,5	1,1

Lot de 2 asas desmontables en silicona negra

Código		Designación	Kg
8360.00	Negro		0,04

CHOC INTENSE

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

Sartén de acero CHOC INTENSE, senza mango

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

Cazo CHOC INTENSE senza mango

Código	Designación	Øcm	ø base cm	Kg
8748.24		24	16,6	1
8748.28		28	22	1,3
	Tapa vídrio con asa inox			
3429.24		24		0,58
3429.28		28		0,74

Sartén de crepes CHOC INTENSE, senza mango

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

MINERAL B

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

Made in France

Mango desmontable Soft Touch

Código	Designación	Kg
8359.00	Negro	0,12
8359.30	Naranja	0,12
	Hasta que se agoten las existencias	

Sartén de acero MINERAL B, senza mango

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

Cazo de acero MINERAL B, senza mango

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
	Tapa vídrio de cazo recto con asa inox						
3429.24		24					0,58

Sartén crepes de acero MINERAL B, senza mango

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

de Buyer

COBRE

GAMA COBRE

	INDUCCIÓN		NO INDUCCIÓN		
Colección	PRIMA MATERA		INOCUIVRE		
Material del interior	COBRE 90% de cobre al exterior y 10% de acero inoxidable al interior				
Espesor	2 mm		1,2 a 2 mm		
Modos de cocción	Cocinar a fuego lento / Réducir / Flambear				
Diseñado para cocinar					
Acabado	Pulido brillante				
Fuentes de calor					
Fondo del utensilio	Fondo de acero inoxidable proyectado				
Tipo de montura curvada a la francesa	Mango de fundición de acero inoxidable	Mango de hierro fundido	Mango de fundición de acero inoxidable	Mango de hierro fundido	Mango de latón
Fijación de monturas y base	Remachada				
Parada de calor	✓		✓		
Apto para horno					
Aptas para el lavavajillas					
Diámetro (cm)	14 a 32		9 a 36	12 a 32	10 a 32
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	1	1

INOCUIVRE INDUCTION

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

PRIMA MATERA

Cazo recto con fondo magnético y con mango inox

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

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

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION

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

Sartén con fondo magnético INDUCCION y con mango inox

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

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION

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

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

Tapadera bombeada en acero inoxidable

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

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

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

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

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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
6243.24		24	17,2	7,5	2	22	3,6

Cacerola con tapadera inox

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

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

Cacerola cónica con 2 asas inox

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

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

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

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

WOK con 2 asas

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
6247.32	fondo ø 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Rejilla para wok ø 32cm Hasta que se agoten las existencias		34,5					0,14
3429.32	Tapa vídrio de cazo recto con asa inox	32						1,1

Mantenimiento :

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

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

INOCUIVRE INDUCTION

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

PRIMA MATERA

Cazo con mango fundición

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

Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un material cuya composicion es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION

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

Tapadera con asa fundición

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

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

Cacerola cónica con fondo magnético INDUCCION con tapa

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

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION

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

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

Sartén con fondo magnético INDUCCION

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

Cacerola con tapa y con asas de fundición

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

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

INOCUIVRE

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

Cazo recto

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

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

Sartén

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

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

Cazo bajo

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

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

Tapadera inox

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

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

Cacerola baja con monturas inox con tapadera

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

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

Cacerola con monturas inox con tapadera

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

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

Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas

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

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

Cazo con mango fundición

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

Este modelo de cacerola es el utensilio imprescindible para las cocinas profesionales. Es particularmente adaptado para realizar salsas. El interior de la sartén es de acero inoxidable. El mango es de hierro fundido y esta solidamente remachado. Fabricada de un material cuya composicion es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazos y sartén extra fuerte con mango fundición

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

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

Tapadera con asa fundición

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

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

Cacerola con tapa y con asas de fundición

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

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

Pentola bassa con tapadera

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6467.24		24	17,2	7,5	2	3,67
	Hasta que se agoten las existencias					

INOCUIVRE

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

Cazo recto con mango

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

Gracias a su espesor reducido, este modelo de cacerola es particularmente adaptado para la mesa y para flamear, o simplemente para la decoración interior de la cocina. Puede también ser utilizado para la cocción sobre fuentes de calor de media potencia. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar.

Cazo bajo, recto, sin tapadera

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

La cacerola con bordes rectos permite calentar los alimentos y resulta ideal para el servicio o para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango es de bronce y está solidamente remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Sartenes con mango de latón

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
6450.20		20	3	2	0,91
6450.24		24	4	2	1,3
6450.28		28	4,5	2	1,82

Estas sartenes de cobre-inox resultan perfectas para freir, soasar sobre fuentes de calor medianamente potentes, para flamear los alimentos y para una perfecta presentación sobre la mesa. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango está solidamente remachado.

Bandeja redonda con 2 asas

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

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

Bandeja ovalada, 2 asas

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

Este plato resulta ideal para el servicio y para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.

Cacerola baja con tapadera, asas latón

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

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

Cacerola redonda con tapadera

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

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

Mini utensilios, cobre-inox y asas de latón

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

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

Tapaderas con asa latón

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

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

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
3460.02	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Perfil reforzado para proporcionar estabilidad.
Robusta, sin ser demasiado pesada.
Pomo de acero inoxidable De Buyer: fácil de manejar y se puede poner boca abajo.
Superficie irregular: limita el depósito de agua en la superficie de trabajo.

Parte superior pulida brillante.

Peroles mermelada, con asas fundición

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

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

Molde Bordelés en cobre estañado

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
	cobre estañado					
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

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

Peroles esféricos, cobre

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
6580.20	Con 1 anillo	20			1,2	0,91
6580.26N	Con 1 anillo	26	13	4,5	1	1

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

Pasta limpia COBRE

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

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

ACCESORIOS DE COCINA

Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas

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

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

Bandeja de asar Affinity con 2 asas fijas - acero

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

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

Rustideras con asas de aluminio

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

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

Bandeja rectangular de acero inoxidable con asas integradas - Especial para hornos domésticos

new 2025

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3124.38	Huella total 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62

Totalmente de acero inoxidable, versátil, para hornear carnes, asados, pescados, patatas, verduras... y servir platos para compartir en la mesa.

UNIVERSAL Y FUNCIONAL
Para todas las recetas y cualquier contacto con alimentos

Puede utilizarse en hornos tradicionales
y en todas las fuentes de calor excepto inducción

ROBUSTO Y DURADERO
Acero inoxidable con garantía de por vida ultrarresistente a las altas temperaturas garantizado sin recubrimiento Resistente a los arañazos

FÁCIL MANTENIMIENTO
apto para lavavajillas

Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

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

Campana de acero inoxidable con asa de acero inoxidable y orificio de ventilación

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3374.30		32,5	15	0,7	0,78

La campana es ideal para la plancha; te permite cocinar carnes, verduras, pescados, mariscos, flanes pequeños o clafoutis.
- cocción suave que evita la evaporación, conserva los nutrientes y desarrolla los sabores.
- Cocina sana y dietética con muy pocas grasas.

La campana también puede mantener calientes los preparativos.
El orificio de vapor garantiza la liberación de presión.

ACCESORIOS COCINA

98-99
Tapas

100-101
Protección y mantenimiento

ACCESSORIOS COCCIÓN • LAS TAPAS

TÍTULO DE LA TABLA

✓ Recomendado

✓ Compatible

			Tapa de acero inoxidable - 3709	Tapa de acero inoxidable cepillado 3509	Tapa de acero inoxidable SPECIAL SARTEN 3460
		• Material del cuerpo	acero inoxidable		acero inoxidable
		• Material del pomo	acero inoxidable		acero inoxidable
		• Altura del borde	Profunda		Baja
HIERRO	MINERAL B	Sartenes y woks campesinos			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
ACERO INOXIDABLE	AFFINITY	Todos los modelos excepto sartenes y woks	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Todos los modelos excepto sartenes	✓	✓	
	MILADY	Todos los modelos	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Todos los modelos	✓	✓	
ANTIADHERENTE	CHOC EXTRÊME	Sartenes	✓		
		Sartén campesina		✓	
		Wok Ø 32 cm con 2 mangos		✓	
		Cacerola baja con 2 mangos	✓	✓	
	CHOC B BOIS	Sartenes y sartenes curvos			
	CHOC INTENSE				
COBRE	PRIMA MATERA (mango de acero inoxidable)	Todos los modelos excepto sartenes	✓		
	PRIMA MATERA (mango de hierro fundido)				
	INOCUIVRE (mango de acero inoxidable)	Todos los modelos excepto sartenes	✓		
	INOCUIVRE (mango de hierro fundido)				
	INOCUIVRE (mango de latón)				
COCER VAPOR 3675.24			✓	✓	
TODAS LAS GAMAS		Sartenes Ø 20 a 32 cm			✓

4112	Tapa de vidrio 4111	3429	Tapa de vidrio Alchimy 3428	Tapa de cobre 6463	Tapa de cobre 6454
Vidrio	Vidrio	Vidrio	Vidrio	Cobre	Cobre
Baquelita negra	Madera	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Hierro fundido	Latón
Baja	Baja	Baja	Profunda	Profunda	Profunda
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
			✓		
✓	✓	✓	✓		
			✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓			
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
				✓	
				✓	
					✓
✓	✓	✓	✓		

Pasta limpia metales

Código	Designación	L.	Kg	PC
	Pasta limpia COBRE			
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Esta pasta permite dar fácilmente brillo a todos sus utensilios. El uso es muy sencillo: previamente hay que limpiar el utensilio cuidadosamente, mojarlo con una esponja suave con agua caliente , después impregnar el utensilio con la pasta de pulir y lustrarlo con movimientos circulares.

Pasta para quemadores

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg	PC
4409.02N	Dosis alcohol 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Caja de 72 dosis 200 g.							1
4409.05N	Botella 1 litro				23,5	1	1	12
4409.04	Cubo alcohol 4 kg		26	18,5			4	4

Mas seguridad que el alcohol líquido, el alcohol en gel para quemador es inodoro y tiene la misma potencia de calor que el acohol líquido. Alcohol de fuerte potencia calorífica, que le asegura 3,5 horas de mantenimiento del calor con una dosis 200g. Conforme a las normas medio ambientales. ETHANOL

Hilo alimentario ROTIFIL - Poliéster - Calidad superior

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4337.01	10 rodillos 45 gr	6	4,8	0,45
	Rotifil 2TE ø 0,8mm			
4338.01	Rodillo 1 kg	10	14	1
	Rotifil 3TE ø 01,1 mm			

Rotifil: mejor que el lino Apte en el contacto con una solución acuosa, grasa y ácida. Utilización -40 ° a + 220 ° C. Alta resistencia a la tracción. Regularidad de diámetro / peso / talla. Blancura conforme la legislación en vigor. Conforme con la regulación Europea 10/2011. Garantizado sin formaldehído.

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno

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

se adapta sobre los mangos de fleje.

Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección

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

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

Juego de 2 divisores protectores de poliéster ø 27/34 cm

new 2025

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4637.02		37	34	0,5	0,02

Ideal para proteger sartenes y ollas durante el almacenamiento (ø27cm + ø34cm). Flexible, se adapta bien la forma del utensilio. Su superficie antideslizante por la parte inferior proporciona un buen soporte.

UTENSILIOS

Perol pastelero, fondo llano, borde redondo

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

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

Perol medio-esférico, borde redondo abierto

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

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

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

Perol medio-esférico, inox/silicona

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

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

Perol medio-esférico de plástico

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

Temp. de 50 °C a + 70 °C.
No lo use en el microondas.

Baño de maria con mango, sin tapadera

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

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

Contenedor o baño-maria con 2 asas, sin tapadera

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3390.14		14	12	1,7	0,8	0,49
3390.16		16	13	2,5	0,8	0,59
3390.20		20	16,5	5	0,8	0,91
3390.24		24	20	8	0,8	1,28

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

Bandeja inox, rectangular, ensanchada

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

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

Colador cónico con pie y 2 asas, acero

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3930.32		29,4	39,5	14,4	1	0,8
3930.40		36,5	49	17	1,2	1,47
3930.48		44,6	58	19,3	1,2	2,14

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

Colador inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3232.24	Cónico con mango	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Cónico con mango	27	54	12	1	0,76

Coladores realizados de acero inoxidable alimentario. Tres modelos diferentes están propuestos. Los coladores con mango y gancho se pueden meter sobre un recipiente cuando el escurrimiento. Perforaciones ø 3 mm

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

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

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

Chino pastelero con micro-agujeros 0,8 mm

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

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

Limpieza fácil.

Pulsador para chino en haya

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

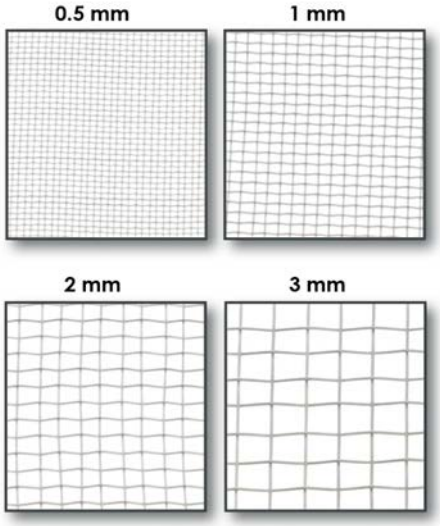
Chino en acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3352.20N	18 cm	20	44	18	0,6	0,48
3352.22	23 cm	22	45	23		0,57

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

de Buyer DEPUIS 1830

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



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

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

Cedazos harina inox - N° 20 -ø 0,8 mm

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

Colador cocina, acero

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

Tela metálica de acero inoxidable.

Espolvoreador inox

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

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

Pasapurés profesional y rejillas inox

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

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

Cubo cónico graduado, con pie

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

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

Cubo cónico, sin pie

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

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

Medida graduada con pico, con pie y asa, graduada

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

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

de Buyer DEPUIS 1830

Recogedor inox multiuso

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

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

Recogedor de harina de polipropileno

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

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

Bote graduado de plástico alimentario

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

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

Taza inox con 2 asas plegables

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

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

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

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

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

Código	Designación	Kg
4827.01		0,08

PORCIONADOR DE HELADO con mango eutéctico (aluminio fundido)

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

Porcionador concebido por una productividad optimizada: la curva está estudiada para un enrollar rápido el helado. Los bordes son agudos para penetrar bien el helado y para llegar a los ángulos. Estable, práctico e higiénico, este modelo posee un borde anti-goteo y una base plana para evitar el contacto sobre el plano de trabajo Para la toma en mano, el mango eutéctico aísla la difusión del calor en toda la cuchara mientras se hacen las bolas de helado. Esto permite formar bolas más fácilmente. No apto para lavavajillas.

Cuchara helado - Acero inoxidable

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

Embudo

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

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

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

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

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.

de Buyer DEPUIS 1830

de Buyer
DEPUIS 1830

LOS DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS POR DE BUYER

Rellenar,dosificar, decorar, colar y guarnecer

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

LE TUBE la caja esencial

Código	Designación	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 de +2°C hasta +100 °C	0,44

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

LE TUBE: Dosificador a presión

Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
3358.01	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94 de +2°C hasta +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68
	ELEMENTOS				
3358.92	2 tapas para la recarga				0,05
3358.93	2 tapas con agujero para la recarga				0,05
3358.75	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

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

Caja de accesorios LE TUBE PRO

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø10 mm	47	30	10	1,82

LE TUBE Expositor

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.95	LE TUBE expositor con:	50	39	150	15,62
	- 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01				
	- Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)				
	- 5 recargas 3358.75				
3358.96	LE TUBE expositor con:	50	39	150	
	- 4 dosificadores 'LeTube' 3358.01				
	- 5 dosificadores 'LeTube' 3358.00				
	- 5 recargas 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)				
3358.97	LE TUBE expositor con:	50	39	150	
	- 9 dosificadores 'LeTube' 3358.00				
	- 2 x 3358.94				
	- 4 recargas 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- Tritan boquillas (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)				

Kit especial galletas para LE TUBE

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

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

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

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

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

Embudo automático KWIK PRO , todo inox, con 3 caudales

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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Sin soporte	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Con soporte	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Sin soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Con soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Soporte de chino inox		15		6	0,17
	PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :					
3354.92	Tuerca central					
3354.93	Tuerca mariposa					
3354.95	Juego de 2 boquillas - 4 y 6 mm					
3354.89	Mecanismo1,5 L(piston,barra t.,palanca,muelle)					
3354.99	Mecanismo1,9 L(piston,barra t.,palanca,muelle)					

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

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

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.
Soporta las preparaciones muy calientes.
Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.

Utensilio haya natural, tratada a la cera de abeja

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

Espátula de madera B BOIS

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

Espátula biselada de madera B BOIS

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

Cuchara de madera B BOIS

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

Cuchara puntiaguda de madera B BOIS

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

Pala B BOIS

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

Espátula crepes de madera B BOIS

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

Espátula para crepes redonda B BOIS

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

Espátula para crepes B BOIS

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

Cojunto de 10 mini espatulas B BOIS

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Pinza para tostada B BOIS

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

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

Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
2701.00	Cuchara perforada	33,5	6,5		0,1
2701.01	Cuchara	33,5	6,5		0,1
2701.02	Cucharón	34	9	0,09	0,15
2701.03	Prensador de patatas	29	7,5		0,14
2701.04	Espumadera	36,5	11		0,15
2701.05	Espátula	35	8		0,13

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

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

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

Mango de haya natural, tratado con cera de abejas.

Espumadera alambre

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

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

Cucharón pequeño

Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3136.08	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
3135.04	A licor, redondo (2) L. Mango 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
3134.06	A fruta (3) L. Mango 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Acero inoxidable. Mango soldado. Los cucharones con pico son ideales para servir salsas, licores, etc... El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

Cucharón inox monobloc

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

Los cucharones monobloques están fabricados de una pieza, garantizan su solidez. El mango es muy resistente y muy ancho, su forma ergonómica permite insertar el pulgar. Esto impide los utensilios moverse, incluso con las manos grasas y húmedas. Esto evita el cansacio del utilizador. La inclinación del mango conviene a todos los recipientes, incluso ondos.

Cucharón con pico monobloc

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

El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Resulta imprescindible, el cucharón con pico es ideal para poner las salsas en los platos, servir sangrías u otras salsas sin derramar.

Espumadera inox monobloc

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

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

Cuchara salsa, inox monobloc

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

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

Espátula, inox monobloc

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

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

Cuchara de servicio inox

Código	Designación	L.	Kg
2140.00	Non perforada	33	0,08
2140.10	Perforada	33	0,08

de Buyer DEPUIS 1830

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

Cucharón inox monobloc

Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg
3130.06	L. Mango : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08	L. Mango : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10	L. Mango : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45

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

Espumadera, inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3150.08	L. Mango : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
3150.10	L. Mango : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
3150.12	L. Mango : 40,2 cm	12	50	3	0,36
3150.16	L. Mango : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

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

Espátula para sartenes antiadherentes

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

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

Pala torna-tortillas, inox

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

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

Pinza espagueti

Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

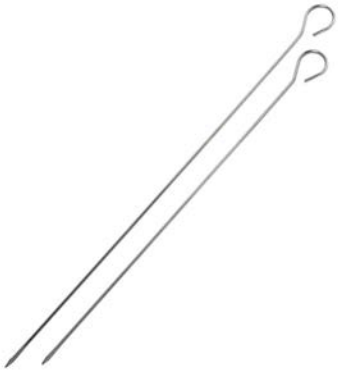
Pinza con resorte que permite mantener los espaguetis cuando el servicio. Esta pinza conviene también para el servicio de las verduras raspadas.

Pinza multiuso (bufé)

Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Este modelo grande es muy práctico para las barbacoas, etc...

Brochette, inox - Conjunto de 10/50



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

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

Pinza de presentación en acero inoxidable - Derecha

Código	Designación	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25	L. hoja 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

Pinza de presentación en acero inoxidable - Encorvada

Código	Designación	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

Pinza de presentación en acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Manipulación precisa de todos los ingredientes. Para levantar y decorar.

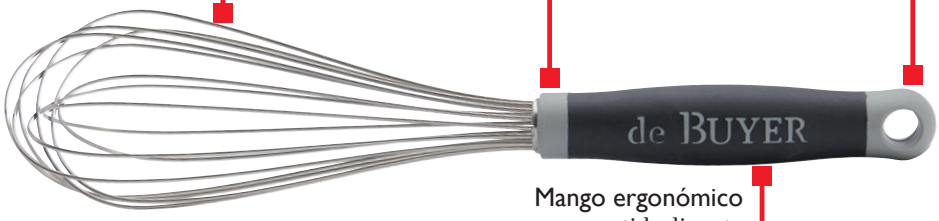
de Buyer
DEPUIS 1830

BATIDOR UNIVERSAL por DE BUYER

Mezclar, batir, airear, emulsionar...

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería:
El batidor universal de Buyer se presenta en 7 tamaños
para todas sus preparaciones:
salsas, emulsiones, claras a punto de nieve, natas, masas pasteleras...

GöMA
Fouet Universel



SÓLIDO
PROFESIONAL
ERGONÓMICO

LA GAMA

2610.20 Batidor universal con mango fino L. 20cm. Ideal para pequeños cazos, para salsas.

2610.30 Batidor universal con mango fino L. 30cm

Los batidores mas pequeños con longitud de 25cm y 30 cm tienen un mango diferente fino que se adapta a todos los contactos, incluso a las manos mas pequeñas.

2610.35 Batidor universal L.35 cm

2610.40 Batidor universal L.40 cm

2610.45 Batidor universal L.45 cm

2610.50 Batidor universal L.50 cm

REDONDO :

2611.35 Batidor universal L.35 cm

2611.45 Batidor universal L.45 cm

Para uso particular
escoger las tallas de batidores y espátulas que van **hasta 35 cm máximo.**

Batidor universal por de Buyer GÖMA

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
2610.20	Hilo ø 1,4 mm	22,43	5	0,06
2610.25	Hilo ø 1,4 mm	26,5		0,08
2610.30	Hilo ø 1,8 mm	32		0,14
2610.35	Hilo ø 1,8 mm			0,6
2610.40	Hilo ø 1,8 mm	41,5		0,19
2610.45	Hilo ø 1,8 mm	46,5		0,23
2610.50	Hilo ø 1,8 mm	50		0,25

El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería: el batidor professional de Buyer con hilos en acero inoxidable (calidad de resorte) - Remodelado de hilo. Mango ergonómico y aislado en polipropileno remodelado en TPE. Con agujero de 12mm : enganche y goteo fáciles. HIGIENE PERFECTA : Esterilizable - Perfecta hermeticidad - Apto para lavavajillas

Batidor de claras redondo GÖMA

Código	Designación	Lcm	Kg
2611.35	Hilo ø 2 mm	35	0,18
2611.45	Hilo ø 2 mm Hasta que se agoten las existencias	45	0,23

Este batidor lleva una base ancha. Está especialmente estudiado para batir las claras a punto de nieve.

Espátula raspador flexible caucho

Código	Designación	Lcm	Kg
4891.24N	Espátula raspador flexible, caucho	29	0,07
4891.34N	Espátula raspador flexible, caucho	37,3	0,1
4891.42N	Espátula raspador flexible, caucho	43	0,11

Imprescindible en pastelería, la espátula "Maryse" es flexible y permite recoger los ingredientes no importando la forma de los recipientes. Este modelo posee un enganche para evitar que se deslice en el recipiente. La forma acucharada de esta maryse es ideal para recoger los alimentos. Este modelo resiste una T maxima de 100°C. Mango antibacteriano

Espátula monobloc - Resiste a altas temparaturas (+ 260°C) de nylon y silicona

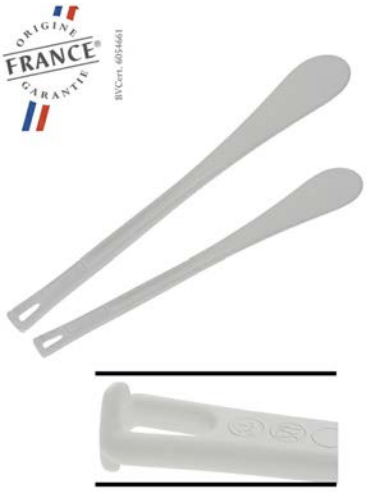
Código	Designación	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13

Rasqueta flexible, plástico

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.

Espátula monobloc alta temperatura 220°C mango di plastico y lamina en caucho



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

Esta espátula es indispensable en la cocina y está adaptada a usos diversos y variados. La flexibilidad del caucho es perfecta para recoger las salsas de los lugares mas difíciles. Su mantenimiento es fácil.

de Buyer DEPUIS 1830

Acero inoxidable templado de alta calidad

Superficie pulida :
- Facilita la aplicación y evita la corrosión
- Apto para lavavajillas

Lámina flexible para un trabajo preciso
Las espátulas son moldeadas sobre toda la longitud finamente.

Mango ergonómico robusto y resistente en poliamida reforzado por fíbra de vidrio
Textura efecto carbono anti-deslizante
Sitio para el pulgar + apuntada para los dedos y para una toma en mano segura
Agurejo integrato en el mango : práctico para colgar

MADE IN FRANCE

Mini espátula pastelera acodillada FKOfficium

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4231.08	Puntiaguda 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Redondeada 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Redondeada 12 cm	25	2,4	0,05

Espátula pastelera acodillada FKOfficium

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4231.15	L. hoja 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. hoja 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. hoja 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. hoja 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma del mango de esta espátula permite extender las masas e igualar el espesor facilmente.

Espátula pastelera FKOfficium

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4230.15	L. hoja 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. hoja 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. hoja 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. hoja 30 cm	44	3,5	0,14

Esta espátula llana lleva una punta redondeada y es ideal para extender, lisar, y manipular los pasteles.

Pala flexible calada FKOfficium

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

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

Espátula triangular inox FKOfficium

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

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

Espátula inox FKOfficium

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4232.00	L. hoja 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Perforada - L. hoja 12 cm	30	9	0,12

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

Espátula de servicio acodillada FKOfficium

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Perforada	26,5	5	0,06

Pala de bizcocho FKOfficium

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4234.25	L. hoja 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. hoja 35 cm	50	3,5	2	0,16

El cuchillo pastelero permite cortar horizontalmente la pasta de manera regular y sin romper, con el fin de adornar el pastel con crema u otro.

de Buyer DEPUIS 1830

Abre ostras con hoja en acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06

Lámina puntiaguda y corta, perfectamente afilada, En acero inoxidable extra duro 420 2CR14 para cortar fácilmente el músculo de la ostra.

Mango seguro y ergonómico con marca para pulgar y punto de protección.
Mango en poliamida cargado de fibra de vidrio. Resistente y antideslizamiento.
Longitud adaptada a todas las manos.

Lote de 4 tenedores para crustáceos dobles en acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4687.00	Conjunto de 4 peladores	21	1,8	0,01

TENEDOR DOBLE: pincho pequeño y grande para retirar fácilmente la carne de todos los crustáceos.

Ideal para bogavante, cangrejo , langosta.
Ergonómico con un calado central del pulgar para una buena prensión.
Acero inoxidable robusto - Apto lava- vajillas

Tijeras para crustáceos

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

FUNCIONAN CON UN SISTEMA DE MANECILLA Y DE MUELLE PARA UN CORTE SEGURO Y FÁCIL. Corta los caparazones duros, sin estropear la carne ni hacer pedazos . Ideal para bogavante, cangrejo, langosta, langostino y cigala.
Apertura ancha para todas las manos. Tenaza integrada.

Sistema patentado .
Láminas de acero inoxidables desmontables para facilitar la limpieza.

Manopla para ostras

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Modelo extra grande - Silicona				
4682.20	Modelo para diestros	23	17	2	0,14
	(la manopla se pone sobre la mano izquierda)				
4682.21	Modelo para zurdos	23	17	2	0,14
	(la manopla se pone sobre la mano derecha).				

Esta manopla muy espesa permite mantener la ostra durante la apertura sin importar el medio utilizado . No puede asegurar una protección total contra un cuchillo o una lanceta mal dirigida.

Ruedecilla para pizza

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

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

Cucharón a pizza inox - llano fondo

Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3136.08	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acero inoxidable. Mango soldado. El cucharón tiene una capacidad de 145ml lo que corresponde a la cantidad estándar de tomate para una pizza ø 31 cm. Su fondo llano permite repartir la salsa sobre la masa de la pizza.

Soporte de cocción para pizza - Aluminio

Código	Designación	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.48		48	0,21

Esta rejilla calada permite una cocción homogénea y garantiza una buena circulación del calor obteniendo una masa crujiente. Este soporte facilita la manipulación de las pizzas.

Pala para pizza redonda de aluminio - mango de madera

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
7291.40	L. Mango 120 cm L. total : 162 cm	40	162	0,93

Pala para pizza redonda, inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3290.31	Pala para pizza - L. Mango 96 cm	31	114	1,2	1,18

Cepillo duro raspador para pequeños hornos, mango madera

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

El cepillo duro raspador sirve para cepillar las base y retirar las cenizas de su horno de madera.

de Buyer DEPUIS 1830

Areómetro para jarabes de vídrio

Código	Designación	Lcm	Kg
4591.00N	Graduado de 1100 a 1400 g/l	14	0,19

Este aerómetro para jarabes es un accesorio profesional utilizado para la preparación de las mermeladas, licores, sorbetes, conservas, etc... Lleva 2 escalas : una con grados Baumé (15-40° Baumé) y el otro con g./ml (1100-1400g.ml). Entregado bajo plástico termoformado.

Mini peso de precisión con tapa - de 0 hasta 500 gr.

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Función tara. Toque auto-off
Permite pesar las especias y otras pequeñas cantidades con extrema precisión.
Precisión de 0.1 gr. Pesa de 0 a 500 gr.
Funciona con 2 pilas 1,5V (incluidas)

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Está calibrado para ser inmergido en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lava-vajillas.
Entregado bajo plástico termoformado.

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	Funda de poliámido - P. 1/1	0,35	27,5	0,07

Este termómetro se utiliza para pastelería. No contiene mercurio sino líquido rojo mucho menos tóxico. Esta calibrado para ser inmergido en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

Termómetro para horno - +50°C a +300°C

Código	Designación	Acm	Alt.cm	Kg
4885.01	P. 1/1	6	7	0,54

Pequeño termómetro de plástico - Nevera/congelador - de -40° a + 40°C

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01

Este termómetro está graduado de –40°C a +40°C y está especialmente adaptado para frigoríficos. El cuerpo del termómetro es de plástico. La columna es muy visible.

Termómetro digital con sonda - Funcción minutería

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4885.00N	uso : de -25°C a +250°C	7	6	1,8	1	0,54

Este termómetro con sonda lleva 1 metro de hilo metálico. Se puede dejar la sonda en el horno, la freidora, etc... para conocer la temperatura de la carne cuando la cocción. La lectura se hace instantáneamente en la pantalla digital. La sonda es de acero inoxidable y es muy resistente (de 0° to 250°C). Lleva una alarma para indicar cuando llega a la temperatura deseada.

Termómetro digital con sonda para carne -40°C à +240 °C

Código	Designación	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,05

Este termómetro " bolígrafo " digital es muy útil para la cocción de las carnes. La sonda se pica en la carne y da instantáneamente la temperatura de la carne. La sonda es picuda para fácilitar la penetración en la carne. No utilizar en el horno (tradicional o micro ondas). Entregado bajo plástico termoformado.- impermeable.

Termómetro para "foie gras" y jamón - de +30°C a +100°C

Código	Designación	Acm	L.	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

Kit TERMO CONNECT PRO con sensor conectado

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
4885.30	Kit TERMO CONNECT PRO : caja y sensor	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensor Termo connect Pro solo	13,5	8,3	6,1	0,05

Permite vigilar y registrar a distancia la temperatura y la higrometría de las cámaras frigoríficas. Especial norma HACCP. Utilización en frio positivo o negativo.
Registro - Vigilancia - Alerta - Historial
Termómetro e higrómetro ambiente + sonda de temperatura (cable 1,5 m.) con transmisión vía radio frecuencia (868 MHZ) e internet.
Consulta de los datos vía e-mail, smartphone o internet.
Alerta y vigilancia de temperatura sobre aplicación móvil. Aplicación disponible en inglés y en alemán.
Gráfico, transmisión de datos vía correo electrónico (fichero csv)
Intervalo de medida 3,5 minutos.
-40+60°C el 20-99 %
Precisión sensor: + /-1°C / + -5 % - Sonda +/-0,5°C.

El sensor funciona con 2 pilas 1,5V AAA (no incluidas). El sensor debe obligatoriamente ser acoplado con la ref. 4885.30.

Termómetro infra-rojos HACCP - de -38°a +365°C

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Da la temperatura a distancia en grados centígrados o grados Fahrenheit. Distancia 12:1.
Retro iluminación para una buena visión.
Abastecido con una funda para cinturón.

Funciona con 2 pilas AAA surtidas

Minutería mecánica - 60 minutos

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

El minutero se puede imantar.

Minutería-cronómetro electrónica

Código	Designación	Lcm	Acm
4650.00N	Minutería 20 horas Cronómetro 20 minutos	50	60

Este minutero hace la cuenta hacia atrás hasta 20 horas. Resulta ideal para respetar los tiempos de cocción en cocina. El minutero se puede fijar o imantar. Entregado con pila y bajo plástico termoformado

de Buyer

MOLINOS

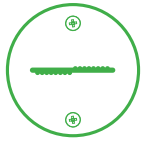
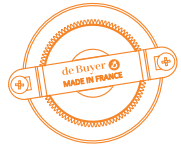
De Buyer y los molinos
Una historia especiada, un desafío bien cumplido

Durante 200 años, la pasión por la cocina, el sabor y la gastronomía de aquí y de otros lugares ha impulsado la fábrica de Buyer. Su saber hacer, en el diseño y fabricación de utensilios de cocina y pastelería de calidad cumplen con las exigencias de los profesionales y amantes de lo bueno, casero.
Así ha creado su propio universo dedicado al dominio del gusto, y es natural que quisiera completar sus colecciones y con molinillos de pimienta, sal y otras especias.
Pero de Buyer es ante todo un fabricante al que le gusta diseñar, innovar y utilizar su saber hacer y experiencia para fabricar sus productos. Empresa de patrimonio vivo, que ha mantenido su alma artesanal, su rigor y su gusto por el trabajo bien hecho.
De Buyer siempre ha querido ofrecer su propia colección de molinillos firmados.

Para crear esta colección, de Buyer se acercó a Marlux. Las dos empresas compartían los mismos valores, alma artesana y gusto por el trabajo bien hecho. La empresa familiar Marlux, creada en 1875, catalogada como empresa de patrimonio vivo; se ha convertido en un nombre esencial en la historia de la fabricación de molinos franceses. En 1972 revolucionó el mundo de las especias inventando el molinillo de nuez moscada y, un verdadero referente, sus molinillos se afianzaron en las mesas más grandes gracias a la calidad de sus molinillos de sal y pimienta, mecanizados en sus propias máquinas.
La gran aventura de las especias comenzó en 2015 para De Buyer y los primeros molinillos salieron de la fábrica a partir de 2016.
Su dominio de los materiales permite a De Buyer firmar los molinillos con nuevos mecanismos en acero y cerámica.
En la actualidad, el proceso de fabricación de los molinillos forma parte de la política de RSE de la empresa de Buyer: los molinillos de madera están hechos de haya, de bosques gestionados de forma sostenible y han obtenido la certificación Origine France Garantie.
las especias son ingredientes inseparables del gusto; aplastados con maestría, se revelan y permiten a todos orquestar su mejor armonía de aromas.

MOLINILLO

MECANISMO

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

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

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

Molinillo Especias 'B BOIS' RUMBA 14 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO SAL			
S330.141111	mecanismo de acero inoxidable	4,5	14	15
	Hasta que se agoten las existencias			
	MOLINILLO ESPACIAS			
C030.141111	Mecanismo cerámica	4,5	14	0,15
	Hasta que se agoten las existencias			

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

Molinillo Especias 'B BOIS' RUMBA 20 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Hasta que se agoten los stocks			
	MOLINILLO PIMIENTA			
P230.201111	mecanismo de acero	6,4	20	0,33
	MOLINILLO SAL			
S330.201111	mecanismo de acero inoxidable	6,4	20	0,33
	MOLINILLO ESPACIAS			
C030.201111	Mecanismo cerámica	6,4	20	0,33

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

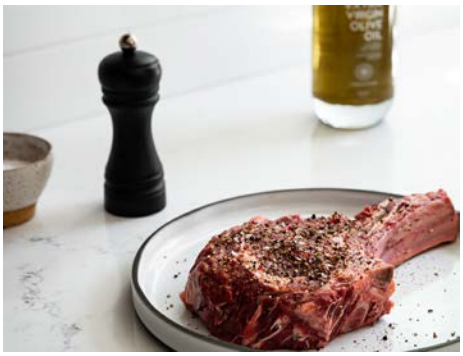
El modelo JAVA es el molino tradicional por excelencia; la madera está disponible en 4 colores naturales y clásicos según el modelo:
Madera clara, madera oscura, blanco mate y negro mate.
Disponible en molinillo de pimienta, molinillo de sal y molinillo de especias de 14 a 25 cm.
Disponible en molinillo de pimienta y sal de 14 a 40 cm.
El modelo de 70 cm solo está disponible como molinillo de pimienta

Molinillos de madera certificados ORIGEN FRANCIA GARANTIZADO.

Molinillo JAVA 14 cm

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

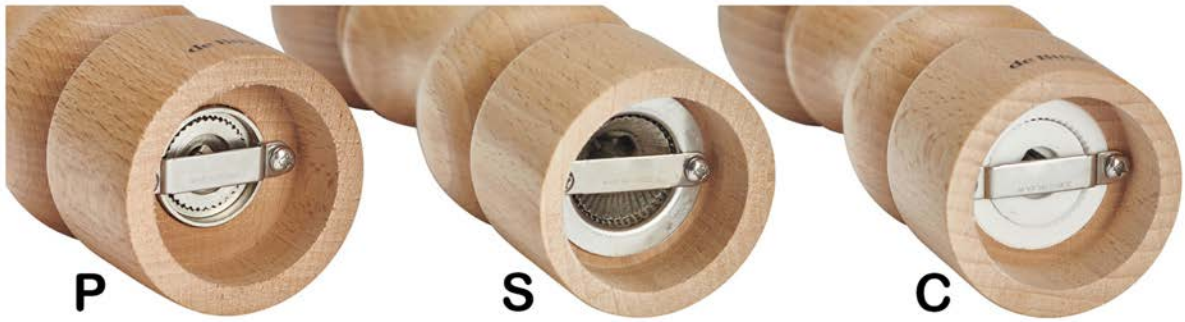
Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.
Molinillo Sal: mecanismo de acero inoxidable garantizado de por vida.
Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimenta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo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



Molinillo de pimienta 'Mignonette' JAVA STEAK

Código	Designación	Alt.cm	Kg
M245.140404	Negro mate	14	0,13

Mecanismo de acero garantizado de por vida



Molinillo JAVA 14 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
P245.143131	Blanco	14	0,13
P245.143232	Rojo	14	0,13
P245.143333	Negro	14	0,13
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
S345.143131	Blanco	14	0,12
S345.143232	Rojo	14	0,12
S345.143333	Negro	14	0,12
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
C045.143131	Blanco	14	0,13
C045.143232	Rojo	14	0,13
C045.143333	Negro	14	0,13

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 18 cm

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 21 cm

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 25 cm

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal JAVA 30 cm, mecanismo acero

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal JAVA 40 cm, mecanismo acero

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

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

Molinillo Pimienta de madera JAVA 70 cm

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

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

Collection Rumba

ORIGINE FRANCE GARANTIE

BVCert. 6054661

Molinillo RUMBA 14 cm

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

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

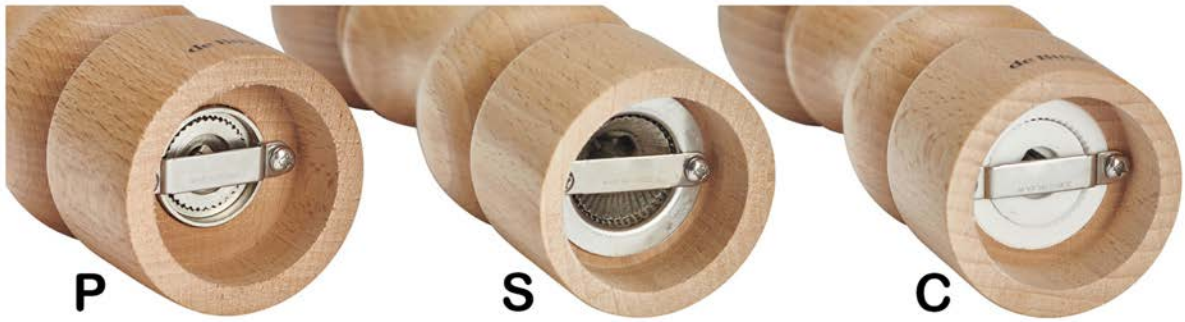
Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo RUMBA 18 cm

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Molinillo RUMBA 21 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
P230.210101	Madera natural	21	0,34
P230.210202	Madera oscura	21	0,34
P230.210303	Blanco mate	21	0,34
P230.210404	Negro mate	21	0,34
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
S330.210101	Madera natural	21	0,34
S330.210202	Madera oscura	21	0,34
S330.210303	Blanco mate	21	0,34
S330.210404	Negro mate	21	0,34
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
C030.210101	Madera natural	21	0,35
C030.210202	Madera oscura	21	0,35
C030.210303	Blanco mate	21	0,35
C030.210404	Negro mate	21	0,35

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal RUMBA 20 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
P230.213232	Rojo	21	0,34
P230.213333	Negro	21	0,34
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
S330.213232	Rojo	21	0,32
S330.213333	Negro	21	0,32
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
C030.213232	Rojo	21	0,35
C030.213333	Negro	21	0,35

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

Molinillo PASO 10 cm

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Salero PASO 10 cm

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

Collection Manivelle

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 6054661

Molinillo Especias BOOGIE 7 cm

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo de nuez moscada SOKO

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

Mecanismo de acero garantizado de por vida

Collection Exclusive

Molinillo Pimienta/Sal POGO, mecanismo acero

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal VALSE, mecanismo acero

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

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

Molinillo Pimienta/Sal JOTA, mecanismo acero

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

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Collection Hip Hop

Molinillo Especias HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica

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

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especias HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica - lacada coloreada

Código	Designación	Kg
	Molino entregado vacío	
C086.118331	Blanco	0,09
C086.118332	Rojo	0,09
C086.118333	Negro	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especias HIP HOP 11 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
C086.118383		11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Collection Transparence

Molinillo Especias BOOGIE

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

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especias TANGO 14 cm

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

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Pimienta/Sal/Especias MAMBO 18 cm

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

Mecanismo cerámica para especias - 4 moliendas

CORTA

MANDOLINAS

	LAS MANDOLINAS					LAS COMPACTAS	
Colección	La Mandoline REVOLUTION	Vantage »	19.3 VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	19.3 KOBRA	Komi
	2012.01	2017.00	2016.00	2014.00	2015.03 / 2015.23 / 2015.43	2011.01 / 2011.21/ 2011.41	2018.00
Typos de cortes :							
• Rodajas lisas	✓	✓	✓	✓		✓	✓
• Rodajas onduladas	✓		✓	✓			
• Julianas	✓ 2 - 4 y 10 mm **Versión « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 y 10 mm**	✓ 2 - 4 - 7 y 10 mm	✓ 4 - 10 mm	✓ 4 - 10 mm 2 - 7 mm			✓ 2 - 4 mm
• Cortes de gaufrée	✓			✓			
• Cubos y rombos	✓		✓				
Typo de cuchilla	Recta	V	V	Recta		V	Diagonal 35 °
Altura de corte (mm)	0 a 10	1 a 10	1 a 8	0 a 10			
Pies anti-deslizantes plegables	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity guía + pulsador	✓	✓	✓	✓	✓		
Pulsador extra largo	✓	✓					
Colores					● ● ●	● ●	
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	1	1	1	1

de Buyer
DEPUIS 1830

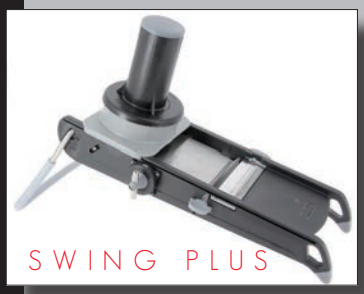
INNOVATION MANDOLINES

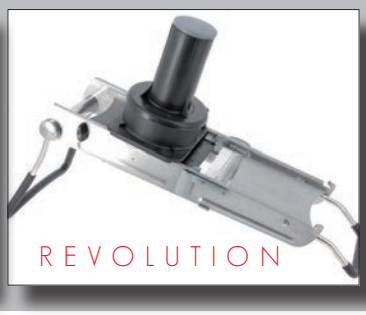
ACCESORIO RODAJAS

GRAVITY

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

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





Ejemplos

VERDURAS LARGAS

pepino, zanahoria, calabacín, rábano largo...

RODAJAS ONDULADAS

FRUTAS PEQUEÑAS Y VERDURAS

tomatecherry, chalota, rábano, seta...

2015.84 Conjunto Gravity con carro tube & pulsador gris

LA MANDOLINE REVOLUTION

La Mandoline REVOLUTION

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

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

La Mandoline REVOLUTION MASTER con pulsador en inox

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

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

Elementos para La Mandoline REVOLUTION

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

Accesorio rodajas GRAVITY

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

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

Elementos para La Mandoline REVOLUTION

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

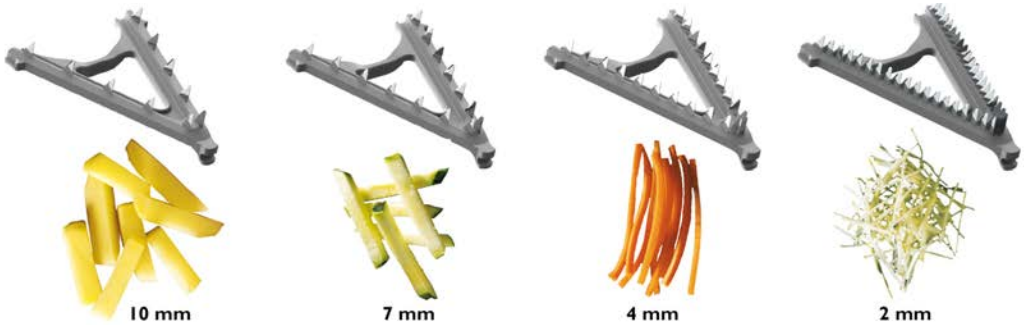
LA MANDOLINE VANTAGE

La Mandoline VANTAGE

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2017.00	Mandolina entera con su carro protector	50	15	20	1,83
	- Cuchilla en V				
	- 4 láminas Juliana 2-4-7-10 mm				
	- Protector de cuchilla V				
	- Caja				
	- PULSADOR EXTRA LARGO				
	Hasta que se agoten las existencias				

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

Almacenamiento mínimo, pie plegable.
Seguridad total durante el corte. Con carro y pulsador protector ergonómico.



La Mandoline VANTAGE - Elementos para 2017.00

Código	Designación	Kg
	ELEMENTOS	
	Hasta que se agoten los stocks	
2017.91	Peine juliana - Espacio 2 mm	0,03
2017.92	Peine juliana - Espacio 4 mm	0,03
2017.93	Peine juliana - Espacio 7 mm	0,03
2017.94	Peine juliana - Espacio 10 mm	0,03
2017.89	Caja (vacía)	0,27
2017.59	Pulsador	0,13
2017.90	Carro	0,05
2017.86	Protector de cuchilla V	0,01

La Mandoline VANTAGE - Pulsador extra largo

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

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

Accesorio rodajas GRAVITY

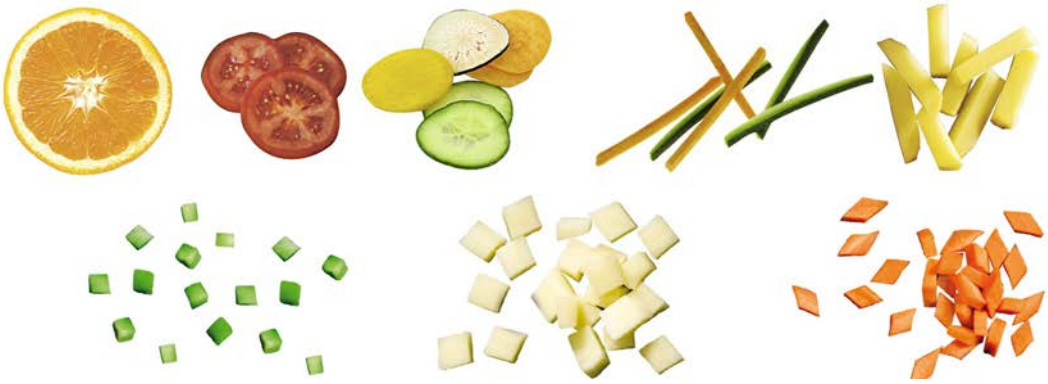
Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

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

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 6054661

VIPER Mandoline

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



de Buyer DEPUIS 1830

Accesorio rodajas GRAVITY

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

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

Elementos para la Mandoline VIPER

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

Elementos para La Mandoline VIPER

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

ORIGINE FRANCE GARANTIE BVCert. 6054661

LA MANDOLINE ACCESS acero inox

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

ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable
COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular- Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilizaciones.
PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.
EFICACIA : Corte fácil y limpio
SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima seguridad - Pies anti-deslizantes
MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufrée.

Elementos para LA MANDOLINE ACCESS

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

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

Accesorio rodajas GRAVITY

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

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

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.

de Buyer DEPUIS 1830

LA MANDOLINE SWING PLUS

ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable y polímeros compuestos
COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilizaciones.
PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.
EFICACIA : Corte fácil y limpio
SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima seguridad - Pies anti-deslizantes
MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufrée.

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

Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS

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

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

Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS

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

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

LA MANDOLINE KOBRA

KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

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

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

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

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

Mini corta-verduras KOMI

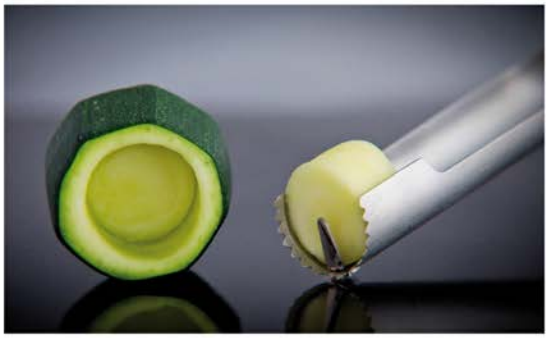
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2018.00	Cortador de verduras con su carro protector y 2 láminas verticales 2-4 mm	27	11,2	3,3	0,38
	PIEZAS :				
2018.90	Pulsador				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Cuchilla				

Corta verduras ultra compacto con lámina horizontal y 2 peines Juliana 2 y 4 mm.
Para la realización de rebanadas, rodajas y corte Juliana.
Altura de corte de 0 a 5 mm. Graduación sencillas y fácil
Eficaz: corte perfecto gracias al ángulo a 35 °
Corte seguro sin riesgo de corte gracias al pulsador protector ergonómico de plástico transparente; los ganchos mantienen el producto durante el corte.
Compacta: la caja para guardar los 2 peines Juliana y el pulsador se enganchan en la parte trasera.

Corta tomates inox - Rodajas de 5,5 mm

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

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



Extractor manual para frutas/verduras - 12 mm - Naranja

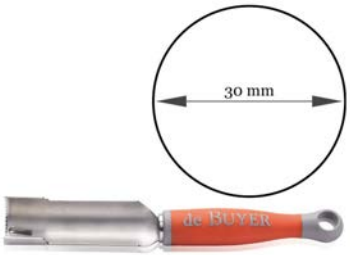
Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	L. tubo 90 mm - graduado	2,5	19,7	0,04

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

Extractor manual para frutas /verduras - ø20mm - Verde

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

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



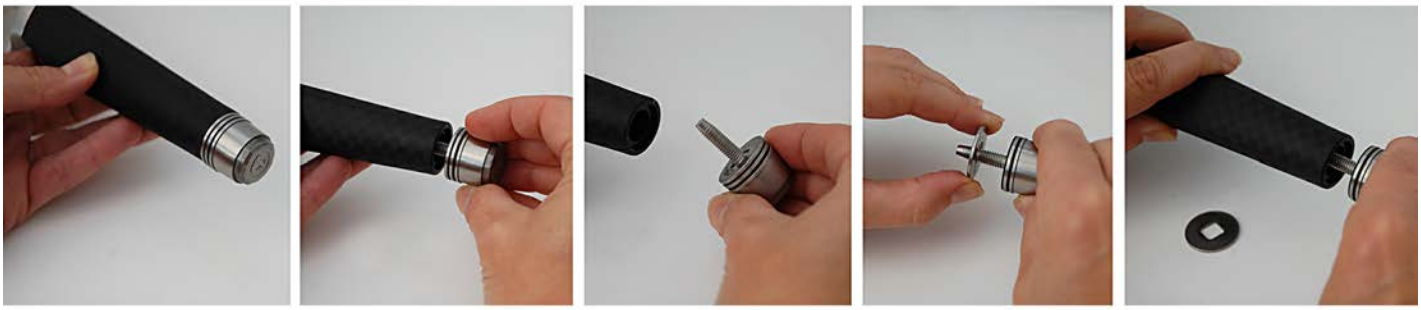
Código	Designación	Lcm	Kg
2612.03	L. tubo 112 mm - graduado	25	0,1

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

FK2

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

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



Cuchillo de Chef

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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Cuchillo SANTOKU alveolado L. 17 cm

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

El cuchillo alveolado Santoku es un útil polivalente; perfecto para laminar las verduras pero posee una lámina suficientemente larga que le permite también cortar carnes y pescados.

Cuchillo de Chef asiático

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

Cuchillo de pelar L. 9 cm

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

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

Cuchillo de servicio L. 14 cm

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

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

Jamonero Santoku 30 cm

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

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

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

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14
	Hasta que se agoten las existencias			

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

Cuchillo de desollar

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

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

Cuchillo de pan

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

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

Afilador de levas de diamante TM Pro 3 niveles TRIUM

TRIUM™

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

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

Tabla de cortar polietileno

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

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

Soporte inox para 6 planchas de descuartizar

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

Práctico, este soporte permite colocar o escurrir después de limpiar, las diferentes planchas de cortar. Permite distinguir la plancha que necesita enseguida.

PASTELERÍA

MADE IN FRANCE

de Buyer
DEPUIS 1830

EL LAMINADOR DE MASA por de Buyer

INNOVACIÓN

lamina en ambas direcciones con la manivela.
Rápido • Eficiente

Sin que se leve la masa

Evitar la deformación

Robusto • Duradero

Materiales de alta calidad
Desmontable y reparable

Multi-masas

Trabajar con hojaldre, masa dulce, trabajar con azúcar, pizzas y pastas...

Gran superficie de laminación de 34 cm.

Graduación en cm y pulgadas

Estable • Seguro

Doble fijación a la encimera: ventosas + fijación

Práctica rueda de ajuste con marcas.

Ajuste preciso del espesor desde 15 mm hasta una pasta ultra fina

Graduación en cm y pulgadas

diseño registrado

El laminador diseñado y fabricado en Francia por de Buyer responde a las necesidades de los restauradores y de los particulares. Permite extender diferentes masas: hojaldre - masa dulce - masa para pizza - masa de azúcar - pasta de almendras - pasta para múltiples creaciones culinarias.

Laminador de masa

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3001.00		52,1	14,5	13	2,5

El diseño único e innovador de esta laminadora permite trabajar de forma más rápida y eficiente: ofrece una gran superficie de trabajo de la masa y permite enrollar en ambas direcciones, evita que la masa se leve y se deforme con cada pasada.

ROBUSTO Y DURADERO
Diseño de poliamida rellena de fibra de vidrio y acero inoxidable
Desmontable y totalmente reparable
FÁCIL AJUSTE
Rueda con ajuste de seguridad para 20 espesores de 0,8 a 15 mm
Graduaciones integradas en cm y pulgadas

EFICIENTE Y PRODUCTIVO
Enrollado en vaivén plano: no es necesario recoger toda la masa a diferencia de los laminadores inclinados, lo que evita deformar la masa durante la manipulación.
Ahorro de tiempo y trabajo regular.
Rodillo grande para anchos de masa de 30 cm.
PRÁCTICO Y ESTABLE
Doble fijación a la superficie de trabajo mediante ventosas + tornillo de banco.
COMPACTO Y LIGERO
Tamaño y peso optimizados. Almacenamiento compacto.
Limpieza con agua y detergente para lavavajillas.

Rodillos

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Rodillo haya	5	50	0,72

Caja de 9 cortadores

Código	Designación	Kg
4308.00	Lisos redondos ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Acanalados redondos ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Cuadrados - L.1,8 a9,5 cm	0,27
	Hasta que se agoten las existencias	

PLASTICO POLIAMIDA CONFIBRA facilitar la manipulacion DE VIDRIO
SOLIDES Y RESISTENTES
MONOBLOC - Esterilizable T° max. 160°C
Alt : 35 mm - con borde para

Caja de 9 cortadores redondos inox

Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3323.00N	Lisos ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Acanalados ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46

De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable 18/10 son muy sólidos y resisten a las deformaciones. De 3 a 11 cm, convienen a todas las necesidades y su caja permite llevarlos donde sea.

Ruedecilla plástico

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
	Ruedecilla cortadora			
4361.00N		4,5	5	0,07
	Ruedecilla para picar la masa			
4362.00N		6,5	5	0,07

La ruedecilla para confeccionar rombos permite realizar cuadrícula en la masa para la decoración de las partes superiores de las tartas. Después de pasar el rodillo sobre la masa. El rodillo pica-masa permite picar la masa de forma regular y muy rapidamente.

Set 10 láminas de panaderos para un solo uso

Código	Designación	Lcm	Kg
4670.03N	Amarilla-láminas fijas	13	0,01

Las láminas de panadero permiten cortar la masa antes de cocer el pan. La parte cortante de las láminas asegura una cualidad excepcional de corte.

Rasqueta

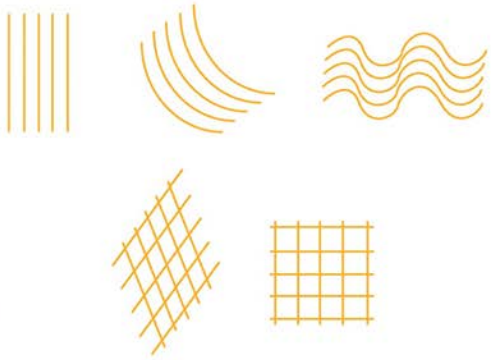
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3300.12	Rasqueta inox derecha, rígida	12	9	2,5	1	0,18	1
3302.11N	Rasqueta flexible, derecha, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Rasqueta flexible, redonda, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Los corta pastas, rígidos o flexibles, se utilizan para cortar las masas, pan o pizzas, y también para raspar y limpiar.

Rasqueta flexible, plástico

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Este utensilio permite raspar un recipiente con el fin de quitar los restos de un aparato pegados a las paredes.



Rodillo corta-pasta extensible en acero inoxidable - Anchura ajustable

Para el corte de bandas regulares de pasta, de cuadrados rombos, arcos de círculo, vacíos.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4781.00N	5 cuchillas unidas ø5,5 cm. Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 11,5 cm	22,5	5,2	5,5	0,56

moulerie inox perforée

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept

MADE IN FRANCE

- FABIEN PAIRON

MOF Charcutero-especialista en comidas preparadas

M . Pairon imaginó, dibujó y trabajó
en un molde de empanada nueva generación:

- Multiuso (empanadas, bizcochos salados y dulces, pan de molde, pan de especias, etc.)
- Fácil de rellenar, guarnecer, desmoldar, mantener y almacenar.
- Práctico, funcional y eficaz.
- Puesta a punto, conceptualizado y fabricado por Buyer France

Molde inox plegable con bisagras GEOFORME

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	MODELO PERFORADO - Concept de Buyer AIR SYSTEM				
3210.24		24	5	6	0,55
	con la caja de cartón decorado				
3210.35		35	7	7,5	0,93
	con la caja de cartón decorado				
3210.48		48	9	8,5	1,28
	Hoja de cocción (se vende por separado)				
4344.21	Hoja de cocción para 3210.24				
4344.22	Hoja de cocción para 3210.35				
4344.23	Hoja de cocción para 3210.48				
	de - 170°C hasta + 260 °C				

Perfecto para empanadas, panes especiales - panes de especias - bizcochos azucarados o salados... Diseño acero inoxidable robusto ' todo - en uno ' con bisagras y cierres integrados.
- Indesmontable. Ninguna piezas se pierde
- PRÁCTICO Y RÁPIDO:
El molde desplegado es plano y estable y sirve de guía para recortar la pasta .
- Vaciado rápido.
- Mantenimiento fácil. Apto para lava vajilla.

El modelo perforado permite una cocción uniforme de la pasta. Perfecto para las empanadas, pero también para los panes hechos en molde, los panes especiales, los salchichones de brioche, los panes de especias y los bizcochos salados o azucarados. Puede ser usado con papel cocción para ciertas pastas.

Molde con fondo desmontables ultra resistente

Apto para uso profesional intensivo.
Uso frío o caliente sin límite de temperatura.
Concepto AIR SYSTEM: las perforaciones de ø2 mm permiten que la masa respire.
Garantizan una cocción más rápida y uniforme sin resecar las coberturas:
- 15 a 25% ahorro en tiempo de cocción
- para un resultado crujiente y sabroso
- para bordes limpios y un hermoso acabado.

Desmontable: fácil de desmoldar.
Hecho en Francia

Molde suministrado con soporte para hornear antiadherente
Cortado con la forma del molde para ahorrar tiempo y productividad
Reutilizable más de 200 veces.
T ° de uso -76 + 260 ° C.
Desmontable: posibilidad de utilizar el molde solo o con el tejido de cocción según las preparaciones.

AIR SYSTEM® de Buyer Concept

- Cocción perfectamente controlada: preparaciones crujientes y cocidas
- A prueba de rayones
- Producto sostenible y eco-responsable
- Fácil limpieza

Molde para pastel con borde desmontable

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3213.20		20	7,5	0,5
3213.24		24	7,5	0,69
	Hoja de cocción (se vende por separado)			
4344.60	2 hojas para 3213.20			0,03
4344.61	2 hojas para 3213.24			0,04

de Buyer DEPUIS 1830

Tartera rectángular con fondo desmontable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09
	Hoja de cocción (se vende por separado)				
4344.51	2 hojas para 3212.35				0,03

Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3214.24		24	2,5	0,4
3214.28		28	2,5	0,52
	Hoja de cocción (se vende por separado)			
4344.71	2 hojas para 3214.24			0,02
4344.72	2 hojas para 3214.28			0,03

Rectangular Cake molde - Fondo desmontable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3215.15		15	8,6	7,5	0,31
3215.26		26	8,6	7,5	0,47
	Hoja de cocción (se vende por separado)				
4344.41	2 hojas para 3215.15				0,02
4344.42	2 hojas para 3215.26				0,03

AIR SYSTEM® de Buyer Concept

Concept AIR SYSTEM

Les perforations permettent à la pâte de respirer.
Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures :
• pour un résultat croustillant et savoureux,
• pour des bords nets et un beau rendu.

Aro tarta perforado con borde derecho

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	ALT. 2 CM			
3099.01	4,7 cl	5,5	2	0,02
3099.02	6,6 cl	6,5	2	0,02
3099.03	8,8 cl	7,5	2	0,03
3099.00	11,3 cl	8,5	2	0,03
3099.04	17,3 cl	10,5	2	0,04
3099.05	24,5 cl	12,5	2	0,04
3099.06	37,7 cl	15,5	2	0,05
3099.07	53,7 cl	18,5	2	0,07
3099.08	66 cl	20,5	2	0,08
3099.09	94, 2 cl	24,5	2	0,1
3099.10	127,6 cl	28,5	2	0,12
	ALT. 3,5 CM			
3098.01		5,5	3,5	0,04
3098.02		6,5	3,5	0,04
3098.03		7,5	3,5	0,05
3098.00		8,5	3,5	0,06
3098.04		10,5	3,5	0,07
3098.05		12,5	3,5	0,08
3098.06		15,5	3,5	0,1
3098.07		18,5	3,5	0,12
3098.08		20,5	3,5	0,13
3098.09		24,5	3,5	0,15
3098.10		28,5	3,5	0,18
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o brisées

de Buyer DEPUIS 1830

AIR SYSTEM® de Buyer Concept

Aro tarta perforado con borde derecho - Altura 45 mm

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
	ALT. 45 mm			
3097.03		7,5	0,9	0,7
3097.08		20	0,9	0,18
3097.09		24	0,9	0,21

Altura adecuada para flanes de repostería, tartas o empanadas gourmet.
Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o brisées

Aro tarta perforado con borde derecho

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	ALT. 2 CM				
3099.19	Indiv. 10 cl cuadrado perforado	7	7	2	0,04
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o brisées

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -CORAZON

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03
3099.51	20 cl	12	2	0,05
3099.52	40 cl	18	2	0,08
3099.53	60 cl	22	2	0,1

Aro tarta perforado con borde derecho

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	ALT. 2 CM				
3099.30	10 cl - pequeño año	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 p.	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 p.	28	11	2	0,12

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro.

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -OBLONGO

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06
3099.42	40 cl	27	8	2	0,09
3099.43	60 cl	30	11	2	0,1

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm - CALISSON

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
3099.70	10 cl - pastel indiv.	12	5	2
3099.73	40 cl - 4 p.	25,5	11	2

AIR SYSTEM® de Buyer Concept

Aro tarta acanalado perforado con borde derecho

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm
	REDONDO				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
	CUADRADO				
3031.23			23	23	3
	RECTANGULO				
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Aro tarta perforado con borde, alt. 2 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
3093.10		10	2	0,4	0,04
3093.22		22	2	0,4	0,1
3093.24		24	2	0,4	0,11
3093.26		26	2	0,4	0,12
3093.28		28	2	0,4	0,13

Estos aros se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería y es fácil de vaciarlo. Los aros perforados permiten obtener una tarta cocida y crujiente.

Aro tarta con borde, alt. 2 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3091.06N		6	2	0,4	0,02
3091.07N		7	2	0,4	0,02
3091.08N		8	2	0,4	0,03
3091.10N		10	2	0,4	0,04
3091.12N		12	2	0,4	0,04
3091.14N		14	2	0,4	0,05
3091.16N		16	2	0,4	0,06
3091.18N		18	2	0,4	0,07
3091.20N		20	2	0,4	0,08
3091.22N		22	2	0,4	0,09
3091.24N		24	2	0,4	0,1
3091.26N		26	2	0,4	0,11
3091.28N		28	2	0,4	0,12
3091.30N		30	2	0,4	0,13

Estos aros de acero inoxidable de 2 cm de altura se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería (varios aros pueden meterse sobre una misma placa). Además, es fácil de vaciarlo.

Aro redondo, alt. 4,5 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3989.05		5	4,5	0,8	0,04	6
3989.06		6	4,5	0,8	0,05	6
3989.07		7	4,5	0,8	0,06	6
3989.75		7,5	4,5	0,8	0,07	6
3989.08		8	4,5	0,8	0,08	6
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
3989.10		10	4,5	0,8	0,09	1
3989.12		12	4,5	0,8	0,11	1
3989.14		14	4,5	0,8	0,12	1
3989.16		16	4,5	1	0,18	1
3989.18		18	4,5	1	0,2	1
3989.20		20	4,5	1	0,22	1
3989.22		22	4,5	1	0,24	1
3989.24		24	4,5	1	0,27	1
3989.28		28	4,5	1,2	0,36	1

Los aros pastelería de altura 4,5 cm son perfectos para los dulces con base de galleta.

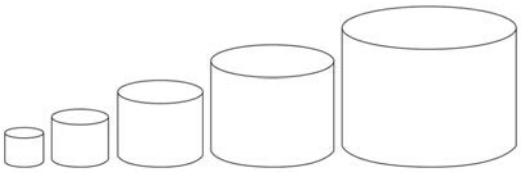
Aro redondo inox, Alt. 6 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39

Los aros pastelería de altura 6 cm son perfectos para los pasteles de nata y merengues.

de Buyer DEPUIS 1830

Aro de acero alto para Pan Sorpresa, Panettone, Wedding Cake...



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
	Hasta que se agoten las existencias				
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82

Apto para horno: para asociar con papel u hoja de cocción.

Aro gigante extensible - Inox flexible

Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3040.03	de ø 18 à 36 cm -Graduado	3	0,8	0,15
3040.01	de ø 18 à 36 cm -Graduado	4,5	0,8	0,27
3040.02	de ø 18 à 36 cm -Graduado	6,5	0,8	0,37

Aro oblongo pequeño in acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	CREACION MATHIEU BLANDIN					
	Campeón del mundo de pastelería 2013					
3037.14	Oblongo Mathieu Blandin	14,5	3,5	2	1	0,06
	En asociación con la					
	"Ecole Valrhona"					
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Aro "Corazón"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	ALT. 40 mm				
	Hasta que se agoten los stocks				
3077.14	Equivalente a un aro redondo ø 14 cm	14	4	1	0,16
3077.16	Equivalente a un aro redondo ø 16 cm	16	4	1	0,18
3077.18	Equivalente a un aro redondo ø 18 cm	18	4	1	0,19
3077.24	Equivalente a un aro redondo ø 24 cm	24	4	1	0,24

El espesor del aro es adaptado : el aro de acero inoxidable conserva su forma a medida de los usos, pero no es demasiado espeso para una buena convección de la calor cuando la cocción.

Polígono en acero inoxidable - RECTÁNGULOS ángulos vivos

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3943.08		8	2,5	2,5	1,2	0,03
3943.10		10	2,5	3	1,2	0,04
3943.12		12	4	3	1,2	0,09
3943.13		12	4	4	1,2	0,12
3942.16		16	3	2,5	1,2	0,09
3941.18		18	3	2	1,2	0,08

Este polígono está particularmente adaptado para presentar guarniciones en el plato: verduras cocidas, arroz, realizar lasañas vegetarianas, y presentar ciertos platos como el tartare de salmón.

Aro pequeño cuadrado

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3099.20	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2		0,05

Aro inox "Calisson"

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
	INDIV :							
3076.11	Aro "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
	Pastelillo :							
3076.05	Aro "Calisson" L. 5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Aro pequeño

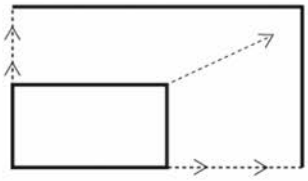
Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3938.40	Redondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Redondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Redondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3037.14	Oblongo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1
3077.06	Corazón ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	cuadrado		6	6	4	0,8	0,05	6

ales.

Pulsador inox para aro

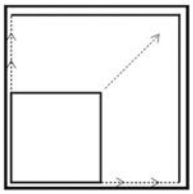
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
3006.01	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Forma ajustable rectangular en acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3013.21	maxi. 40 x 21 cm	21,5	11,5	7,5	1	1,07
	10-12 p. => 22-24 p.					
	con la caja de cartón decorado					
3013.43	maxi. 56 x84 cm	43	29	5	1	1,29

Forma ajustable cuadrada en acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3013.16	Maxi. 30x30 cm	16	16	5	1	0,57
	6-8 p. => 20-22 p.					
	con la caja de cartón decorado					
3013.20	Maxi. 37x37 cm	20	20	5	1	0,69
	8-10 p. => 30-32 p					
	con la caja de cartón decorado					
3013.30	Maxi. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Marco inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3015.36	Para placa 40 x 30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
3015.35		57	37	3,5	2,5	1,12
3015.45		57	37	4,5	2,5	1,6

Aro tarta cuadrado, alt. 4,5 cm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3906.08	Cuadrado pequeño Alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3906.12		12	12	4,5	1	0,17
3906.16		16	16	4,5	1	0,24
3906.20		20	20	4,5	1	0,29
3906.24		24	24	4,5	1,2	0,42
3906.28		28	28	4,5	1,2	0,49

Aro tarta cuadrado, alt. 2 cm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3905.16		16	16	2	1,2	0,19
3905.20		20	20	2	1,2	0,16
3905.28		28	28	2	1,2	0,21

PERSONALIZADOS : Consúltenos para realizar sus propios aros.

Molde inox "Génoise", estanco

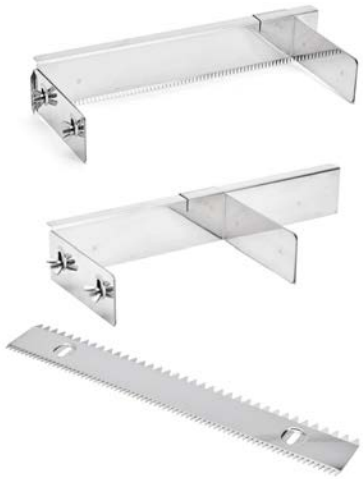
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

Botella

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
044085N	Botella para bañar bizcocho	8	29	1	0,11

De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

"Raplette": regleta inox para igualar. Altura y anchura arreglables



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3002.01	Con peine a crema desmontable	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Sin peine	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Peine	40			1,5	0,22

La rapleta Pascal permite extender la crema o el chocolate en un solo gesto. Su particularidad es la posibilidad de regular su altura y su anchura. Se utiliza con o sin peine para crema (con dientes), amovible. El peine para crema lleva 2 dentaduras triangulares diferentes. La regleta resulta también perfecta para preparar virutas de chocolate.

Plástico en rollo 200 mts (para rodear los pasteles) - 150 micras

Código	Designación	Alt.cm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14

Este rollo de plástico permite rodear los aros pastelería antes de crear el dulce. Permiten luego un vaciado fácil sin estropear el dulce congelado.

Cortado de ante mano (para rodear los pasteles) - 60 micras

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
042016	100 bandas para ø 8mm máx. con la caja de cartón decorado Hasta que se agoten las existencias		27	4,5		0,06
042024	Rollo de 10 metros Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

El polipropileno transparente sirve para rodear los moldes pastelería con el fin de asegurar un vaciado fácil de los dulces congelados.

Molde media-caña inox, conteras desmontables

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85

Los moldes media caña de acero inoxidable es perfectamente higiénico. Las paredes son muy lisas y el vaciado es muy fácil. Las 2 conteras se desmontan.

Herramientas a su disposición para la promoción en tienda:

- embalaje dedicado
- recetas
- kits digitales
- visuales

Molde media-caña inox, conteras desmontables - L. 30 cm

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	con la caja de cartón decorado					
3206.30	Redondo Alt 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Redondo pequeño formato Atl. 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Canalón cuadrado		30	6,5	6,5	0,66
	Hasta que se agoten las existencias					
3205.04	Cuadrado pequeño formato 4 cm		30	4	4	
	Hasta que se agoten las existencias					

Para la realización de pasteles(de verduras, carne, pescado), helados, pasteles enrollados, leños, etc. Molde desmontable en acero inoxidable - Calidad PRO. Fabricación francesa. Vaciado fácil gracias a las tapas desmontables y por sus paredes lisas.

4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces

Código	Designación	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm con la caja de cartón decorado	0,1

Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfrié, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño.
MADE IN FRANCE

Molde para "carlota", sin tapadera - Inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
3125.07		6,7	4,5	0,14	0,07
3125.16		16	9	1,5	0,36
3125.18		17,7	10	2,1	0,43
	Tapadera correspondiente al molde ref 3429 para ø 16 -18 cm				

Este molde para carlota, con sus bordes altos, es ideal para varias preparaciones : carlotas, puddings, huevos en gelatina, helados... Las dos asas permiten mantener el molde para un vaciado muy fácil. L'inox asegura una buena transmisión de la calor. No olvidar pedir la tapadera correspondiente al molde (3429 o 4112).

Molde Bordelés en inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3065.35		3,5	4	0,8	0,03
3065.45		4,5	4,2	0,8	0,04
3065.55		5,5	5,5	0,8	0,06

Molde Bordelés en cobre

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
	cobre estañado					
6820.35N		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
6820.45N		4,5	4,2	0,06	1	0,04
6820.55N		5,5	5	0,1	1,2	0,05

Estos moldes permiten realizar de manera tradicional, los pasteles típicos de Burdeos," los acanalados ". El cobre asegura una perfecta convección de la calor para una buena caramelización de los jugos y un gusto excepciónal.

Molde pastelito "dariole", inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

El molde " dariole " es de acero inoxidable muy liso para un vaciado fácil. El producto es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma. La forma es perfecta para las cremas catalanas.

Molde medio-esférico

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
3133.04N	Hasta que se agoten las existencias	4	2	0,02	1,2	0,02	10
3133.06N		6	2,7	0,05	1	0,03	5
3133.08N		8	4	0,13	1	0,08	5
3133.10N		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
3133.12		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
3133.14N		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
3133.16N		16	8	1	0,8	0,33	3
3133.20N		20	10	2,06	1,5	0,45	2

El molde semi-esférico es de acero inoxidable, muy liso para un vaciado muy fácil. El producto (pastel, dulce, helado...) es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma.

Molde cónico inox para corneta

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

El molde cónico permite realizar conos con abundancia en pasta hojaldrada.

Tubo inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg	PC
3000.04	"Champagne"	4	4	0,06	5
3005.02	Tubo inox "roulé" queso	2,1	10	0,05	5

Estos tubos de acero inoxidable es particularmente resistente (espesor de 15/10°) e indeformable. Es fácil de limpiar. Doble graduación cada centimetro (65 cm de largo)

Tubo inox para crema

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Este utensilio permite realizar tubos de pasta de hojaldre que podemos rellenar con preparaciones dulces o saladas.

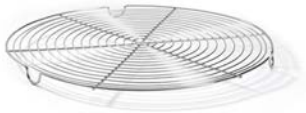
Tartera redonda acanalada

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4705.20		20	2	0,6	0,18
4705.24		24	2,8	0,6	0,32
4705.28		28	3	0,6	0,43
4705.32		32	3	0,6	0,56

Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4706.20		19,8	2	0,6	0,21
4706.24		23	2,8	0,6	0,32
4706.28		28	3	0,6	0,47
4706.32		32	3	0,6	0,61

Rejilla con pie - Acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Tartera redonda acanalada con borde abocinado

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05

Tartera acanalada rectángular con fondo desmontable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Molde tarta/tarta invertido, bizcocho especial para base de tarta

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Ideal para tartas de fruta fresca. Este molde acanalado tiene una base especial que permite realizar un bizcocho para base de tarta: una vez cocida la masa, se da la vuelta a la base y el hueco formado se adorna con fruta fresca y/o nata.

Placa de moldes individuales

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4711.12	12 tartitas redondas ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

de Buyer DEPUIS 1830

Placa de 20 moldes individuales mini Madeleine

new 2025

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4710.20	20 Madeleine 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Placa de 12 moldes individuales Madeleine

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4710.12	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Placa de 9 moldes individuales Financier

new 2025

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4710.08	9 moldes 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4

Placa de 12 moldes Canelés Bordelais ø 5,5 cm

new 2025

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4718.12		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83

4 moldes Bordelés

Código	Designación	Alt.cm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Molde para "carlota", sin tapadera

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4719.18		18	10	0,23
	TAPADERA VIDRIO para molde"carlota":			
3429.18		18		0,35

Molde cuadrado para pastel

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
4700.22		22,5	22,5	5

Molde para pastel

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Molde redondo para pastel

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4717.20		20	3,7	0,6	0,17
4717.23		23	3,8	0,6	0,21
4717.28		28	5	0,6	0,32

Molde Brioche

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

de Buyer DEPUIS 1830

Molde Kougloff

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4701.22		22	10	0,29

Molde redondo para pastel SAVARIN

Código	Designación	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41

Molde Savarin con borde y fondo desmontables - 2 fondos

Código	Designación	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Molde para pastel con borde desmontable

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg	PC
4844.20		20	6,7	0,27	3
4844.24		24	6,7	0,3	3
4844.26		26	6,7	0,33	3
4844.28		28	6,7	0,36	3

Placa de horno con doble fondo aislado

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Doble fondo aislado, ideal para hornear galletas y macarons.

Rectangular Cake molde - Ángulos redondeados

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4715.15		15	7,5	4,8	0,4	0,1
4715.24		24	13	6,1	0,4	0,23
4715.26		26	10	6,3	0,4	0,21

Rectangular Cake molde - Bordes plegados

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26

También es perfecto para formar decoraciones de chocolate o tejas.

Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME

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

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

de Buyer DEPUIS 1830

Box #HOMEBAKING Pasteles y tartas

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56
	Hasta que se agoten las existencias				

Composición:
- Rectangular Cake molde - Bordes plegados
- Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable L. 23 cm
- Molde cuadrado para pastel L.22,5 cm

Box #HOMEMADEBREAD

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

Composición:
- Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes
- Rectangular Cake molde - Bordes plegados
- Teigschaber aus Kunststoff, flexibel
- lámina de panaderos

Box #CAKEDESIGN

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
3989.00		47,5	30	10
	Hasta que se agoten las existencias			

Composición:

Box #homebaking

Box #HOMEBAKING Tarta

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53
	Hasta que se agoten las existencias				

Composición:
- Aro tarta acanalado perforado con borde derecho ø 24 cm
- Placa para pizza llana, hierro azul ø 28 cm
- Rejilla con pie - Acero inox ø 28 cm
- Pala para tarta B Bois

Placa para pizza Ilana, hierro azul

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
5350.24		24	1	0,37	5
5350.28		28	1	0,52	5
5350.32		32	1	0,65	5
5350.36		36	1,2	1	5
5350.40		40	1,5	1,2	5

Esta placa redonda, de acero azul, tiene un espesor de 1 a 1,5 mm según tamaños. La placa no se deforma y asegura un reparto uniforme del calor. La superficie de hierro no mancha la parte inferior de las masas debido a su calidad; es micro-rugosa, lo que permite que la ventilación de la masa al hornear.

Placa pizza Ilana perforada (ø 10 mm), hierro azul

Código	Designación	Øcm	Kg	PC
	Concept AIR SYSTEM			
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

. El hierro es bueno repartitor de calor y permite obtener masas crujentes.

Placa para pizza Ilana perforada (ø 10 mm), aluminio

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
	Concept AIR SYSTEM					
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
	Hasta que se agoten las existencias					
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

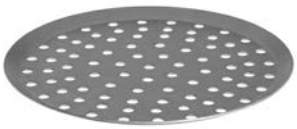
El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente.

Placa para pizza Ilana, alu antiadherente "CHOC"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
8136.28	Redonda	28	1	2,3	0,41
	Hasta que se agoten las existencias				

Esta placa de aluminio revestida de PTFE Choc es antiadherente, resistente y se limpia muy facilmente. El borde está un poco elevado para evitar que la preparación se derrame en el horno durante la cocción.

Placa para pizza Ilana perforada , alu antiadherente "CHOC"



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
8137.28		28	2,3	0,36
	Hasta que se agoten las existencias			

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Soporte de cocción para pizza - Aluminio

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Código	Designación	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
7350.28		28	0,07
7350.31		31	0,09
7350.33		33	0,1
7350.38		38	0,14
7350.48		48	0,21

Esta rejilla calada permite una cocción homogénea y garantiza una buena circulación del calor obteniendo una masa crujiente. Este soporte facilita la manipulación de las pizzas.

Para uso doméstico, en horno doméstico con placas, alfombra y tejido de cocción, escoger el formato 40 x 30 cm máximo.

El formato GN y 60 x 40 cm está destinado a hornos profesionales.

Placa bordes rectos hierro

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
5362.40		40	30	2	1,2	1,57
5362.60		60	40	2	1,2	2,58
5320.53	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croísanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

Placa bordes redondos hierro

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
5321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
5321.65	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
5363.40		40	30	1	1,2	1,12	5
5363.60		60	40	1	1,2	2,24	5

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croísanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes rectos

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
7362.60	Bordes rectos	60	40	2	1,5	1,14

Esta placa de aluminio está concebida para transmitir el frio en los congeladores..

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes redondos

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
7360.40	Bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordes redondos	60	40	1	1,5	0,95	5

Placa de cocción perforada lisa - aluminio duro, 1,5 mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
	Concept AIR SYSTEM			
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.60		60	40	1,5

Sin bordes = espacio optimizado. Permite poner completamente planas alfombras y hojas de cocción. Perforación ø 3 mm para una cocción homogénea y fondos crujientes.

Placa perforada - aluminio duro, 1,5 mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
	Concept AIR SYSTEM						
7367.40	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	60	40	1	1,5	0,72	5

La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.

Placa de pastelería perforada (ø 3mm), alu antiadherente "CHOC"

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
	Concept AIR SYSTEM			
	Hasta que se agoten los stocks			
8162.40		40	30	2
8162.60		60	40	2

El fondo esta perforado y permite obtener un fondo de tarta cocido y crujiente. Esta es antiadherente.

Placa alu antiadherente, bordes redondos, 2mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
8161.40		40	30	1	2	0,65	5
8161.60		60	40	1	2	1,3	5
8161.35	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
8161.65	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
8161.53	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Estas placas pastelería antiadherente de aluminium se destinan a la cocción en el horno y están revestidas de PTFE Choc, asegurando una antiadherencia optimal. Los bordes están abocinados para impedir a las preparaciones que se derramen cuando la cocción.

Placa 1 mm bordes redondos, acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
3321.53	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
3321.65	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
3361.40		40	30	1	1	0,9	5
3361.60		60	40	1	1	1,84	5

De acero inoxidable, esta placa es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

Placa perforada inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm
	Concept AIR SYSTEM				
3367.40		40	30	1	1

La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Placa perforada inox - para 3 baguettes

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
	Concept AIR SYSTEM			
3366.03		40	24,5	1

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Placa 1 mm bordes rectos, acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
3360.60		60	40	1,7	1	2,13

De acero inoxidable, esta placa con bordes rectos es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

Bandeja pastelera inox, con bordes redondos

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Esta bandeja asegura una presentación particularmente elegante de las preparaciones. Es fácil de limpiar. Los rincones son redondeados.

de Buyer DEPUIS 1830

Molde inox "Génoise", estanco

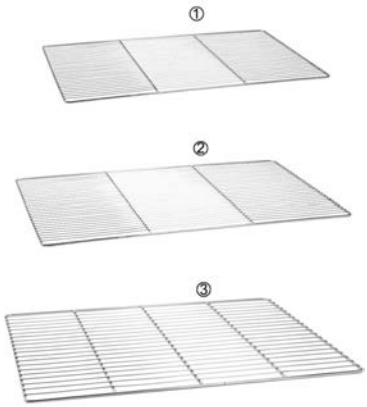
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
4770.40		40	30	5	1	1,4
4770.53	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
4770.60		59	39	5	1	2,53

Botella

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
044085N	Botella para bañar bizcocho	8	29	1	0,11

De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

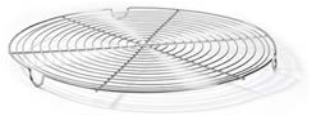
Rejilla, acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
3330.53N	GN 1/1, 2 barras (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	Rejilla 2 barras 60x40 cm (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 barras (3)	65	53	3	1,7	5

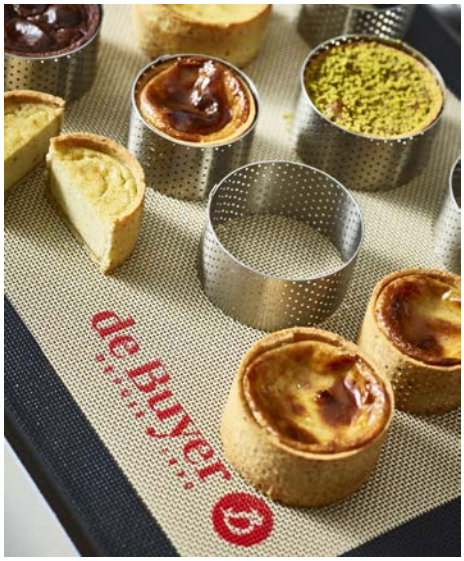
La reja pastelería profesional de acero inoxidable es fácil de limpiar. Los tensores y el cuadro miden 5 mm de diámetro y los hilos 2 mm. Es muy resistente y no se deforma.

Rejilla con pie - Acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Alfombra silicona



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4931.40N	para placa 40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	para placa 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	para placa GN 1/1	51,5	31	0,14

Esta alfombra de cocción es una tela revestida de silicona alimentaria para darle su antiadherencia. Reemplaza el papel de cocción y soporta una media de 1000 utilizaciones en el horno.

Temperatura máxima : 280°C (536°F). Esta alfombra puede también ser utilizada como soporte de congelación.

AIRMAT Tapete calado de silicona de doble cara, especial para Pasta de Choux

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
	Con marcas para éclaires y choux			
	antiadherente y de doble cara			
4939.40		40	30	0,62
	Cara para formar los éclairs			
	- 12 marcas L.12 cm			
	Cara para formar los choux :			
	- 22 marcas ø 3 cm			
	-8 marcas ø 6 cm			
	- 8 marcas ø 8 cm			

MULTIUSO – HORNO Y CONGELACIÓN
Aireación de la tela para una cocción homogénea y bases crujientes.
Tapete para combinar con una placa de aluminio perforada para una cocción óptima de la pasta. También se puede utilizar:
para cocinar pasta seca (galletas de mantequilla, galletas de mantequilla, hojaldre, bollería, pan, etc.)
para cocinar masas congeladas o como soporte para congelar.
ANTIADHERENTE: tejido de fibra de vidrio siliconado de doble cara. No es necesario engrasar. FÁCIL LIMPIEZA: con una esponja suave y agua tibia. Secar bien. No doble el tapete. Enróllalo para guardarlo.

Alfombra de silicona calada "AIRMAT"

AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58	Para placa 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
4938.51	Para placa GN 1/1	51,5	31	0,09
	Concept AIR SYSTEM			

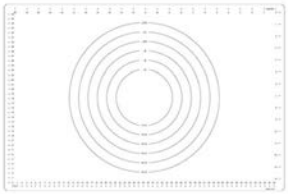
Perfecta para la cocción de hojaldres, masas de pan y pastas dulces. Ideal para las cocciones de pastas congeladas. Puede ser utilizado como soporte de congelación. T° de utilización: -55°C a +280°C. Tejido en fibra de vidrio siliconada dobla cara: antiadherente. No es necesario engrasar.

Alfombra de pastelería en silicona con marcas para los macarrones

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	ø 15 y 35 mm				
	-40°C / + 230°C				
4935.40	44 marcas	40	30	0,8	0,16

Los dibujos ø 15 y 35 mm sirven para adornar la placa conservando las señales de rellenado con la manga para los macarrones. Este producto podrá ser muy práctico en la fabricación en serie, con el exito de tener siempre la misma regularidad en el acabado de los productos. Antiadherente y sirve también de alfombra de trabajo

Alfombra de preparación antiadherente en silicona con marcas



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
	Dibujos para aros			
	ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm			
4937.60		60	40	0,36

Esta alfombra permite trabajar las masas sobre un punto de trabajo sin que se necesite harina. Las marcas sirven de señal: Los círculos indican el desarrollo de la pasta necesaria para las tartas; la alfombra está graduada en los lados rectangulares. Esta alfombra puede ser utilizada como soporte de cocción o congelación (-60°/+260° C). Fácil de limpiar.

Tela de cocción antiadherente

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg	PC
	de - 170°C hasta + 260 °C					
	Tamaño profesional :					
4344.08N	Anchura 0,08 mm		60	40	0,03	10
	con la caja de cartón decorado					
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	ø 26 cm	26			0,01	1

Esta tela de cocción esta realizada de fibra de vídrio, revestida de PTFE, lo que le da su perfecta antiadherencia. Tiene la ventaja de poder ser utilizada más de 200 veces. Resulta muy económico y puede ser utilizado para varias utilizaciones.

Papel cocción antiadherente

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Tamaño profesional :				
4359.00	250 papels 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 papels GN 1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	Rollo l. 38 cm x 8 m				0,13
	con la caja de cartón decorado				
	Hasta que se agoten las existencias				

Papel cocción antiadherente con 2 caras de silicona.
- Papel sin blanquear - Crudo
Para la cocción de todo tipo de pastelería. Panes y productos especiales, frescos o congelados hasta 220° C (horno tradicional o micro-ondas).

Reutilizable - 100% fibra natural - Certificado promover una gestión forestal sostenible

Peroles mermelada, con asas fundición

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

Termómetro confitero graduado de +80°C a +200°C

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. Está calibrado para ser inmergido en toda su parte fina. La funda de protección puede ser esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lava-vajillas.

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

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

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.

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

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

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.
Soporta las preparaciones muy calientes.
Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.

Bãno-maria, acero inoxidable

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

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

5 hojas polietileno para chocolate

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
042032		30	20	0,02
	con la caja de cartón decorado			

Solo para uso en frío

4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces

Código	Designación	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1
	con la caja de cartón decorado	

Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfrié, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño.

MADE IN FRANCE

Perol para peladillas, acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Kg
3500.00	Perol para peladillas	40	4,2
	diploma " Ruban Bleu " en 1997		
	PIEZAS :		
3500.01	Mandril		

El perol de acero inoxidable permite cubrir frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc...), con chocolate, mazapán, etc... Permite producir de 6 a 8 kg de bombones en 30 minutos. Sistema de sujeción mejorado.
La doble cuba de acero inoxidable se adapta sobre :
- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

Pincel silicona

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

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

Pincel silicona especial pastelería

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Un pincel más ancho y más espeso: más materia (mantequilla, yemas de huevo) contacto de un golpe y la seda más fina permite un reparto más regular sin rastros. Hasta 250°C.

Pincel pastelero - Mango madera y cerdas cerca

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4805.01N	Conjunto 2 pincels 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Conjunto 2 pincels 40 mm	24	4	0,6

El pincel pastelero sirve para dorar las pastas o para cubrir los dulces. Puede también servir a humectar las paredes del cazo para azúcar.

Soplete de cocina

Código	Designación	Alt.cm	Kg
2040.00N	Senza gas	15,7	0,17

Indispensable para caramelizar las cremas, flanes,merengues, tarta Tatin, para fundir el queso, dorar carnes, pelar tomates, incluso para bricolaje. Muy fácil de utilizar con su botón de encendido automático. Llama regulable. Se utiliza con gas butano (gas de mechero) ˆ Fácil de recargar

Boquillas de Tritán

Longitud adaptada para colocar fácilmente en la manga.
Conos perfectamente lisos, higiene garantizada.
Dientes reforzados para un trabajo de alta precisión.
Colorido Negro translúcido. Sólidas monobloque.
Aptas al lava-vajillas. Adaptables en Le TUBE de Buyer.
MADE IN FRANCE

Folleto ref.QEC21.010

Boquilla redonda Tritan

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Boquilla Tritan - Saint Honoré

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01

Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.

Boquilla dentada para PASTELITOS - Tritan

Código	Designación	Alt.cm	Kg
4156.10	PF10 ø 10 mm	6	0,01
4156.14	F14 ø 14 mm	6	0,01
4156.18	PF18 ø 18 mm	6	0,01

Boquilla dentada Tritan

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Boquilla Tritan para leño - llana

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4153.08	8 dientes L. 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla Tritan para fideo

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4166.01	19 hoyos ø3 mm	3,5	4,5	0,01

Boquilla Tritan - para hoja

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

de Buyer DEPUIS 1830

Boquillas para rellenar Tritan

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4165.06	Boquilla ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Boquilla ø 10 mm	3,5	9	0,01

Boquilla GEO Tritan

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
4183.05	Cuadrado 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Cuadrado 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triángulo 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rectangular 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Media esfera ø 14 mm	3,5	6	0,01

6 boquillas Tritan y soporte flexible

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.10	6 boquillas redonda - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho Tritán en TPE con agujero de enganche. Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las boquillas.

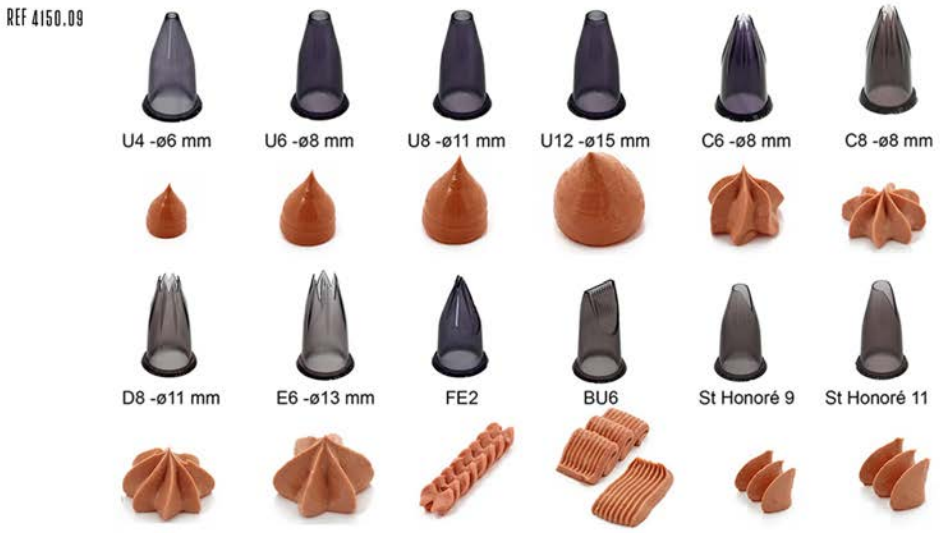
6 boquillas Tritan y soporte flexible

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.11	6 boquillas foratas B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

6 boquillas Tritan y soporte flexible

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.02	SET CLASSIC	16,5	8,5	7	0,05
	- 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm				
	- 3 boquillas dentadas B8-C6-E8				
4150.03	SET CREATIVO	16,5	8,5	7	0,05
	- 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja				
	- 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm				
4150.05	SET GEO	16,5	8,5	7	0,05
	- 1 boquilla redonda ø 8 mm				
	- 5 boquillas GEO: 2 cuadrados / triángulo / rectángulo / hemisferio				
4150.07	SET STARTER	16,5	8,5	7	0,05
	- 3 boquillas redondas ø 3-8-15 mm				
	- 3 boquillas dentadas A8-C8-F8				
4150.08	SET RELLENAR	16,5	8,5	7	0,05
	- 1 boquilla redonda ø11 mm / 2 boquillas dentadas PF10 - PF14				
	- 2 boquillas para rellenar ø 6-10 mm / 1 boquilla GEO rectángula				

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho Tritán en TPE con agujero de enganche.
Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las boquillas.



Conjunto de 12 boquillas Tritan y 2 soportes flexibles

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4150.04	SET MIX (4150.02+4150.03)	21	12,5	7	0,1
	CLASSIC + CREATIF				
	- 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm				
	- 3 boquillas dentadas B8-C6-E8				
	- 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja				
	- 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm				
4150.09	SET con :	21	12,5	7	0,1
	- 4 boquillas redonda U4-6-8-12				
	- 4 boquillas dentadas n° C6 - C8 - D8 - E6				
	- 1 boquilla para hoja				
	- 1 boquilla para leño con 8 dientes				
	- 2 St Honoré ø 9 - 11 mm				

LE TUBE la caja esencial

Código	Designación	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 de +2°C hasta +100 °C	0,44

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

LE TUBE: Dosificador a presión

Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
3358.01	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94 de +2°C hasta +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68

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

Caja de accesorios LE TUBE PRO

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO :	47	30	10	1,82
	- Dosificador LE TUBE				
	- 4 recargas 0.75 L.				
	- 12 boquillas :				
	3 redondas ø 6-11-13 mm				
	3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14				
	1 St Honoré / 1 boquilla para leño				
	1 boquilla para rellenar ø 6 mm				
	1 boquilla para rellenar ø10 mm				

LE TUBE Expositor

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
3358.95	LE TUBE expositor con:	50	39	150	15,62
	- 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01				
	- Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)				
	- 5 recargas 3358.75				
3358.96	LE TUBE expositor con:	50	39	150	
	- 4 dosificadores 'LeTube' 3358.01				
	- 5 dosificadores 'LeTube' 3358.00				
	- 5 recargas 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)				
3358.97	LE TUBE expositor con:	50	39	150	
	- 9 dosificadores 'LeTube' 3358.00				
	- 2 x 3358.94				
	- 4 recargas 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- Tritan boquillas (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)				

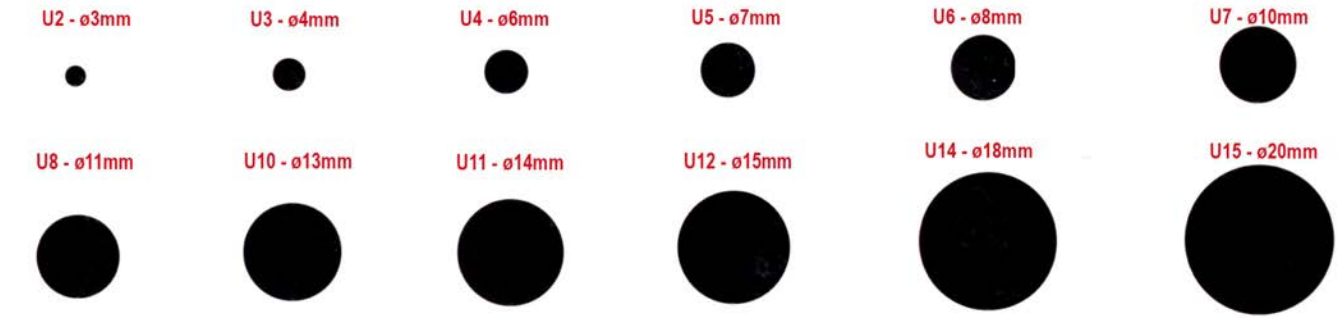
Kit especial galletas para LE TUBE

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

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

Elementos para LE TUBE

Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
3358.75	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
3358.92	2 tapas para la recarga				0,05
3358.93	2 tapas con agujero para la recarga				0,05



Boquilla inox - Redonda

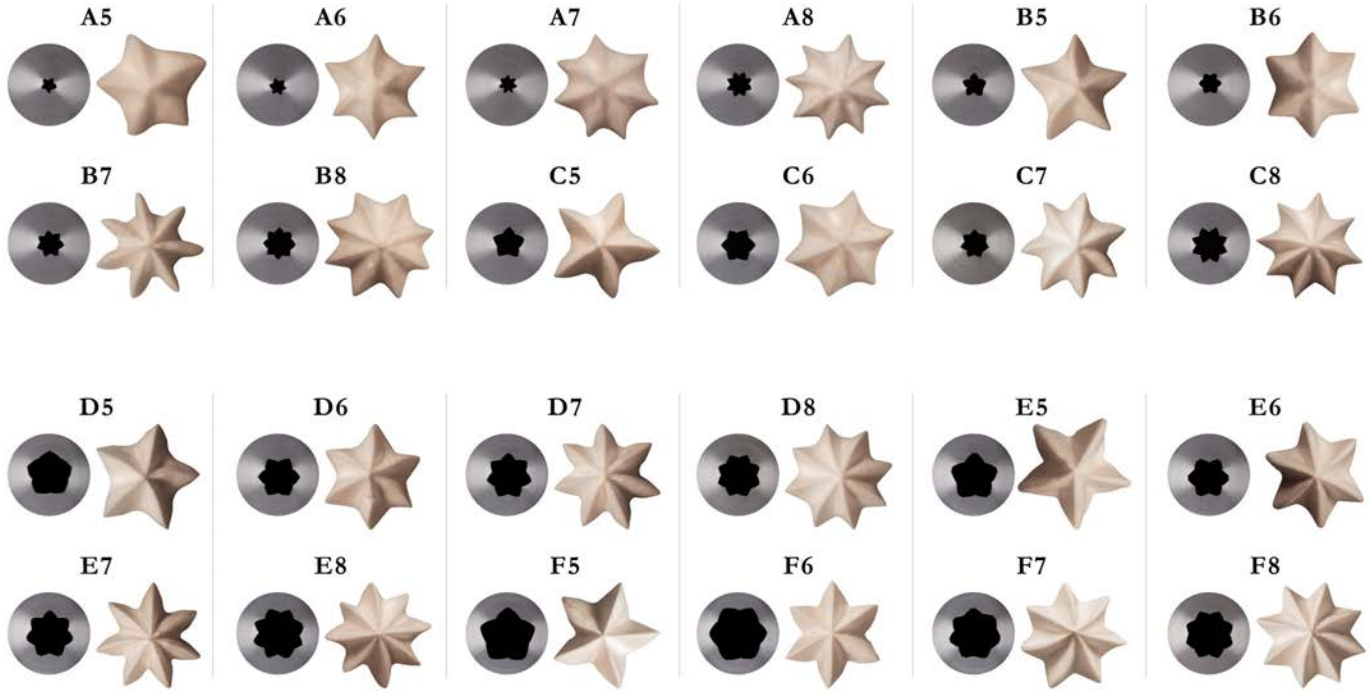
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecta. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox - dentada

Código	Designación	Øcm	Kg
2112.02N	A5	0,3	0,01
2112.03N	A6	0,3	0,01
2112.04N	A7	0,35	0,01
2112.05N	A8	0,5	0,01
2112.06N	B5	0,5	0,01
2112.07N	B6	0,5	0,01
2112.08N	B7	0,6	0,01
2112.09N	B8	0,7	0,01
2112.10N	C5	0,7	0,01
2112.11N	C6	0,7	0,01
2112.12N	C7	0,7	0,01
2112.13N	C8	0,9	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para fácilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - dentada

Código	Designación	Øcm	Kg
2112.14N	D5	1,1	0,01
2112.15N	D6	1,1	0,01
2112.16N	D7	1,1	0,01
2112.17N	D8	1,1	0,01
2112.18N	E5	1,3	0,01
2112.19N	E6	1,3	0,01
2112.20N	E7	1,3	0,01
2112.21N	E8	1,3	0,01
2112.22N	F5	1,8	0,01
2112.23N	F6	1,8	0,01
2112.24N	F7	1,8	0,01
2112.25N	F8	1,8	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para fácilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla de lazo inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Boquilla inox para leño - llana

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2113.06N	6 dientes 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
2113.08N	6 dientes 20 x 3 mm	3	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable Ht 4,5 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
2118.31	Redonda	4,5	0,01
2118.12	Dentada	4,5	0,01

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable

Código	Designación	Alt.cm	Kg
2118.01	Cono saliente	6,3	0,03
2118.02	Cono a ras del borde	6,3	0,03
	ø superior : ø exterior 35 mm ø cono 21 mm		

Mini boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2118.03	ø 7 mm - 12 dientes	1,8	2,85	0,01

Boquilla inox - Saint Honoré

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2115.20N		0,9	5	0,01
2115.25N		1,1	5	0,01
2115.30N		1,3	5	0,01
2115.35N		1,5	5	0,01
2115.40N		1,6	5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecto. Los bordes son redondos y la contera escotada. Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.

Boquilla inox - para hoja

Código	Designación	Alt.cm	Kg
2128.02N	N° 2 - l. 6 mm	6	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox - Rosa

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox para fideo

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
2126.00N	7 hoyos ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 hoyos ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla de nido con 3 agujeros acanalados

Código	Designación	Øcm
2126.02		3,1

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

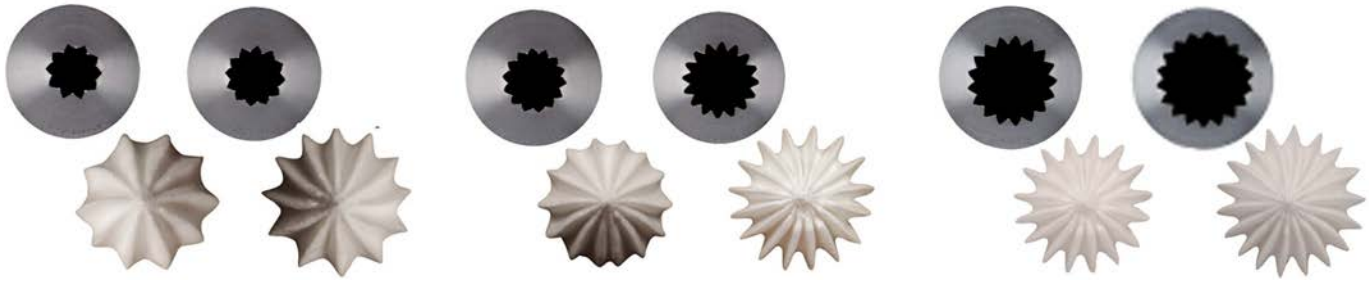
Boquilla decoración en acero inoxidable-efecto espiral

Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2119.13	8 dientes	1,3	4,15

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

de Buyer DEPUIS 1830

Boquilla dentada para PASTELITOS



Código	Designación	Alt.cm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 dientes	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 dientes	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 dientes	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 dientes	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 dientes	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 dientes	4,8	0,05

Boquilla esfera en acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Kg
2120.20	Boquilla esfera con finas estrías de hoja	2,5	0,01
2120.21	Boquilla esfera con estrías de hoja más ancha	2,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla Rusa para flor N°241 - N°242

Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°243 - N°244

Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°246 - N°247

Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°257 - N°248

Código	Designación	Øcm	Alt.cm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquillas para rellenar acero inoxidable

Código	Designación	Alt.cm	Kg
2125.06	Boquilla ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Lote de 3 boquillas ø 4-6-8 mm		0,01

Bolsita de 5 boquillas inox

Código	Designación	Kg
2114.05	en blister	0,06
	- 2 boquillas ø 8 y 2 mm	
	- 1 boquilla para leño con 8 dientes	
	1 boquilla para rellenar ø 6 mm	
	- 1 boquilla dentada C6	

Bolsita de 6 boquillas inox

Código	Designación	Kg
2114.00N	Bolsita de 6 boquillas inox	0,04

de Buyer DEPUIS 1830

Display de boquillas de acero inoxidable y accesorios

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.03	mostrar con video y folletos	52,5	30	48	4,1
	50 modelos de boquillas de acero inoxidable (241 en total) y accesorios. Consúltenos para la composición.				

MAXI PASTRY BOX: Selección de 120 boquillas de acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2130.01	24 boquillas diferentes x 5	28	18,5	8	1,22

Adaptador para boquillas

Código	Designación	Alt.cm	Kg
2114.11	Adaptador para boquillas ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adaptador para boquillas ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adaptador para boquillas ø 20 mm Hasta que se agoten las existencias	3	0,02
2114.13	Conjunto de 3 adaptadores para boquillas ø 35/25/20 mm		0,1

Caja de boquillas de pastelería en acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Conjunto de pastelería tradicional compuesto de 35 boquillas anchas y de tallas diversas:
- 10 boquillas unidas
- 15 boquillas acanaladas
- 5 boquillas Pastelito
- 2 boquillas de Rosa
- 2 boquillas de leño
- 1 boquilla para rellenar.

Se entregan con adaptadores con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga.

Caja de 26 boquillas inox para decoraciónes fínas

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27

Caja de boquillas para decoraciones finas en helado o chocolate: escritura, hojas, flores, efecto cesta, efecto hierba ... Las boquillas vienen con un adaptador con el fin de poder con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga y con dos soportes especiales dedicados por ejemplo al montaje de flores.

Manga de nylon extra suave

Código	Designación	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Las mangas repostería reutilizables de nylon son muy flexibles, de calidad profesional. Llevan grapas.

Manga de algodón

Código	Designación	Lcm	Kg	PC
4856.30N	Manga 30 cm	30	0,04	6
4856.35N	Manga 35 cm	35	0,05	6
4856.40N	Manga 40 cm	40	0,06	6
4856.45N	Manga 45 cm	45	0,07	6
4856.50N	Manga 50 cm	50	0,11	6
4856.60N	Manga 60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Conjunto de 5 mangas 30/35/40/45 y 50 cm		0,13	1

Las mangas repostería reutilizables de algodón son de calidad profesional, sin dobladillo. Llevan grapas. No se mueven, incluso después de numerosas limpiezas con agua caliente. Son dobladas, pués impermeables.

Manga pastelera en poliuretano

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4347.35		35	20	0,02

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Manga pastelera en poliuretano + 2 boquillas inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
4347.03	Manga L. 35 cm Boquilla ø 10 mm Boquilla dentada C6	24	4	4	0,06

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Rollo de 20 mangas - Polietileno

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg
4348.02		4	23	4	0,14
	con la caja de cartón decorado				

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° -18°C/ + 70°C.

Rollo de 100 mangas - Polietileno azul

Código	Designación	Lcm	L.	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Lados reforzados. T° 70°C max.
Rollo en caja distribuidora.

Rollo de 100 mangas - Polietileno

Código	Designación	Lcm	L.	Kg
4348.40N	L. 40 cm	40	0,5	0,95
4348.45N	L. 45 cm	45	0,75	1
4348.50N	L. 50 cm	50	1,25	1,2
	Hasta que se agoten las existencias			
4348.01N	L. 55 cm	55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° -18°C / + 70°C max.
Rollo en caja distribuidora.

Caja distribuidora de 100 mangas utilizable una sola vez

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
4346.45N		48	26	1

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utilizan igual que para las mangas de nilón pero no es necesario limpiarlas. Están realizadas de polietileno transparente para uso alimentario, son higiénicas, y muy prácticos en sus cajas distribuidora. 85 micrones.

Lote de 8 pinzas de plástico TWIXIT para cierre de mangas

Código	Designación	Kg
4336.00	3 tallas disponibles : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

MOLDES FLEXIBLES

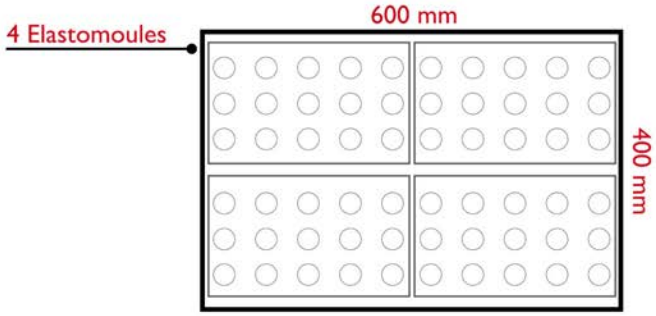
-228 -
ELASTOMOULE

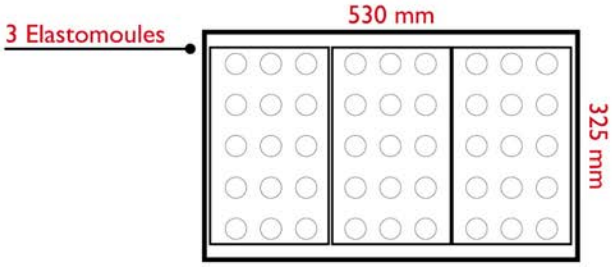
-232 -
MOUL'FLEX PRO

233 -
MOUL'FLEX

ELASTOMOULE

6 MOF pasteleras y Campeón del mundo
nos propone para cada molde una receta pastelera.
1 ficha de receta con cada molde.
Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE





Elastomoule - 40 mini cilindros ø 27,5 mm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1873.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-media esfera - 1,2 cl

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1850.01	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 pasteles	3	1,8	0,11
1850.21	21 x17,6 cm -pasteles	3	1,8	0,1

Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno o la congelación (de –70 a 300 °C (de –90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. Los mini-esféricos resultan perfectos para la realización de los chocolates, pastelitos, dulces de frutas.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1868.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26

de Buyer DEPUIS 1830

Molde silicona ELASTOMOULE - Financieros - 4,2 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1875.21	21 x 17,6 cm -6 pastelesalvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1

Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de –70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-financieros - 1,05 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	1,05 cl				
1852.01D	30 x 20 cm - 25 pasteles	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	21 x 17,6 cm - 15 pasteles	4,9	2,6	3	0,1

Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de –70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 pasteles	4,5	30	17,6	3	0,24
	3,9 cl					
1858.21D	21 x 17,5 cm - 9 Pasteles	4,5	21	17,6	3	0,17

Espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y congelación de –70 a 300°C. La materia reparte perfectamente la calor y da un aspeto dorado y le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos. Los ángulos son vivos y dan al producto una presentación excepcional.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-tartitas

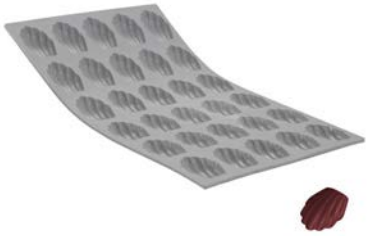
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	ø 45 mm- 0,95 cl			
1853.01D	30x20 cm - 24 pasteles	4,5	1,1	0,15
1853.21D	21 x 17,6 cm - 12 pasteles	45	1,1	0,1

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de –70° a 300°C (-90° a 580°F) La repartición de la calor es perfecta, pues ofrece una ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. Los elastomoules tartitas son perfectos para la realización de los productos dulces o salados.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1862.21	23,5 x17,6 cm - 12 Pasteles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

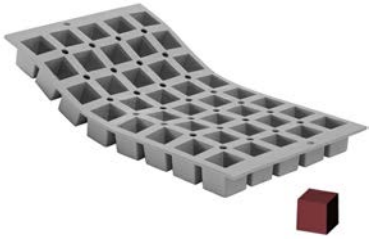
Molde silicona ELASTOMOULE- Mini-magdalena - 0,64 cl



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 pasteles	4	3	1,1	0,13
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 pasteles	4	3	1,1	0,1

Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción al horno y la congelación de –70°C a +300 °C (-90°F a 580°F). La materia del elastomoule reparte perfectamente la calor y da un efecto excepcional dorado. Además le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Elastomoule - 40 mini-cubos 25 mm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde acanalado "bordelés" - 1,9 cl

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1856.01D	30 x 17,6 cm, 28 pasteles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 pasteles 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22

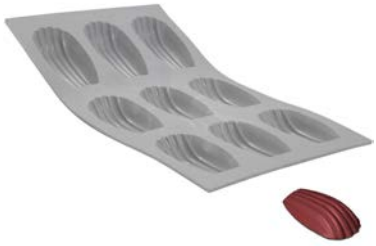
Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES acanalados "bordelés" - 8,2 cl

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 pasteles 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	21 x 17,6 cm - 6 pasteles	55	5	0,17

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de –70° a 300°C (-90°F a 580°F) Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo, y caramelización de los jugos. El elastomoule Bordelés de la misma calidad de cocción a los pasteles que los que se cuecen en los moldes de cobre.

de Buyer DEPUIS 1830

Molde silicona ELASTOMOULE- PORCIONES Magdalena - 3 cl



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1832.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 pasteles	8	4,5	1,8	0,1

Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción y la congelación de –70°C a +300°C (-90° a 580°F) La materia del elastomoule transmite perfectamente la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior del pastel

Elastomoule - PORCIONES Cake - 10,5 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 pasteles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 pasteles	9	4,8	3	0,11

Molde de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de –70°C a 300°C (-90°F – 580°F) La materia del elastomoule CAKE transmite perfectamente la calor y da un aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior de los pasteles. Además les da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES Múfin ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 pasteles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 pasteles	74	21	17,6	3	0,11

Molde de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de –70°C a +300°C. La materia transmite perfectamente la calor y da un aspeto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior de los mufines u otros pasteles individuales. Le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

ELASTOMOULE CUBOS

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1861.01	15 pasteles 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28

La revolución cubica llega sobre los platos, creaciones originales para dar volumen a sus presentaciones. El molde de porciones en cubo para las preparaciones individuales o el molde mini- cubo para aperitivos, o decoración de platos principales. El Elastocube ha sido estudiado para asegurarle figuras perfectas con nítidos ángulos geométricos. Es óptimo para preparaciones calientes y frias y sabrá responder a todas sus exigencias.

Estera silicona ELASTOMOULE sin relieve (alt. 10 mm)

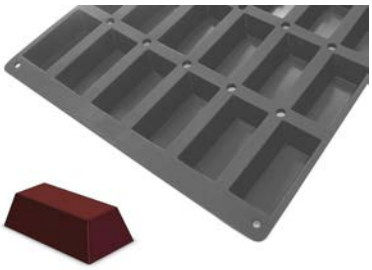
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Placa de decorar de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de –70°C a +300°C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. La placa sin decorado es perfecta para la realización de los caramelos, de dulces de frutas, etc... que serán cortados luego con la guitarra.

Moldes profesionales antiadherente en silicona

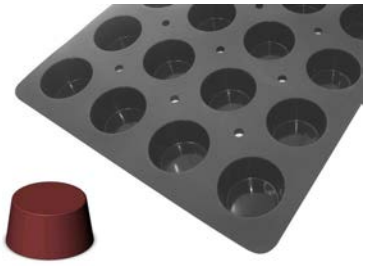
- Silicona alimentaria garantizada sin peróxido
- Formato profesional 400x600 mm o GN 1/1 según modelo
- Utilización para horno y congelación de-40º a +300ºC
- Reducción del tiempo de cocción gracias a las perforaciones AIR SYSTEM®
  Perforaciones localizadas entre las distintas huellas de la placa para mejorar la circulación del calor y del frio para Systema patentada.

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-cakes



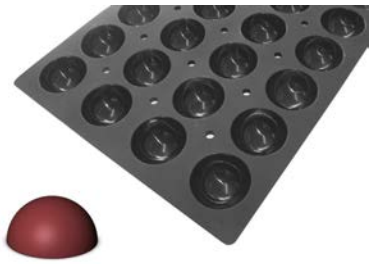
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1701.53	Place GN 1/120 - 20 cake moldes	9,7	4,8	3	0,5
	10,5 cl				

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - Mufin



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1710.60	Placa 600 x 400 mm -24 moldes	6,8	3,5	0,74
	12,2 cl			
1710.53	Placa GN 1/1 -24 moldes	6,8	3,5	0,54

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - media sfera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1704.60	Placa 600 x 400 mm - 28 moldes	7	3,5	0,67
	8,4 cl			
1704.53	Placa GN 1/1 - 18 moldes	7	3,5	0,4

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Magdalena

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1707.60	44 moldes	7,57	4,2	1,8	0,68
	3 cl				

MOLDES FLEXIBLES DE SILICONA PLATINUM
Alimentarios y antiadherentes
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES O SALADAS, CALIENTES, FRIAS O HELADAS

MOUL'FLEX - 7 moldes Financieros

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.03	Placa negra 295 x 173 mm Hasta que se agoten las existencias	9,5	4,5	1,2	0,09

Molde silicona MOUL'FLEX - Cake

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1976.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Cake moldes 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX - 25 moldes Mini-Financieros

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
1976.02	Placa 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15

Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes acanalados "Bordelés"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1977.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 28 moldes Bordelés 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

Molde silicona MOUL'FLEX - 8 Moldes acanalados Bordelés

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1968.01	Placa 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16

Molde silicona MOUL'FLEX - 15 Media-esfera ø 4 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.02	Placa 17,5x30cm 2 cl	4	2	0,1

Molde silicona MOUL'FLEX - Media-esfera ø 7 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1961.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 moldes 8,9 cl	7	3,4	0,1

La gama de moldes flexibles de silicona MOUL'FLEX se compone de un gran surtido de placas repostería y de grandes moldes individuales, que permiten realizar preparaciones dulces o saladas, calientes, frías o heladas.

Molde silicona MOUL'FLEX - 6 Múfin

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1962.01	Placa 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11

MOUL'FLEX conviene también para la cocción en el horno como para la congelación. Resulta también ideal para la cocción al baño de maría. La silicona es antiadherente : es inútil echar grasa en los moldes ya que el vaciado es muy fácil. Se limpia extremadamente facilmente.

Molde silicona MOUL'FLEX - "Brioche"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1964.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 Brioche (bollos) 9,5 cl Hasta que se agoten las existencias	8	3,5	0,11

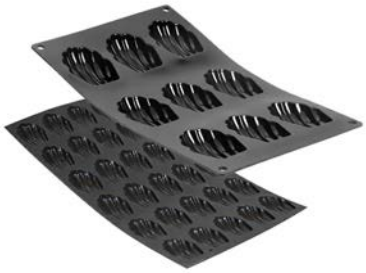
Antes de estrenarlo : - limpiar el MOUL'FLEX con agua y jabón o meterlo en el lava-vajillas. - Echar grasa para el estreno con un poco de mantequilla fundida o aceite. Para las utilizaciones siguientes, no será necesario echarle grasa

de Buyer DEPUIS 1830

Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes tartitas ø 5 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
1975.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 15 Mini-tartitas 1,9 cl	5	1,5	0,1

Molde silicona MOUL'FLEX - Magdalena



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1966.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Magdalenas 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
1994.01	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 30 pasteles 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

Para una utilización en el horno con calor giratoria, se mete la reja en el centro del horno. Para una utilización el el horno tradicional, se mete la reja en la parte inferior del horno.

MOUL'FLEX - Tartera alta redonda

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

Molde silicona MOUL'FLEX - Rectangular Cake molde

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
1984.24	NEGRA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Este molde puede ser utilizado para la realización de bizcochos salados, dulces, etc...

MOUL'FLEX - Torre

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16
	Hasta que se agoten las existencias				

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2025

Nous vous invitons à prendre connaissance de nos Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les « CGV ») qui s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société DE BUYER INDUSTRIES (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

1 – APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV, qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441-1, III du Code de commerce français.
Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV, sous réserve de toute négociation particulière.
Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite.
Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur.
Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.
1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2 – COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur.
La commande devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, le cas échéant.
Le montant minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes.
2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins.
2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'évènements de force majeure tels que définis à l'article 13, de manquement de l'Acheteur à l'une quelconque de ses obligations et, plus généralement, de refuser toute commande présentant un caractère anormal par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures passées par l'Acheteur.

3 – PRIX– REDUCTIONS DE PRIX - MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison.
Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur.
Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus.
3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur.
3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur.
En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvai(en)t manifestement modifiée(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable.
En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.
Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.
L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

4 – MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français
Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition.
Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %.
Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé.
4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger
Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures.
L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.
Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec la société d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais dès demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

5 – RETARD ET DEFAUT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.
Des pénalités de retard courront également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.
La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.
Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement.
Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6 – CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande.
La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7 – EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.
Il est rappelé à cet effet que :

- lesdits emballages à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement.
- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signifié à l'Acheteur.
- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages – l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, en assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

8 - LIVRAISONS DES PRODUITS

8.1. Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.
Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port seront précisées ultérieurement à l'Acheteur.
Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.
Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié.
A défaut d'une livraison franco, les produits voyagent aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur.
8.2. S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.
Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).
8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire.
Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.
8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et horaire convenus.
A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précisées à cet effet par le Vendeur.

L'Acheteur indemnisera le Vendeur de l'ensemble des coûts supportés et dommages éventuellement subis liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, si il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

9 – DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.
La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur.
Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.
9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.
Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

10 – RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou le poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.
Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.
Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et apposée par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.
10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur :

- émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ;
- informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits;
- devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.
Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm DAP VAL-D'AJOL (88340), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).
Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de 30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.
Dans tous les cas ne seront pas repris :

- les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- les fabrications et commandes spéciales.

10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

11 – PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégeables diverses.
Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits.
L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'Acheteur ne peut altérer, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits.
Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

12 – RESERVE DE PROPRIETE – TRANSFERT DES RISQUES

12.1. Les produits sont vendus avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du prix en principal et accessoires conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil français.
Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par le Vendeur.
Il est expressément prévu que les produits en possession de l'Acheteur sont présumés ceux encore impayés et le Vendeur peut les reprendre en règlement des factures impayées.
En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les produits, l'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.
L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits.
Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du sous acquéreur et le prix de vente restant dû au Vendeur– ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dudit prix de vente.
Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris aux frais de l'Acheteur par le Vendeur au cas d'inexécution de ses obligations par l'Acheteur ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.
Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et règlementaires en vigueur.
12.2. Les stipulations ci-dessus ne font pas obstacle au transfert à l'Acheteur des risques de perte, détérioration des produits soumis à réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

13 – FORCE MAJEURE

Le Vendeur se réserve la faculté de suspendre, retarder ou de modifier toute commande totalement ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.
Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie,
- sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
- cataclysme naturel tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre,
- épidémie, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces évènements, et à mettre tout en œuvre pour reprendre, dès que possible, l'exécution de ses obligations.
Aucune pénalité ne pourra être acceptée par le Vendeur sous quelque forme que ce soit en cas de force majeure.

14 – CESSION DES COMMANDES

14.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.
14.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

15 – TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect dudit règlement.
Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement.
Les données sont collectées conformément à l'article 6.1 b) du RGPD.
Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.
Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause.
Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et/ou de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, du droit au retrait de son consentement et enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).
Tous ces droits peuvent être exercés en s'adressant au Vendeur à l'adresse électronique suivante : contact@debuyer.fr.
La personne physique peut donner des directives générales ou particulières respectivement à un tiers de confiance certifiée par la CNIL ou au Vendeur, relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données personnelles après son décès. Elle peut désigner une personne chargée de leur exécution et les modifier à tout moment.
En l'absence de telles directives données de son vivant, les héritiers de l'Acheteur auront la possibilité d'exercer certains droits, en particulier le droit d'accès.

16 – CONTESTATIONS COMMERCIALES

Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur concernant l'année n, devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due.
A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

17 – DROIT APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS - TRADUCTION

17.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.
17.2. Les parties conviennent de faire leur possible pour résoudre à l'amiable les désaccords susceptibles de résulter de l'interprétation, l'exécution ou la cessation de leurs relations commerciales dans le respect des dispositions légales applicables.
A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, tout différend et toute contestation, quel qu'en soit l'objet, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'EPINAL (France), même en cas de stipulation contraire sur les documents de l'Acheteur, de même qu'en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou d'appel incident.
Les différents modes de livraison ou de règlement n'apportent pas de dérogation à cette attribution exclusive de juridiction.
17.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

DE BUYER INDUSTRIES
Société par actions simplifiée au capital de 3.696.000 €
25 Faymont 88340 Le Val d'Ajol – R.C.S. Epinal 403 467 574
Numéro d'identifiant unique REP FR212339_01VSBE

ÍNDICE NUMÉRICO

Code	Page
0237	209
042002	190
042003	190
042004	190
042016	190
042024	190
042026	190
042032	214
044085N	189
0816	25
0820	25
1701	240
1704	240
1707	240
1710	240
1800	239
1831	239
1832	239
1833	239
1834	238
1850	236
1851	238
1852	237
1853	237
1856	238
1858	237
1861	239
1862	238
1868	236
1869	238
1873	236
1875	237
1961	242
1962	242
1964	242
1966	243
1968	242
1975	243
1976	241
1977	241
1984	243
1989	243
1990	243
1994	243
2000	155
2004	108
2005	164
2007	108
2011	162
2012	154, 155
2014	160
2015	155, 157
	159-161
2016	158, 159
2017	156,
	157, 160
2018	163
2040	216
2111	223
2112	223, 224
2113	225
2114	228-230
2115	225
2116	227
2117	224
2118	225
2119	226
2120	227, 228
2125	228
2126	226
2128	226
2129	226
2130	229
2140	120
2601	119
2610	125
2611	125
2612	165
2701	118
3000	194
3001	173
3002	190
3005	194
3006	187
3007	194
3013	188
3015	188
3021	119
3030	183, 202
3031	183
3032	183
3037	186, 187
3040	185
3041	120
3065	193
3076	187
3077	186, 187
3091	184
3093	183
3095	193
3096	187
3097	181
3098	180
3099	180-182
	186, 187
3111	105
3121	94
3122	19, 61
3124	95
3125	192
3130	121
3133	193
3134	119
3135	119
3136	119, 130
3139	187
3150	121
3201	208
3205	191
3206	191
3210	177
3212	179
3213	178
3214	179
3215	179
3221	105
3232	105
3242	107
3250	104
3271	109
3274	108
3276	108
3280	105
3283	105
3290	130
3294	121
3300	175
3302	175
3321	207
3323	174
3324	174
3329	11, 14,
	22, 30, 50, 55
3330	209
3350	106
3351	106
3352	106
3353	114
3354	106,
	115, 213
3356	110, 213
3357	110
3358	112, 113
	221, 222
3360	208
3361	207
3366	208
3367	208
3371	104
3372	104
3373	104
3374	96
3379	104
3390	105
3401	122
3410	57
3411	57
3412	57
3427	56
3428	55
3429	14
3437	61, 214
3441	61
3460	13,
	22, 43, 68, 69, 90
3491	70
3493	71
3495	71
3500	215
3501	58
3502	59
3503	59
3504	58
3505	59
3506	60
3507	60
3509	55, 60
3565	108
3601	52
3602	53
3603	53
3604	53
3605	54
3608	55
3612	54
3660	65
3661	66
3662	67
3663	67
3664	67
3675	51, 54
3706	48
3709	51
3717	50
3718	50
3724	49
3727	51, 94
3730	49
3736	49
3741	50
3742	51
3743	50
3745	50
3746	48
3905	189
3906	187, 189
3912	185
3930	105
3938	187
3939	187
3940	184
3941	186
3942	186
3943	186
3979	109
3982	120
3983	120
3984	120
3985	120
3989	184, 201
4021	109
4111	11, 33
4112	71
4140	169
4150	219, 220
4151	217
4152	218
4153	218
4155	217
4156	217
4165	219
4166	218
4168	218
4180	219
4181	219
4182	219
4183	219
4200	91, 100
4230	127
4231	127
4232	128
4233	128
4234	128
4235	128
4236	128
4237	123
4238	123
4239	123
4280	167
4281	166, 167
4282	167
4283	168
4285	167
4286	168
4287	167, 168
4290	169
4304	174
4307	174
4308	174
4336	232
4337	100
4338	100
4343	192, 214
4344	177, 178,
	179, 211
4346	232
4347	231
4348	232
4349	232
4357	211
4358	211
4359	211
4361	174
4362	174
4370	109
4409	100
4441	61
4530	104
4591	131
4604	107
4605	107
4636	24, 31
	43, 101
4637	101
4650	133
4670	174

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
4682	129	4826	110	5120	18	5680	9	6449	89	8300	29	C092	145, 149
4683	129	4827	109	5130	17	5681	9	6450	88	8304	30	C192	149
4685	129	4840	174	5131	18	5684	9	6451	89	8310	30	M245	138
4687	129	4843	196	5140	18	5710	10	6453	90	8311	30	M340	144
4700	198	4844	199	5200	22	5712	11	6454	90	8313	31	M516	145
4701	199	4856	231	5214	22	5714	10	6460	86	8317	30	P222	146
4702	198	4858	126, 175	5217	22	5715	11	6462	86	8320	30, 200	P223	146
4703	195	4859	231	5303	23	5717	11	6463	81, 86	8359	70, 73	P224	146
4705	195	4870	116	5320	206	6200	91, 213	6464	86	8360	71	P230	137,
4706	195	4871	116	5321	206	6202	91, 213	6465	86	8364	68		142, 143
4707	196	4872	116	5340	23	6206	77	6466	87	8365	68	P240	144
4708	196	4873	117	5350	204	6224	78	6467	87	8440	37	P245	138, 139
4709	196	4874	117	5353	204	6230	77	6580	91	8450	37	P246	139
4710	197	4875	117, 130	5362	206	6232	79	6820	91, 193	8460	37	P247	140
4711	196	4876	117	5363	206	6236	78	7291	130	8470	37	P249	140
4712	196, 199	4881	132, 133	5490	23	6241	79	7350	130, 205	8480	36	P251	141
4713	200- 202	4882	132	5491	23	6242	80	7360	206	8481	38	P253	140
4714	199	4884	131, 213	5493	23	6243	79	7362	206	8485	38	P256	141
4715	200	4885	131, 132	5530	19	6244	79	7366	204	8740	72	P292	145
4716	200	4887	131	5540	19	6247	80	7367	207	8745	72	S322	146
4717	198	4891	126	5610	7, 12	6306	81	7368	207	8748	72	S323	146
4718	197, 198	4920	169	5611	15	6324	82	7664	40, 95	8760	34	S324	146
4719	198	4931	210	5612	7, 15, 16	6330	81	8030	43	8765	35	S330	137, 142
4740	126	4935	211	5613	12	6332	82	8040	41	8768	35	S340	144
4745	126	4937	211	5614	13	6336	82	8050	41	8780	32	S345	138, 139
4761	132	4938	210	5615	6, 15	6342	82	8060	41	8785	33	S346	139
4766	199	4939	210	5616	13	6406	83	8070	41	8788	33	S347	140
4770	189, 209	4970	6, 130	5617	14	6424	83	8136	205	C030	137,	S349	140
4781	175	5020	24	5630	73	6427	85, 94	8137	205		142, 143	S351	141
4782	107	5023	25	5634	73	6430	84	8140	40	C040	144	S353	140
4783	107	5026	25	5635	73	6436	84	8161	207	C045	138, 139	S392	145
4788	122	5050	20	5640	16	6441	84	8162	207	C046	139		
4805	216	5051	20	5651	16	6442	85	8180	39	C047	140		
4807	216	5110	17	5652	16	6445	88, 90	8181	39	C049	140		
4813	43, 121	5111	18	5654	13	6446	89	8184	39	C084	149		
4815	110	5113	19	5664	69	6447	89, 90	8185	39	C086	148		
4816	122	5114	19	5665	69	6448	88	8188	40	C087	149		

de Buyer
DEPUIS 1830

de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

ENGAGÉ RSE
MODÈLE AFAQ 26000
Exemplaire ★★★
AFNOR CERTIFICATION

EPV