Manufacture

de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

CATALOGO 2025

LA BRIGADE DE BUYER

DE BUYER

SCARITECH

ROUSSELON
DUMAS - SABATIER

N2J

In una cucina c'è lo chef. Ma da solo non può niente. Intorno a lui c'è un abrigata : un'equpe affiatata,composta da forti personalità, che si arricchiscono l'un l'altra per creare insieme una cucina d'eccellenza.
Noi conosciamo perfettamente questo universo, per questo abbiamo creato la Brigade De Buyer,
Un'equipe internazionale che progetta e fabbrica prodotti di prestigio nell'ambito dell'equipaggiamento della cucina e del forno, per i professionisti come per gli amatori. Noi amalgamiamo dei marchi complementari che vi accompagnano nella riuscita delle vostre migliori ricette. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, tanti vantaggi per voi per lo sviluppo di una cucina innovativa, impegnata e sempre più saporita. Tutti noi vi auguriamo un anno di gioia e prosperità insieme a La Brigade De Buyer.

Grazie.

Presidente
La Brigade de Buyer

s'engage

I 3 PILASTRI DELL'IMPEGNO CSR DE LA BRIGADE DE BUYER

1

CONTRIBUIRE ALLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

2

TRAMANDARE E CONDIVIDERE IL NOSTRO KNOW-HOW E LA NOSTRA PASSIONE

3

CONDURRE LA NOSTRA ATTIVITÀ IN MODO ETICO E CONFORME ALLE NORME

Manifattura francese di utensili
da cucina e pasticceria

195 anni di storia

Le Val d'Ajol
Vosges (88)

25 000 m²

2 500 prodotti
49 brevetti

210 dipendenti

Francia » 196 | Stati Uniti » 9 | Germania » 5

- INNOVAZIONE
- CONCEPIMENTO E PRODUZIONE FRANCESE
- SAVOIR-FAIRE ARTIGIANALE E INDUSTRIALE
- PADRONANZA DEI MATERIALI

Presenza internazionale

94 PAESI

I NOSTRI VALORI

AUTENTICITÀ SOLIDARIETÀ AMBIZIONE
PASSIONE IMPEGNO

Certificata
« Azienda del patrimonio vivente »

NOVITÀ

innovazione

LO STENDI PASTA pagina 173

AIRMAT TAPPETINO DOUBLE FACE SILICONATO PER PÂTE À CHOUX

per bignè e impasto
pagina 211

STAMPO ANTIADERENTE IN ACCIAIO RIVESTITO

pagina 197

GAMMA RIMOVIBILE LOQY

ALCHIMY LOQY
Padelle ø 20 e 32 cm
pagina 67

MINERAL B

- Wok ø 24 e 40 cm
pagina 14
- Padella con 2 maniglie fisse inox ø 28 cm pagina 16

La nuova forma curva del wok Affinity : cottura più uniforme, più stabile

ACERO MULTICAPAS AFFINITY pag. 48

Aggiornamento del design :
I bordi sono ora chiusi, per un prodotto più resistente. I nuovi bordi svasati offrono un bordo versatore e salvagoccia più efficaci. Infine, le pentole rotonde Affinity possono ora essere dotate dei coperchi in acciaio inossidabile della gamma. La nuova versione sarà disponibile dal 1° aprile 2025.

Wok Affinity
ø 32 cm
pagina 50

Padella antiaderente Affinity con rivestimento in ceramica da ø 20 a 32 cm pagina 50

TEGAME IN ACCIAIO INOX

pagina 95

INSERTI PROTETTIVI

pagina 101

ACCIAIO

BOX Pizza

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				
4970.00		47,5	30	10	2

BOX #crepesparty

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
5615.01		47,5	30	10

BOX Steak Lover

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5610.03		47,5	30	10	2,85

BOX #BRUNCHTIME

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5612.01		47,5	30	10	1,93

GAMMA FERO

	LE CHIARE				LE SCURE	
Collezione	MINERAL B · PRO ·	MINERAL B · BOIS ·	MINERAL B	CarbonePlus	BLUE CARBON	La Lyonnaise
Materiale dei prodotti	Ferro chiaro				Ferro brunito	
Spessore	2,5 a 3 mm				2 mm	1 a 1,5 mm
Tipi di cottura	Saltare / Grigliare / Dorare					
Concepito per cucinare						
Finitura	Protezione naturale con cera d'api naturale			Leggermente oleato		
Fonti di calore					Moderata	
Tipo di manicatura curva alla francese	Manico in lega d'acciaio	Mmanico piatto e legno	Manico piatto o manico amovibile	Manico piatto	Manico piatto	Manico piatto
Fissaggio delle manicature	Rivettate + blocca calore	Rivettate			Elettro saldate	
Passaggio in forno		Veloce per 10 minuti a 200°C				Veloce per 10 minuti a 200°C
Lavaggio in lavastoviglie						
Profilo	Forma lionese svasata e bombata (favorisce la rotazione degli alimenti mentre si saltano)					
Diametro (cm)	20 a 32		12 a 40	12 a 50	12 a 32	14 a 45
Garanzia	A vita					
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	3 - 5	1	10

FORNO IN ACCIAIO con coda in acciaio inox fuso

Finitura protettiva a cera d'api

Coda rivettata in acciaio inox: può essere cotta in forno
spessore da 2,5 a 3 mm - indeformabile
Tutti i bruciatori, compresi quelli a INDUZIONE
Prodotto in Francia
Ideale per la cottura in salse e grigliate

Padella MINERAL B PRO con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	4,5	3	23	2,9

Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B PRO

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
5684.24		24	7,7	2,5	2,5	2
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49

Padella omelette MINERAL B PRO con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
5681.24		24	2,5	1,5
5681.28		28	3	2,25

FORNO IN ACCIAIO A LEGNA - Finitura protettiva a cera d'api

ROBUSTO - PROFESSIONALE - RICICLABILE
Acciaio e legno di faggio trattato con cera d'api.
Legno di faggio naturale proveniente da foreste gestite in modo sostenibile.

Può essere sottoposto a cottura flash: 10 min. a 200°C
Spessore da 2,5 a 3 mm - Indeformabile - Tutti i bruciatori compresi quelli a INDUZIONE
Prodotto in Francia

MINERAL B · BOIS ·

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Fondo 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

Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø base cm	Kg
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

de Buyer

Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Padella per 3 Blinis MINERAL B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
5712.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2

Wok bombato MINERAL B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte		34,5					0,14

L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti. Lo spessore di 1,5 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.
Nuova forma bombata dei wok : maggiore capacità ed inoltre questo wok bombato, grazie alla base larga è particolarmente stabile su tutte le fonti di calore e offre maggiore volume.

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4111.20		20	7,5	0,4
4111.24		24	7,5	0,53
4111.28		28	7,5	0,7
4111.32		32	7,5	1

FORNELLO IN ACCIAIO

Finitura protettiva in cera d'api

- PROTEZIONE NATURALE ANTI-OSSIDAZIONE
- FAVORISCE L'IMBASTITURA
- MIGLIORA L'ANTIADERENZA
- ROBUSTO - PROFESSIONALE - RICICLABILE

spessore da 2,5 a 3 mm - indeformabile
Coda in nastro d'acciaio rivettato: può essere cotto in forno a fiamma viva
10 min. a 200°C
Tutti i bruciatori, compresi quelli a INDUZIONE
Prodotto in Francia - ORIGINE FRANCIA GARANTITA
Ideale per la grigliatura di salsicce e doratura

Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	4,5	3	23	2,63
5610.36		36	5	3	26	3,53

Padella lionese "GRILL" - Acciaio pesante MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31

Padella steak MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63

Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
3460.02	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Per padelle ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Profilo rinforzato per migliorare la stabilità
Robusto senza essere troppo pesante
Pomello in acciaio De Buyer , facile da maneggiare e a posizionare al contrario
Superfice non piatta : limita il deposito di acqua sul piano di lavoro.

Parte inferiore pulimentata a specchio

Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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		32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Padella lionese tonda profonda con 2 maniglie-Acciaio pesante MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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 bombato MINERAL B con manico

new 2025

Codice	Descrizione		Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte			34,5					0,14
5617.40		2025	40	74,5	23	9,4	1,5	19,5	3,32

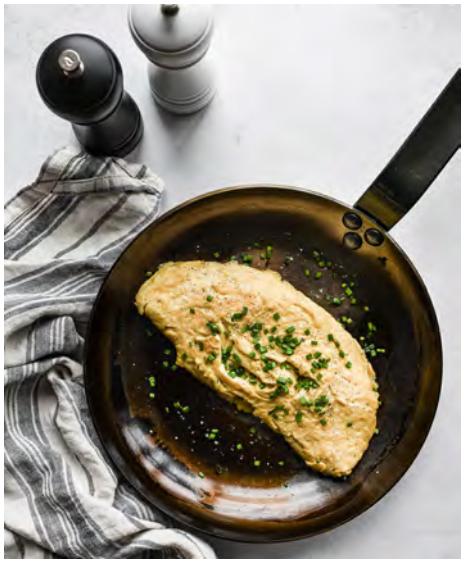
Nuova forma bombata dei wok : maggiore capacità ed inoltre questo wok bombato, grazie alla base larga è particolarmente stabile su tutte le fonti di calore e offre maggiore volume.
L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti.
Lo spessore di 1,5 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	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

Padella omelette MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
5611.20		20	2,5	1,03
5611.24		24	2,5	1,35
5611.28		28	3	2,15



Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Padella Blinis - Acciaio pesante MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5612.12		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
5612.14		14	26	2,5	11,5	0,51	5

Padella per Poffertjes MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm

Padella per 3 Blinis MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
5612.03	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,11

Padella grill rettangolare con due manici

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Padella PLANCHAl rettangolare con due manici

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

Padella per paella MINERAL B con 2 maniglie fisse inox

new 2025

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5652.28	2025	28	4,4	3	21	1,97
5652.32		32	4,2	3	23	2,5

Tegame ovale MINERAL B con 2 maniglie fisse inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26

ACCIAIO

Modello professionale - Spessore da 2,5 a 3 mm
Coda in nastro d'acciaio rivettato.

può essere cotto in forno
coda in acciaio: 10 min. a 200°C (tranne 5130 adatto al forno)
Prodotto in Francia
Perfetta distribuzione del calore. Tutti i bruciatori + INDUZIONE

IDEALE PER SCOTTARE, ROSOLARE E GRIGLIARE

Padella lionese - Acciaio pesante

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5110.18		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
5110.20		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
5110.22		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
5110.24		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
5110.26		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
5110.28		28	50,5	4	3	20	2,1	3
5110.30		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
5110.32		32	60	4,5	3	23	2,71	1
5110.36		34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
5110.40		38	73	5,3	3	30	4,11	1
5110.50		48	91	5,7	3	41	6,13	1

La padella lionese è provvista d'un involucro alto, svasato e bombato. Questa forma molto particolare, priva di angoli vivi, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Il manico a nastro è saldamente rivettato.

Padella lionese tonda con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5130.20		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
5130.24		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
5130.28		28	51	4	3	20	2,12	3
5130.32		32	59,6	4,5	3	23	2,71	1

Manico tubolare inox ergonomico, garantito alle basse temperature e rivettato. Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

Padelle - Acciaio pesante

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5111.36	Ovale	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Ovale	40	28	5	3	23	3,32	1

Le padelle ovali o rettangolari possèggono la forma ideale per cucinare il pesce intero. Da notare che il modello standard dispone d'un manico rivettato sull'asse principale.

Padella ovale per pesce

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39

Manico rivettato sull'asso breve per un modello di pesciera denominata "salamandra speciale". Ogni tipo di fuoco, compresa l'INDUZIONE.

Padella crêpes - Acciaio pesante

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Fondo ø cm	Kg	UC
5120.18	Spessore 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	Spessore 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	Spessore 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	Spessore 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	Spessore 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
	Grande padella per crêpes							
5120.30	Spessore 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	3

L'acciaio è ideale per realizzare delle crespelle croccanti e saporite. Il basso involucro della padella consente di far saltare e rigirare le crespelle con facilità. Il manico è saldato.

Padella Blinis - Acciaio pesante

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Perso	Kg	UC
5140.12		12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

Queste padelle consentono di realizzare i celebri bliny, una specialità russa, ma anche frittelle e pan-cake.

de Buyer DEPUIS 1830

Padella lionese con 2 maniglie - Acciaio pesante

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5113.24		24	4	2,5	17,5	1,2	3
5113.28		28	4,5	3	20	1,9	3
5113.32		32	5,5	3	23	2,4	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

Questa padella professionale molto spessa possiede due manici laterali saldati. Essa consente molteplici utilizzi e risulta ideale per la paella poiché la sua forma molto svasata permette una rapida evaporazione del liquido (riduzione).

Il suo spessore elevato è ideale per la cottura a fuoco lento degli alimenti.

Wok in acciaio bianca -Spessore 1,5 mm- Per piastra induzione speciale wok

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
3122.00		24		3,65	1	0,25	1

Padella grill tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
5530.26		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
5530.30		30	54	4,5	2,5	21,5	1,74	3

Padella grill rettangolare

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
5540.38		38	26	2,5	2,52

Per una cottura sana della carne. SI può cuocere la carne senza grasso e si conserva così l'aspetto grillato fuori e una carne tenere dentro.

Bacinella frittura a forma bombata senza colatutto

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.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

L'acciaio, essendo un buon diffusore del calore, è perfetto per la realizzazione di padelle. È l'utensile "di soccorso" indispensabile quando sorgono dei problemi con la friggitrice elettrica. Oltre a ciò, è molto utile per gli impieghi secondari. Non dimenticate di ordinare separatamente il relativo cestello di frittura.

Colatutto a filo per bacinella frittura per 5050

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	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
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			

BLUE
CARBON

MADE IN FRANCE

BLUE CARBON
Padelle in ferro brunito

Spessore di 2 mm per una perfetta diffusione del calore
Trattamento termico del ferro brunito
oleare prima di riporre
= protezione contro l'ossidazione e la corrosione
Manico saldato in acciaio trattato
= resistenza alle alte temperature
Tutte le fonti di calore, induzione a potenza moderata e forno
Utilizzabile per la cottura su brace o plancha

Made in France

Padella lionese tonda BLUE CARBON- Acciaio blu extra-forte 2 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.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
	ACCESSORI					
3460.02	Per padelle ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
3460.03	Per padelle ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
3460.04	Per padelle ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61

Questa padella lionese in lamiera d'acciaio blu di 2 mm di spessore consente un'ottima ripartizione del calore. Essa è provvista d'un involucro alto, svasato e bombato. Questa forma molto particolare, priva di angoli vivi, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto.

Padella tonda BLUE CARBON - Acciaio blu extra-forte 2 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
5214.24		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
5214.28		28	54,5	9	4	2	1,96

Wok con manico

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5217.32		32	51,6	9,7	2	15	2,2
3329.10	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte		34,5				0,14

L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti. Lo spessore di 2 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

Padella per castagne "TUTTI FUOCHI" con ventilazione laterale

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	5

Caldarrostiera a ventilazione laterale per una buona circolazione del calore: un processo esclusivo permette l'utilizzo della caldarrostiera su tutti i tipi di fuoco, quindi anche il gas.
Il fondo scanalato dell'utensile favorisce l'abbrustolimento dei marroni.

Padella per castagne

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5490.28		28	3,7	1	0,7	10
5491.28		28	3,7	1	1,24	10
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

La caldarrostiera, forata sul fondo, è un utensile tradizionale realizzato in lamiera d'acciaio, garanzia di robustezza. Questi modelli di caldarrostiera sono da utilizzare esclusivamente sulla brace.

Padella Blinis - Acciaio blu extra-forte 2 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5340.12		12	24	2	2	0,33	10

Queste padelle permettono di realizzare i celebri bliny, specialità russe, ma anche frittelle e pan-cake.

Padella crêpes - Acciaio blu extra-forte 2 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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

L'acciaio blu è ideale per realizzare delle crespelle croccanti e saporite. Il basso involucro della padella consente di far saltare e rigirare le crespelle con facilità. Il manico è saldato.

ACCIAIO AZZURRATO
Modello in acciaio più sottile, più maneggevole e leggero
Spessore da 1 a 1,5 mm per fonti di calore a bassa potenza
Perfetta diffusione del calore
Coda in acciaio saldata
La coda in acciaio può essere sottoposta a cottura flash: 10 min. a 200°C
Tutti i bruciatori (tranne l'induzione)
Prodotto in Francia - GARANZIA ORIGINE FRANCE

IDEALE PER SCOTTARE, ROSOLARE E GRIGLIARE

Padella lionese tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10
	Disponibile fino ad esaurimento scorte						
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 «Lionese» è la padella tradizionale della «nonna». L'acciaio blu, leggero, è adatto alle fonti di calore più potenti. Questa padella lionese possiede un involucro alto, svasato e bombato, senza alcun angolo vivo che consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. Il manico è saldato.

10 guanti in neoprene per manico acciaio

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

Padella per paella

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5023.20		20			1		3
	Disponibile fino ad esaurimento scorte						
5023.34	2 maniglie - 6 porzioni	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	2 maniglie - 8 porzioni	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	2 maniglie - 12 porzioni	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	2 maniglie - 15 porzioni	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	2 maniglie - 35 porzioni	60	68	6,5	1,5	3,91	1

La paellera, oltre ad essere particolare, è adatta per gli impieghi più disparati: può essere collocata sul fuoco, ma anche nel forno, in funzione della misura, ma anche sulla tavola a seconda dell'ambiente. L'altezza media di questa padella favorisce la preparazione della paella o di altri cibi.

Treppiede per fornello - acciaio cromato

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

Il treppiede consente di posare e fissare il bruciatore a gas «speciale per paella» con lo scopo d'ottenere un piano di cottura stabile, nella preparazione di paella all'aperto. È adattabile a tutte le misure di bruciatore.

Fornello in acciaio smaltato

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
0816.40N	Per padella ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Per padella ø 70 cm	50	84,2	12	3,19
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				
0816.60N	Per padella ø 80 cm	60	94,7	13	3,78
	si utilizza con butano e propano (da non usare con gas di città).				

Questo bruciatore è dotato di 2 o 3 rampe, con regolazione, indipendenti l'una dalle altre e consente di riscaldare padelle, o altri recipienti, in qualsiasi luogo, senza far uso di materiale eccessivamente ingombrante o costoso. Si tratta del complemento per eccellenza della paellera da usarsi per pranzi all'aperto, o nelle sale in cui s'improvvisano "cucine" o "buffet".

Padella per paella "VIVA ESPANA" con 2 maniglie rossa

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
5026.24N	1 porzione	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 porzioni	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 porzioni	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 porzioni -Disponibile fino ad esaurimento scorte	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 porzioni	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 porzioni -Disponibile fino ad esaurimento scorte	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 porzioni	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 porzioni	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 porzioni	70	5	1	7	1
5026.90N	50 porzioni - 4 maniglie	90	6,2	1,5	12	1

Da 10 a 15/10° di spessore, questo modello di paellera possiede la caratteristica forma spagnola, con involucro relativamente basso. Il fondo martellato conferisce a quest'articolo una presentazione speciale.

ANTIADERENTE

GAMMA ANTIADERENTE

	ALLUMINIO PRESSO-FUSO	ALLUMINIO FORGIATO			ALLUMINIO		
Collezione	CHOC EXTRÊME	CHOC BOIS	CHOC INTENSE		CHOC RESTO INDUCTION	CHOC CLASSIC	CHOC ACCESS
Spessore	3-4 mm / spessore fondo 7 mm	4 mm			4 a 5 mm	3,3 a 5 mm	3 a 4 mm
Tipi di cottura	Riscaldare / Spadellare / Cotture bassa temperatura						
Concepito per cucinare							
Rivestimento antiaderente	RESISTENZA DURATA EXTRA LUNGA	RESISTENZA LUNGA DURATA			ULTRA RESISTENTE	MOLTO RESISTENTE	RESISTENTE
Fonti di calore							
Fondo del prodotto	Disco induzione saldato e levigato	Disco induzione forgiato nell'alluminio			Disco induzione forgiato a nido d'ape	Alluminio stampato	
Tipo di manicatura curva alla francese	Manico in lega d'acciaio	Manico piatto e legno	Manico piatto d'acciaio inossidabile	Manico amovibile in bachelite	Manico piatto		
Fissaggio delle manicature	Rivettate + Blocca calore	Rivettate					
Passaggio al forno	Massimo 250°C (eccetto grill)	Veloce per 10 minuti a 200°C	Massimo 250°C (eccetto grill)		Veloce per 10 minuti a 200°C		
Lavaggio in lavastoviglie	Occasionale al fine di non danneggiare le proprietà antiaderenti						
Diametro (cm)	18 a 36	20 a 36	20 a 32		20 a 36	12 a 40	20 a 40
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	1	3	3	3

CHOC EXTREME

in alluminio pressofuso
rivestito di un antiaderente di qualità
grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici.
È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore
del suo fondo (7 mm) che impedisce
il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo
forte.

Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Questa padella della gamma CHOC EXTREME realizzata in alluminio pressofuso – rivestito di un antiaderente di qualità –, offre una grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici. È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore del suo fondo (7 mm) che impedisce il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Questa padella della gamma CHOC EXTREME realizzata in alluminio pressofuso – rivestito di un antiaderente di qualità –, offre una grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici. È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore del suo fondo (7 mm) che impedisce il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

Casseruola bassa antiaderente - CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	ø fondo cm	Kg
8320.24		24	5	16	0,82
8320.28		28	5,5	18,5	1,2

Casseruola con 2 maniglie, con coperchio in vetro - CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Wok con 2 manici CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte		34,5				0,14

Tegame con 2 maniglie, senza coperchio in vetro - CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8313.20		20	27	6	3	12,5	0,96
	Disponibile fino ad esaurimento scorte						
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
	Disponibile fino ad esaurimento scorte						
8313.36		36		8,5	4	23	2,75
	Disponibile fino ad esaurimento scorte						

Il tegame a 2 manici consente di far rosolare rapidamente gli alimenti. Svolge le medesime funzioni d'una casseruola bassa con manico, ma si rivela più pratico nell'utilizzo e oltretutto occupa meno spazio anche sul piano di cottura.

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	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

10 guanti in neoprene per maniglie

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.10	7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	11 cm	24	14,5	6	0,44
	Per ø36 cm				

ALLUMINIO FORGIATO B WOOD
Coda in acciaio rivettata e legno di faggio trattato con cera d'api.
Legno di faggio naturale proveniente da foreste gestite in modo sostenibile.
Rivestimento resistente di lunga durata:
PTFE ultra spesso e rinforzato di alta gamma: mantiene più a lungo le sue proprietà antiaderenti (50% di durata in più) per una cottura sana e semplice con meno grassi.

Tutti i bruciatori, compresa l'induzione. Possibilità di cottura in forno rapido: 10 minuti a 200°C.
Prodotto in Francia

Padella lionese tonda antiaderente Choc B BOIS Induction

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.

Padella lionese tonda profonda CHOC B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø base cm	Kg
8788.24		24	4	16,6	1,28
8788.28		28	4	22	1,55

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4111.20		20	7,5	0,4
4111.24		24	7,5	0,53
4111.28		28	7,5	0,7
4111.32		32	7,5	1

Padella crêpes CHOC B BOIS

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
8785.26		26	4	18	0,87
8785.30		30	4	22	1,19

ALLUMINIO FORGIATO
Coda rivettata in acciaio inox lucido.
Rivestimento resistente di lunga durata:
PTFE ultra spesso, rinforzato e di alta gamma: mantiene più a lungo le sue proprietà antiaderenti (50% di durata in più) per una cottura sana e facile con meno grassi.

Tutti i bruciatori, compresa l'induzione. Sicura per il forno.
Facile da pulire.
Prodotto in Francia

Padella lionese tonda antiaderente CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.

Coperchio in vetro

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

Padella lionese tonda profonda CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø base cm	Kg
8768.24		24	4	16,6	1,18
8768.28		28	4	22	1,45

Padella crêpes CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
8765.26		26	4	18	0,84
8765.30		30	4	22	1,11

CHOC RESTO INDUCTION

GAMMA ANTIADERENTE PROFESSIONALE
ALLUMINIO ULTRA SPESSO
BASE MAGNETICA SPECIALE FORGIATA AD INDUZIONE
INTARSIO A NIDO D'APE
= perfetta diffusione del calore e tenuta ottimale

Rivestimento ultraresistente a 5 strati in PTFE
Resistenza all'abrasione e al calore
Presa ottimale e resistenza allo scivolamento

Manico a cinghia solidamente rivettato. Infornabile: 10 min. a 200°C
Prodotto in Francia

Padella lionese tonda antiaderente CHOC Resto Induction

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella antiaderente professionale in alluminio CHOC RESTO INDUCTION è rivestita di un PTFE di qualità arricchito che le conferisce una maggiore resistenza all'abrasione e calore rispetto ad una padella antiaderente classica. Il manico a nastro, saldamente rivettato, è rivestito d'una resina epossidica resistente al calore. Padella lionese. Adatta a tutti i tipi di fuoco.

Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico rosso - HACCP

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	Manico rosso per carne rossa						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella antiaderente Choc Recto Induction con manico verde -HACCP

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	Manico verde per 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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico giallo -HACCP

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	Manico giallo per carne bianca						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico blu -HACCP

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	Manico blu per pesce						
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella crêpes antiaderente CHOC Resto Induction

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1

Padella ovale per il pesce CHOC Resto Induction

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7

GAMMA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO AD ALTO SPESSORE
ANTIADESIVO

Rivestimento altamente resistente all'abrasione - PTFE a 5 strati
Fondo scanalato = Migliore distribuzione del calore
Manico a cinghia solidamente rivettato
Tutti i bruciatori tranne l'induzione
POSSIBILE FORNO FLASH: 10 minuti a 200°C

Prodotto in Francia

Padella lionese tonda antiaderente "CHOC"

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

La padella antiaderente è ideale per riscaldare, ripristinare i cibi precotti e cucinare i piatti delicati. Questa padella «lionese» possiede un involucro alto, svasato e bombato. Tale forma particolare, priva di angoli vivi, consente di far scivolare con facilità gli alimenti dalla padella al piatto. L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata

Padella antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8181.36	Padella antiaderente ovale	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Padella antiaderente ovale	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Padella antiaderente rettangolare	38	26	4,2	5	1,87	3

Le padelle ovali o rettangolari possiedono la forma ideale per cuocere i pesci interi. La padella antiaderente si rivela perfetta per cucinare i cibi delicati, come il pesce. L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata.

Padella crêpes antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8185.22		22	42	1,5	3,3	0,6	5
8185.26		26	45	1,5	3,3	0,7	5
8185.30		30	54	1,5	3,3	0,8	5

La padella antiaderente per crespelle possiede un involucro basso e delle qualità di sdrucciolevolezza ottimali, consentendo di capovolgere facilmente le crespelle e di farle scivolare nel piatto senza problemi. Impugnatura a nastro saldamente rivettata.

Padella Blinis antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10

Queste padelle consentono di realizzare i celebri bliny, una specialità russa, ma anche frittelle e pan-cake.
L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata.

Casseruola conica "bombé" antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27

Ideale per far cuocere a fuoco lento, per la preparazione delle salse e per la cucna di riduzione in generale. E anche un elemento estetico per la vostra cucina.

Tegame alto rettangolare - Alluminio

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
7664.30		30	30	6,5	4	1,9
7664.35		35	25	6,5	4	1,81
7664.40		40	32	8	4	2,6
7664.50		50	40	8	4	6,61

Molto solido. E utile per dorare, cuocere o servire.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico rosso

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	Manico rosso per carne rossa					
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico giallo

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	Manico giallo per carne bianca					
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico blu

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	Manico blu per pesce					
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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico verde

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	Manico verde per 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 padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

MADE IN FRANCE

PADELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE SEMI-PROFESSIONALE

Spessore da 3 a 4 mm
Rivestimento resistente all'abrasione

PTFE multistrato
Manico in acciaio a strisce rivettate
Tutti i bruciatori tranne l'induzione
POSSIBILE FORNO FLASH: 10 minuti a 200°C

Prodotto in Francia

Padella tonda CHOC Access

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

La padella antiaderente CHOC ACCESS assicura un riscaldamento rapido; è rivestita di PTFE di qualità CHOC il quale garantisce un'antiaderenza e una sdrucciolevolezza ottimali. Questa padella beneficia dei vantaggi della forma della padella lionese. Il suo manico è saldamente rivettato

Spatola in nylon per rivestimento antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg	UC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Si consiglia di usare questa spatola duttile in nylon, provvista di angoli arrotondati, in abbinamento con gli utensili di cottura CHOC, per non danneggiare il rivestimento antiaderente di tali utensili. Resistente al calore.

10 guanti in neoprene per manico acciaio

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

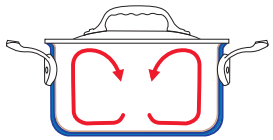
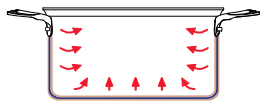
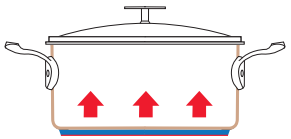
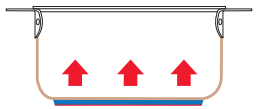
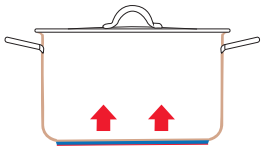
Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
3460.02	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Per padelle ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Profilo rinforzato per migliorare la stabilità
Robusto senza essere troppo pesante
Pomello in acciaio De Buyer , facile da maneggiare e a posizionare al contrario
Superfice non piatta : limita il deposito di acqua sul piano di lavoro.
Parte inferiore pulimentata a specchio

ACCIAIO INOSSIDABILE

GAMMA ACCIAIO

	I MULTILAMINE		I FONDI SANDWICH		
Collezione	5 ply **AFFINITY** 	3 ply **ALCHIMY** 	**MILADY** 	**MILADY TWISTY** 	**PRIM'APPPETY** 
Spessore	2,3 a 2,7 mm	2,3 a 2,7 mm	0,6 a 0,8 mm		0,8 a 1 mm
Tipi di cottura	Risottare / Chiarificare / Spadellare				
Concepito per cucinare					
Finitura	Pulimentatura a specchio	Pulimentatura a spazzola	Pulimentatura a specchio		Pulimentatura a spazzola
Fonti di calore					
Fondo del prodotto	Multilamine	Multilamine	Fondo sandwich spesso (7mm)		fondo diffusore sandwich (4 a 7 mm)
Tipo di manicatura curva alla francese	Manico in lega d'acciaio	Manico acciaio tubolare chiuso	Manico in lega d'acciaio	Manico amovibile in bachelite	Manico acciaio tubolare
Fissaggio delle manicature	Rivettate				Elettro saldate
Blocca calore	✓		✓		
Passaggio al forno					
Lavaggio in lavastoviglie					
Bordo versatore	✓	✓	✓	✓	✓
Diametro (cm)	9 a 32	14 a 32	14 a 28		12 a 50
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	1	1

SIRH/+
BOCUSE D'OR
2023 FINAL PREMIUM PARTNER

Per tutto il 2022 De Buyer sarà partner del Bocuse d'Or, tutti i candidati sono dotati della gamma Affinity.

L'azienda sostiene e accompagna anche Team France dal 2019.

Lo Chef Naïs Pirollet, vincitore del Bocuse d'Or France, è stato selezionato per la Finale Mondiale del Bocuse d'Or 2023

CREDIT PHOTO Alexandra Battut – Agence Camille Cartier

AFFINITY

Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato – 5 lamine

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale
Materiale conduttore : reattivo ed economico su tutte le fonti di calore

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Bordo di versamento chiuso e arrotondato
Manicature fissate solidamente tramite rivetti
Tutte le fonti di calore + Induzione e forno
Made in France

L'iconica gamma Affinity premium in acciaio inossidabile multistrato ha subito un aggiornamento del design. I bordi sono ora chiusi, per un prodotto più resistente. I nuovi bordi svasati offrono un bordo versatore e salvagoccia più efficaci. Infine, le pentole rotonde Affinity possono ora essere dotate dei coperchi in acciaio inossidabile della gamma. La nuova versione sarà disponibile dal 1° aprile 2025.

casseruola Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	SENZA COPERCHIO						
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 COPERCHIO						
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	3 casseruole Affinity ø16/18/20 cm				2,3		3,5

Casseruola bassa con manico Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Questa casseruola è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccelente caramelizzazione dei succhi.

Casseruola conica con manico

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

E l'ustensile indispensabile per cuocere a fuoco lento. Un fondo di diametro piccolo e un diametro superiore più largo, permette cosí una buona evaporazione dell'umidità. Grazie a questa casseruola, potrete riuscire salse ineguagliabili!

Padella inox Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella inox viene usata per risolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabricazione di questa padella ne fa un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

Padella Il modello con bordo svasato è disponibile dal 1° aprile 2025.

Padella antiaderente Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella antiaderente è ideale per riscaldare piatti cucinati in anticipo e permette la realizzazione piatti delicati come il pesce. Rivestita con un PTFE su base dura resistente all'abrasione. Padella Il modello con bordo svasato è disponibile dal 1° aprile 2025.

Padella antiaderente Affinity con rivestimento in ceramica

new 2025

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella antiaderente è ideale per cotture delicate, come quella del pesce. Questo modello è dotato di un nuovo rivestimento in ceramica, garantito senza PFAS. Questo rivestimento permette di cucinare con pochi o nessun grasso, senza problemi giorno dopo giorno e di essere facile da pulire.

Anche il wok Affinity ha subito un miglioramento del design, passando da una forma conica (1) a una forma arrotondata (2). Questa nuova versione offre una maggiore stabilità su tutte le fonti di calore e una cottura più uniforme.

Il modello cambierà il 1° aprile 2025.

WOK

new 2025

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3743.32	(1) disponibile fino al 31/3/25	32		12	5,5	2,7	9,5	1,9
3748.32	(2) disponibile all'1/4/25 2025	32	44,5	9	5,5	2,3	16	1,83
	ACCESSORI							
3329.10	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte		34,5					0,14
	Coperchio in vetro con maniglia inox							
3428.32		32						1,19

Tegame con coperchio Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Questo tegame ha le stesse qualità di un tegame con manico pero questo ha due maniglie che lo rendono molto piu comodo di uso. E anche meno ingombrante e troverà per forza il posto suo in cucina.

Tegame svasato 2 maniglie inox e coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3745.28		28	10	4,8	2,7	20,5	2,57

Casseruola bassa con coperchio Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Invece degli altri prodotti della gamma, questa pentola è destinata a far cuocere a fuoco lento o a far bollire grande quantità di acqua grazie alle pareti alte che conservano l'umidità all'interno della pentola. In più il materiale usato per l'Affinity vi garantisce una cottura rapida e quindi un guadagno di tempo importante.

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma Affinity, Prim'Appety, Prima Matera.

Coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

il coperchio Affinity si adatta su tutti i modelli Affinity

Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3

ACCIAO MULTISTRATO
Bordi svasati – Manici in ghisa
Eccezionale strumento per il forno

ALCHIMY

Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato – 3 lamine

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale
Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Manegevolezza stabile e sicura, presa ergonomica
Manici in filo d'acciaio resistenti e indeformabili
Manicature fissate solidamente tramite rivetti
Manico tubo in acciaio chiuso impermeabile, forma alla francese

Pratica all'utilizzo

Bordi versatori ed interni graduati
Tutte le fonti di calore + Induzione e forno
(prodotti com maniglia : massimo 200° per 30 minuti)
Pulimentatura spazzolata
Made in France

Set di casseruole Alchimy

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3601.03	Set di 3 casseruole	42	22,5	18,5	3,55
3601.06	Set di 6 pezzi : 1 casseruola ø 16 cm/ 2 casseruole 20-24 cmø 3 coperchi in acciaio inox ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
3601.08	Set di 8 pezzi : 2 casseruole ø 16-20 cm / 1 cacerola conica ø 16 cm / 1 casseruola bassa ø 24 cm / 1 padella ø 24 cm / 3 coperchi in vetro ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

casseruola Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.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

Casseruola bassa con manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72

Questa casseruola è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccelente caramelizzazione dei succhi.

Casseruola conica con manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.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

E l'ustensile indispensabile per cuocere a fuoco lento. Un fondo di diametro piccolo e un diametro superiore più largo, permette cosí una buona evaporazione dell'umidità. Grazie a questa casseruola, potrete riuscire salse ineguagliabili!

Padella inox Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø fondo 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 padella inox viene usata per risolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabricazione di questa padella ne fa un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

Casseruola bassa sin coperchio Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Invece degli altri prodotti della gamma, questa pentola è destinata a far cuocere a fuoco lento o a far bollire grande quantità di acqua grazie alle pareti alte che conservano l'umidità all'interno della pentola.

Tegame/Sautoir con 2 maniglie Alchimy, senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Il sautoir possiede le stesse qualità di una sauteuse a bordi dritti con manico. Ma i suoi due manici ne fanno un utensile più facile da maneggiare. E' comunque meno ingombrante e potrà essere messo in forno più facilmente.

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma Affinity, Prim'Appety, Prima Matera.

Wok Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte		34,5					0,14

Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy

Codice	Descrizione	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

Questo coperchio con il suo bordo profondo in acciaio si adatta perfettamente sui prodotti Della collezione ALCHIMY, salvo le padelle. Indispensabile per far sobbollire le piccole pietanze o per mantenere al caldo le preparazioni, senza che si disidratino., Il pomello in acciaio di forma piatta è facile da maneggiare e permette di appoggiare il coperchio sul piano di lavoro al contrario. Compatibile con il forno.

Coperchio di acciaio inox

Codice	Descrizione	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

Si adatta a tutti i prodotti della gamma

Linea in acciaio inossidabile MILADY

Qualità professionale
Manico ergonomico rivettato in acciaio inox fuso
Fondo diffusore magnetico
Perfetta diffusione del calor su tutte le fonti dello stesso
+ INDUZIONE

Casseruola bassa MLADY con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3427.20	Casseruola bassa MLADY con coperchio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Casseruola bassa MLADY con coperchio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Casseruola bassa MLADY con coperchio	28	14	8	0,8	25	2,86

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma Affinity, Prim'Appety, Prima Matera.

Padella inox MILADY con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Casseruola inox MILADY con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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	Set di 3 casseruole ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04					0,8		3,83

Linea Inox di qualità professionale in acciaio inossidabile con un fondo diffusore magnetico che assicura un perfetta diffusione del calore su tutte le fonti dello stesso, inclusa l'induzione. Manico rivettato in acciaio inox fuso.

Casseruola bassa MILADY con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	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

PRIM'APPETY

Linea in acciaio inossidabile PRIM'APPETY
Qualità professionale
Fondo diffusore magnetico
Perfetta diffusione del calor su tutte le fonti dello stesso + INDUZIONE

Casseruola di acciaio inox Prim'Appety

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3501.04	4 casseruole 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		28	13	8	0,8	2,4

Padella inox Prim'Appety

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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		32	6,5	0,8	2,5

Casseruola conica "bombé" con manico senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Casseruola bassa con manico senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Pentola di acciaio inox senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Pentola bassa di acciaio inox senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Pentola di acciaio inox senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Casseruola a vapore inox

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per PRIM'APPETY pentola bassa

Coperchio di acciaio inox

Codice	Descrizione	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

Si adatta a tutti i prodotti della gamma

Wok in acciaio inox -Spessore 1,5 mm- Per piastra induzione speciale wok

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Sostegno in acciaio inox per wok rotondo

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3122.00		24	3,65	1	0,25

Bagnomaria inox con manico

Questo bagnomaria è costituito da una doppia parete d'acciaio inossidabile entro la quale viene riscaldata l'acqua. Esso consente di riscaldare e fondere il cioccolato a bassa temperatura, o di mantenere le salse alla giusta temperatura. È munito di manico per un uso più comodo. Induzione.

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3437.16N		16	12,5	1,5	1	0,97

per fumare i alimenti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3441.60		60	40		
3441.00		31	31	20	7,3
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				
3441.93					
3441.91					
3441.90					
3441.92					
	Segatura di legno di faggio per fumare:				
4441.01	0,5 kg.				0,51
4441.15	15 kg.				15,1

COLLEZIONI AMOVIBILI

AMOVIBILE

	AMOVIBILE MANICI ACCIAIO & LEGNO			AMOVIBILE MANICI BACHELITE & SILICONE		
	LOQY			**TWISTY**		
Manici amovibili						
Manico	Impugnatura in ghisa. Robusta e duratura Curvo alla francese per una buona presa. Presa stabile e sicura con la mano. Chiusura automatica Abbassando l'impugnatura. Pulsante a pressione per sbloccare			Manico amovibile in bachelite. 2 colori disponibili Vellutato al tatto anti-scivolo. Ergonomico. Non si scalda Tenuta solida e sicura in mano. Chiusura e apertura a rotazione.		
Maniglie	Legno di faggio Manici amovibili venduti per 2 pz. Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta. Made in France.			Silicone. Manici amovibili venduti per 2 pz. Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.		
Collezioni	**ALCHIMY**	**CHOC EXTRÊME**	**MINERAL B**	**MILADY**	**CHOC INTENSE**	**MINERAL B**
Materiale	Multilamine 3 lamine	Alluminio presso-fuso	Ferro chiaro	Acciao sandwich spesso (7 mm)	Alluminio forgiato	Ferro chiaro
Finitura	Pulimentatura a spazzola	RESISTENZA DURATA EXTRA LUNGA	con cera d'api naturale	Pulimentatura a specchio	RESISTENZA LUNGA DURATA	con cera d'api naturale
Sedi	x 2 Rivettate	x 2 Rivettate	x 2 Rivettate	x 2 Saldate	x 1 Rivettate	x 1 Rivettate
Tipi di cottura	Risottare / Chiarificare / Spadellare	Riscaldare / Spadellare / Cotture bassa temperatura	Saltare / Grigliare / Dorare	Risottare / Chiarificare / Spadellare	Riscaldare / Spadellare / Cotture bassa temperatura	Saltare / Grigliare / Dorare
Fonti di calore						
Passaggio in forno sin manici		Massimo 250°C (eccetto grill)			Massimo 250°C (eccetto grill)	
Lavastoviglie		Occasionale al fine di non danneggiare le proprietà antiaderenti			Occasionale al fine di non danneggiare le proprietà antiaderenti	
Modelli	5 casseruole 2 casseruole basse 1 casseruola conica 4 padelle	2 casseruole coniche 2 padelle	2 padelle 1 casseruola conica	6 casseruole 1 casseruola conica 2 padelle	2 casseruole coniche 4 padelle 2 padelle crêpes	1 casseruola conica 3 padelle 1 padella crêpes

Le collezioni iconiche De Buyer sono disponibili in amovibile :
- Acciaio inossidabile Alchimy
- Antiaderente Choc Extreme
- Ferro Mineral B

A ogni tipo di cottura, fino alla più delicata.
3 materiali complementari per offrire quello più adatto

Casseruole, pentole, padelle , sauteuses :
gli essenziali di una batteria da cucina sono riuniti in un'offerta dal design accattivante con le performance e l'ergonomia di un prodotto professionale.

Un sistema di aggancio inedito, semplice, sicuro e fatto per durare.
Facile da maneggiare e sicuro grazie alle due sedi solidamente rivettate

Impugnatura in ghisa LOQY

Codice	Descrizione	Kg
3660.00		0,2

Impugnatura in ghisa. Robusta e duratura
Curvo alla francese per una buona presa.
Presa stabile e sicura con la mano. Chiusura automatica
Abbassando l'impugnatura. Pulsante a pressione per sbloccare

Manici amovibili in legno LOQY

Codice	Descrizione	Kg
3660.02		0,04

Manici venduti per 2 pz.
Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.
Made in France.

ALCHIMY

Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato – 3 lamine

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale
Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Pratica all'utilizzo

Bordi versatori ed interni graduati
Tutte le fonti di calore + Induzione e forno
Pulimentatura spazzolata
Made in France

ALCHIMY

set 3661.03

Casseruola inox ALCHIMY in manico

Set 3661.02

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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	Set di 2 casseruole ø 16-20 cm + 3660.00					2,1
3661.03	Set di 3 casseruole 16-20-24 cm + 2 maniglie 3660.02 + 3 coperchi 3428 ø 16-20-24 cm					5

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici. Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02) Da ordinare separatamente.

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma Affinity, Prim'Appety, Prima Matera.

de Buyer

Casseruola bassa conica sin manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3664.24		24	8	2,9	2,3	1

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.

Questa casseruola è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccelente caramelizzazione dei succhi.

Casseruola bassa sin manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3662.24		24	7,7	3,1	2,3	1,2
3662.28		28	8,6	5	2,7	1,57

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.

Questa casseruola è perfetta per rosolare a fuoco vivo in un minimo di tempo. Sua forma assicura una buona evaporazione dell'umidità e garantisce un'eccelente caramelizzazione dei succhi.

Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy

Codice	Descrizione	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

Questo coperchio con il suo bordo profondo in acciaio si adatta perfettamente sui prodotti
Della collezione ALCHIMY, salvo le padelle(coperchio acciaio speciale per le padelle ref. 3460)
Coperchio indispensabile per far sobbollire le piccole pietanze o per mantenere al caldo le
preparazioni, senza che si disidratino., Il pomello in acciaio di forma piatta è facile da maneggiare e permette di appoggiare il coperchio sul piano di lavoro al contrario.
Compatibile con il forno.

Padella inox Alchimy

new 2025

Codice	Descrizione		Øcm	Sp.mm	ø fondo 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

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.
La padella inox viene usata per risolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabricazione di questa padella ne fa un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

CHOC EXTREME

in alluminio pressofuso
rivestito di un antiaderente di qualità
grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici.
È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore del suo fondo (7 mm) che impedisce
il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

CHOC EXTRÊME

Padella tonda CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
8364.24		24	3	16,2	1
8364.28		28	3	18,5	1,28
	Coperchio inox per padella:				
3460.02	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8		0,35
3460.03	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8		0,45

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici. Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.
Questa padella della gamma CHOC EXTREME realizzata in alluminio pressofuso – rivestito di un antiaderente di qualità –, offre una grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici. È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore del suo fondo (7 mm) che impedisce il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

Casseruola bassa antiaderente CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
8365.24		24	2,5	3	14,6	1,2
8365.28		28	3,5	3	18,7	1,52
	Coperchio in vetro con maniglia inox					
3429.24		24				0,58
3429.28		28				0,74

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.

de Buyer

MINERAL B

Linea in acciaio

MINERAL B

Padella tonda profonda MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5665.24		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
	Coperchio in vetro con maniglia inox						
3429.24		24					0,58

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.

Padella MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5664.24		24	2,5	17,5	1,26
5664.28		28	3	20,5	1,91

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.

Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
3460.02	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Per padelle ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Profilo rinforzato per migliorare la stabilità
Robusto senza essere troppo pesante
Pomello in acciaio De Buyer , facile da maneggiare e a posizionare al contrario
Superfice non piatta : limita il deposito di acqua sul piano di lavoro.

Parte inferiore pulimentata a specchio.
Made in France.

Linea in acciaio inossidabile

Fondo diffusore magnetico
Perfetta diffusione del calor su tutte le fonti dello stesso
+ INDUZIONE

Maniglia rimovibile

Codice	Descrizione	Kg
8359.00	Nero	0,12
8359.30	Arancione	0,12
	Disponibile fino ad esaurimento scorte	

Casseruola inox TWISTY sin manico

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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	Set di 3 casseruole ø 16-18-20 cm sin manico				0,8		2,49
3491.04	Set di 4 casseruole ø14-16-18-20 cm				0,8		3,11

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma Affinity, Prim'Appety, Prima Matera.

Casseruola bassa TWISTY

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
3495.24		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Padella inox TWISTY

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4112.14		14	6,3	0,24
4112.16		16	6,3	0,3
4112.18		18	6,3	0,35
4112.20		20	6,8	0,41
4112.24		24	7,5	0,58
4112.28		28	7,5	0,74
4112.32		32	7,5	1,1

Set di 2 maniglie in silicone

Codice	Descrizione	Kg
8360.00	Nero	0,04

Antiaderente CHOC INTENSE

Padella CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Fondo 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

Casseruola bassa CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	ø fondo cm	Kg
8748.24		24	16,6	1
8748.28		28	22	1,3
	Coperchio in vetro con maniglia inox			
3429.24		24		0,58
3429.28		28		0,74

Padella crêpes CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
8745.26		26	4	18	0,73
8745.30		30	4	22	1

MINERAL B

Linea in acciaio

Maniglia rimovibile

Codice	Descrizione	Kg
8359.00	Nero	0,12
8359.30	Arancione	0,12
	Disponibile fino ad esaurimento scorte	

Padella MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Fondo 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

Casseruola bassa MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
	Coperchio in vetro con maniglia inox						
3429.24		24					0,58

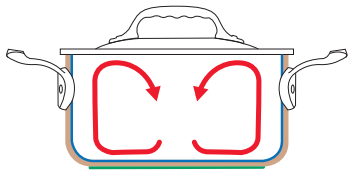
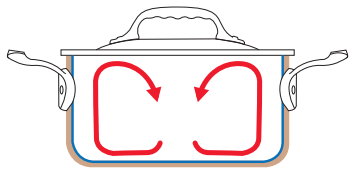
Padella crêpes MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Fondo ø cm	Kg
5635.26		26	1,3	2,5	22,5	1,24

de Buyer

RAME

GAMMA RAME

Collezione	INDUZIONE **PRIMA MATERA**		NON INDUZIONE **INOCUIVRE**		
Materiali di produzione	RAME SOLIDO 90% rame esterno e 10% acciaio all'interno				
Spessore	2 mm		1,2 a 2 mm		
Tipi di cottura	Cuocere a bassa temperatura / Ridurre / Flambare				
Concepito per cucinare					
Finitura	Pulimentatura a specchio				
Fonti di calore					
Fondo del prodotto	Fondo di acciaio inossidale iniettato				
Tipi di manicatura curva alla francese	Manico in lega d'acciaio	Manico in ghisa	Manico in lega d'acciaio	Manico in ghisa	Manico in ottone
Fissaggio delle manicature	Rivettate				
Blocca calore					
Passaggio al forno					
Lavaggio in lavastoviglie					
Diametro (cm)	14 a 32		9 a 36	12 a 32	10 a 32
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	1	1

PRIMA MATERA

Casseruola con fondo magnetico e manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Questa casseruola offre la possibilità di associare i vantaggi della cottura in rame a tutte le sorgenti di calore, compresa l'induzione. Manico ergonomico inox saldamente rivettato.

Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Padella con fondo magnetico e manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

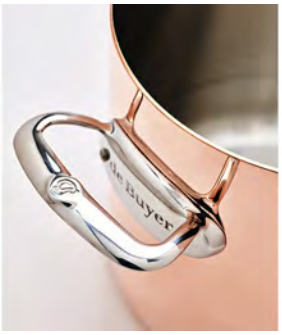
Casseruola svasato con fondo magnetico induzione

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Un utensile ideale per la riduzione dei sughi di cottura; ecco il motivo per il quale quest'insuperabile casseruola svasata è sempre presente nelle batterie di pentole dei cuochi professionisti.

Coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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



Pentola con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

Quest'incomparabile pentola è l'utensile perfetto per far cuocere a fuoco lento un piatto fatto in casa come ad esempio la zuppa di pesce alla marsigliese, il pot-au-feu, il couscous, la vellutata di verdure...

Pentola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6243.24		24	17,2	7,5	2	22	3,6

Tegame con fondo magnetico e coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Come per gli altri utensili della gamma INOCUIVRE INDUZIONE, il tegame in rame inox possiede un fondo magnetico ed è compatibile con tutte le sorgenti di calore, compresa l'induzione.

Tegame svasato con fondo magnetico e 2 maniglie inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6232.28	con coperchio inox	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Casseruola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Come per gli altri utensili della gamma INOCUIVRE INDUZIONE, il tegame in rame inox possiede un fondo magnetico ed è compatibile con tutte le sorgenti di calore, compresa l'induzione.

WOK

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
6247.32		32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte		34,5					0,14
	Coperchio in vetro con maniglia inox							
3429.32		32						1,1

Manutenzione :

- La parte esterna in **Rame** cambia tonalità di colore all'esposizione al calore ; per restituirgli il fulgore originale è necessario utilizzare una pasta per lucidare espressamente per rame. Non utilizzare mai la spugna metallica
- La parte interna in **acciaio** può essere lavata con una normale spugna e detersivo.
- Se bruciate degli alimenti all'interno del vostro utensile Inocuivre, lasciatelo in ammollo ½ giornata in acqua e detersivo.
- Lavare gli utensili Inocuive in lavastoviglie è possibile ma non consigliato, c'è infatti il rischio di ossidazione per i manici in ghisa.

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma rame.

PRIMA MATERA

Casseruola con manico in acciaio fuso

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Questo modello di casseruola è l'utensile indispensabile per la cucina professionale. Essa si rivela particolarmente adatta nella cucina di riduzione (realizzazione di salse...). L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Il manico in ghisa acciaiosa è saldamente rivettato.

Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm
6330.24		24	6,6	3	2

Coperchio con maniglia in acciaio fuso

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

L'interno del coperchio è in acciaio inossidabile. L'impugnatura, in ghisa acciaiosa, è saldamente rivettata.

Tegame svasato con fondo magnetico con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm
6332.28		28	10	4,9	2

Casseruola svasato con fondo magnetico induzione

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm
6336.20		20	7,2	1,7	2

Un utensile ideale per la riduzione dei sughi di cottura; ecco il motivo per il quale quest'insuperabile casseruola svasata è sempre presente nelle batterie di pentole dei cuochi professionisti.

Padella con fondo magnetico

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	5,5	2

Casseruola alta con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Le pareti alte di questa casseruola le consentono di cuocere a fuoco lento i cibi, in grandi volumi d'acqua, le verdure, ecc. L'umidità si mantiene all'interno del recipiente. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Le maniglie di ghisa sono saldamente rivettate.

INOCUIVRE

Casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Padella

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Casseruola bassa

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6430.16	Casseruola bassa con bordo retto	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Casseruola bassa con bordo	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Casseruola bassa con bordo	24	7,5	3	2	2
6436.20	Casseruola coica "bombé"	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Casseruola coica "bombé"	24	7,5	3,1	2	1,8

Coperchio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

Tegame con maniglie in fusione de inox con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Casseruola bassa con maniglie in fusione de inox con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6427.35	Tegame	41	27	8	2	2,2

MULTISTRATO : rame / alu / acciao
Bordi svasati – Manici in ghisa
Eccezionale strumento per il forno

Casseruola con manico in acciaio fuso

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6460.01						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

Questo modello di casseruola è l'utensile indispensabile per la cucina professionale. Essa si rivela particolarmente adatta nella cucina di riduzione (realizzazione di salse...). L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Il manico in ghisa acciaiosa è saldamente rivettato.

Casseruola bassa e padella con manico in acciaio fuso, senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6464.16	Bordo svasato	16	6	0,9	1,5	0,9
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					
6464.20	Bordo svasato	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Bordo svasato	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Bordo diritto	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Bordo diritto	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Bordo diritto	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Bordo diritto	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Padella	20	3,4		2	1,04
6465.24	Padella	24	4,2		2	1,48
6465.28	Padella	28	3,6		2	1,7
6465.32	Padella	32	5		2	2,44

Queste casseruole e padelle robustissime sono indispensabili per la cucina professionale. La casseruola a bordi dritti consente di far rosolare rapidamente gli alimenti; la casseruola conica è ideale per ridurre le salse, mentre la padella è insostituibile per friggere, passare a fuoco vivo e strinare i cibi. L'interno è in inox. Il manico in ghisa acciaiosa è saldamente rivettato.

Coperchio con maniglia in acciaio fuso

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

L'interno del coperchio è in acciaio inossidabile. L'impugnatura, in ghisa acciaiosa, è saldamente rivettata.

Casseruola alta con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Le pareti alte di questa casseruola le consentono di cuocere a fuoco lento i cibi, in grandi volumi d'acqua, le verdure, ecc. L'umidità si mantiene all'interno del recipiente. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Le maniglie di ghisa sono saldamente rivettate.

Pentola bassa con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6467.24		24	17,2	7,5	2	3,67
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

INOCUIVRE

Casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Questo modello di tegame è particolarmente adatto per la tavola e per strinare, o semplicemente per la decorazione interna della cucina. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, che consente una manutenzione semplice ed elimina la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

Casseruola bassa senza coperchio, con 1 manico

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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 casseruola a bordi dritti permette di rosolare rapidamente gli alimenti e si rivela ideale per servire e per strinare. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che consente una manutenzione semplice, ed elimina la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

Padelle

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6450.20		20	3	2	0,91
6450.24		24	4	2	1,3
6450.28		28	4,5	2	1,82

Queste padelle in rame-inox si rivelano ideali per friggere, passare a fuoco vivo su fonti di calore di media potenza, per strinare gli alimenti e per una perfetta presentazione sulla tavola. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

Tegame tondo con 2 maniglie

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Questo tegame rotondo viene utilizzato soprattutto per cucinare le uova, per preparare dei gratin o anche delle creme cotte. Consente una presentazione elegante sulla tavola. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.

Tegame ovale con 2 maniglie

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Questo tegame si rivela ideale per il servizio e per strinare. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.

Casseruola bassa con coperchio, maniglie in ottone

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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 casseruola a 2 maniglie laterali consente di far rosolare rapidamente i cibi. Può essere utilizzata allo stesso modo d'una casseruola bassa con manico, ma si rivela più pratica nell'uso e ingombra meno sul piano di cottura. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile.

Casseruola con maniglie tonda con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6447.10	Mini casseruola con maniglie	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

Questa casseruola alta assicura un servizio elegante in tavola. Essa può anche essere utilizzata per cucinare su delle fonti di calore di media potenza. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.

Piccoli utensili de rame-inox, manicatura in ottone

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
6447.10	Mini casseruola con maniglie	10	5,5		0,48
6453.09	Mini casseruola con coperchio	9	4,5	0,3	0,21
	Mini casseruola senza coperchio				
6445.09		9	4,5	0,3	0,2
6445.10		10	5,2		0,33

La piccola casseruola è perfetta per servire le salse. Essa assicura una presentazione elegante. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

Coperchio tondo

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

L'interno del coperchio è in acciaio inossidabile. Il pomo in ottone è saldamente rivettato.

Coperchio inox per padella

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
3460.02	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Per padelle ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6200.38N	Rame liscio - Sp. 1 mm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Rame liscio - Sp. 2 mm	40	14,4	12	1,7	3,4

Dei veri e propri utensili tradizionali, i calderotti in rame per marmellate sono usati con lo scopo di portare lo zucchero o la frutta ad ebollizione per realizzare confetture, gelatine o conserve. Le maniglie in ghisa acciaiosa sono saldamente rivettate.

Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame stagno

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
	RAME STAGNATO					
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

Questi stampi consentono di realizzare in modo tradizionale le celebri «Canelé», specialità bordolesi. Il rame assicura una perfetta conduzione termica che favorisce l'ottima caramellizzazione dei succhi, infondendo al piatto un sapore delizioso.

Bastardella in rame

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6580.20	Con anello	20			1,2	0,91
6580.26N	Con anello	26	13	4,5	1	1

In rame massiccio, le bacinelle semisferiche, chiamate " cul-de-poule ", sono degli utensili professionali tradizionali. Queste bacinelle sono ideali per montare gli albumi a neve.

Pasta per lucidare RAME

Codice	Descrizione	Litro	Kg	UC
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Consente di restituire facilmente luminosità ai vostri utensili : pulite per bene il vostro utensile. Inumidite quindi una spugna morbida con dell'acqua calda, impregnatela con la pasta per lucidare e strofinate l'utensile con dei movimenti rotatori.

ACCESSORI DA CUCINA

Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
6427.35	Tegame	41	27	8	2	2,2

MULTISTRATO : rame / alu / acciao
Bordi svasati – Manici in ghisa
Eccezionale strumento per il forno

Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3

ACCIAO MULTISTRATO
Bordi svasati – Manici in ghisa
Eccezionale strumento per il forno

Tegame alto rettangolare - Alluminio

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
7664.30		30	30	6,5	4	1,9
7664.35		35	25	6,5	4	1,81
7664.40		40	32	8	4	2,6
7664.50		50	40	8	4	6,61

Molto solido. E utile per dorare, cuocere o servire.

Tegame rettangolare in acciaio inox con maniglie integrate - speciale per forni domestici

new 2025

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3124.38	dimensioni complessive 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62

Ideale per cuocere carni, arrosti, gratin, pesce, patate, verdure... e servire piatti informali a tavola.

Può essere utilizzato nei forni tradizionali
& su tutte le fonti di calore, tranne l'induzione

COMPATTO con maniglie integrate.

UNIVERSALE E VERSATILE
Per tutte le ricette e il contatto con gli alimenti

ROBUSTO E DUREVOLE
-Acciaio inossidabile con garanzia a vita
-Altamente resistente alle alte temperature
-Garantito senza rivestimento
- Resistente ai graffi

FACILE MANUTENZIONE Lavabile in lavastoviglie

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Per una cucina leggera, dietetica e ricolma di sapori naturali; questi colapasta si adattano a tutte le pentole della gamma Affinity, Prim'Appety, Prima Matera.

Campana in acciaio inox con pomello in acciaio inox e foro di ventilazione

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3374.30		32,5	15	0,7	0,78

La campana è ideale per una cottura dolce sulla Plancha di carni, verdure, pesce, crostacei, piccoli flans o clafoutis.
- cottura delicata che consente di non dispendere l'umidità dei cibi, di preservarne i principi nutritivi ed esaltarne i sapori.
- cucina sana e dietetica con pochissimi grassi.
La campana aiuta anche a mantenere calde le pietanze.
Il foro di sfiato garantisce il controllo della pressione all'interno

ACCESSORI CUCINA

98-99
Coperchi

100-101
Protezione e manutenzione

ACCESSORI COTTURA • I COPERCHI

LEGENDA DELLA TABELLA

✓ Consigliato

✓ Compatibile

			Coperchio acciaio 3709	Coperchio acciaio satinato - 3509	Coperchio acciaio SPECIALE PADELLA 3460
		• Materiale del prodotto	acciaio		acciaio
		• Materiale del pomello	acciaio		acciaio
		• Altezza del contorno	Profonda		Bassa
ACCIAIO	MINERAL B	Padella profonda e woks			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
ACCIAIO INOSSIDABLE	AFFINITY	Tutti i modelli salvo padelle e woks	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Tutti i modelli saldo padelle	✓	✓	
	MILADY	Tutti i modelli	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Tutti i modelli	✓	✓	
ANTIADERENTE	CHOC EXTRÊME	Padelle	✓		
		Sauteuses bombate		✓	
		Wok Ø 32 cm con 2 manicos		✓	
		Tegame con 2 maniglie	✓	✓	
	CHOC B BOIS	Padelle e sauteuses bombate			
	CHOC INTENSE				
RAME	PRIMA MATERA (con manico inox)	Tutti i modelli saldo padelle	✓		
	PRIMA MATERA (con manico in acciaio fuso)				
	INOCUIVRE (con manico inox)	Tutti i modelli saldo padelle	✓		
	INOCUIVRE (con manico in acciaio fuso)				
	INOCUIVRE (con manico in ottone)				
CUOCI-VAPORE 3675.24			✓	✓	
TUTTE LE COLLEZIONI		Padelle Ø da 20 a 32 cm			✓

4112	Coperchio in vetro 4111	3429	Coperchio in vetro Alchimy 3428	Coperchio in rame 6463	Coperchio in rame 6454
Vetro	Vetro	Vetro	Vetro	Rame	Rame
Bachelite nera	Legno	Acciaio	Acciaio	Ghisa	Ottone
Bassa	Bassa	Bassa	Profonda	Profonda	Profonda
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
			✓		
✓	✓	✓	✓		
			✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓			
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
				✓	
				✓	
					✓
✓	✓	✓	✓		

Pasta per lucidare

Codice	Descrizione	Litro	Kg	UC
	Pasta per pulire RAME			
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Questa pasta consente di restituire facilmente luminosità ai vostri utensili. L'utilizzo è semplice: innanzitutto, pulite per bene il vostro utensile. Inumidite quindi una spugna morbida con dell'acqua calda, impregnatela con la pasta per lucidare e strofinate l'utensile con dei movimenti rotatori. Risciacquatelo quindi con dell'acqua calda e, per finire, asciugatelo accuratamente.

Alcol in gelatina

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg	UC
4409.02N	200 gr	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Scatola con 72 dosi 200 g.							1
4409.05N	Bottiglia 1 litro				23,5	1	1	12
4409.04	Secchiello 4 kg		26	18,5			4	4

alcool a forte potere calorifico capace di assicurarvi, con una piccola dose di 200g, un mantenimento del calore di 3,5 ore. Conforme alle norme ambientali. ETHANOL

Filo - Rotifil

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4337.01	10 bobine 45 gr.	6	4,8	0,45
	Rotifil 2TE ø 0,8mm			
4338.01	Bobina 1 Kg.	10	14	1
	Rotifil 3TE ø 01,1 mm			

10 guanti in neoprene per manico acciaio

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

10 guanti in neoprene per maniglie

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4636.10	7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	11 cm	24	14,5	6	0,44

Set di 2 distanziali protettivi in poliestere ø 27 / 34 cm

new 2025

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4637.02		37	34	0,5	0,02

Ideale per proteggere pentole e padelle durante la conservazione (ø27cm + ø34cm). Flessibile, si adatta alla forma dell'utensile. La superficie antiscivolo sul lato inferiore assicura una maggiore stabilità

UTENSILI

Bacinella conica senza maniglie, con bordo tondo aperto

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Bacinella di tipo professionale sia per la capienza sia per la qualità e lo spessore dell'acciaio inossidabile utilizzato. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per evitare gli incidenti durante la movimentazione e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida.

Bastardella con bordo tondo aperto, senza maniglie e base

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.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
3379.00	Base per bastardella 3371 Per ø 20-24 cm			1	0,11

Questo modello si distingue per la sua forma regolare e arrotondata. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per una movimentazione senza incidenti e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida. Ideale per sbattere le uova a neve, poiché la sua forma consente di «incamerare d'aria» la preparazione durante l'agitazione.

Bastardella senza maniglie e base - inox/silicone

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.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 sviluppato una nuova bastardella con bordo tondo aperto in acero inossidabile, con un fondo coperto di silicone. La bastardella rimane stabile, non scivola durante il lavoro. in più le graduazioni ne fano un ustensile veramente professionale.

Bastardella di plastica senza maniglie e base

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	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. da -50° C a + 70° C .
Non utilizzare nel microonde.

Bagnomaria senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Questo recipiente per la cottura a bagnomaria è realizzato in acciaio inossidabile. Data la sua forma può essere introdotto in un recipiente con acqua (casseruola); consente di cuocere a bagnomaria latte, cioccolata, salse, ecc. Coperchio venduto separatamente.

Contenitore cilindrico

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Questo contenitore con manici in acciaio inossidabile per alimenti permette di conservare gli alimenti in condizioni d'assoluta sicurezza. Può anche essere usato come recipiente per riscaldare gli alimenti a bagnomaria.

Teglia rettangolare senza maniglie

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3283.27		27	22	4	1,9	1	0,63	10
3283.30		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
3280.35		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
3280.40		42	32	5	4,9	1	1,24	5

Queste teglie in acciaio inossidabile sono particolarmente resistenti agli urti conseguenti al loro utilizzo. In ogni caso, le loro dimensioni rispecchiano quelle professionali.

Colapasta tronco conico con 2 maniglie inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.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

Questo colapasta in acciaio inossidabile in forza del suo spessore 12/10°, è molto solido e resistente agli urti.

Colapasta acciaio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3232.24	Conico con manico	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Conico con manico	27	54	12	1	0,76

Colapasta realizzato in acciaio inossidabile per alimenti. Sono disponibili 3 modelli diversi. I colapasta con manico e gancio possono essere posti su di un recipiente durante la scolatura.
Fori ø 3 mm

Cornetto cinese

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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	Supporto inox Per ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

Linea disponibile in varie misure, realizzata in acciaio inox ad elevato spessore, molto resistente all'uso. Dirimpetto al manico, si trova un gancio per appoggiare il cornetto cinese dentro una casseruola. È possibile poggiare il cornetto cinese sulla base dell'imbuto a pistone per evitare il riversarsi del contenuto.

Cornetto cinese microforato speciale "pasticceria"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Supporto inox Per ø 19/21 cm		15	6	0,17

Assomiglia, quasi traendo in inganno, al suo cugino cinese da cucina; il cornetto cinese per pasticceria in acciaio inossidabile 18/10 ha la particolarità di possedere dei microfori che lo rendono valido quanto il buratto cinese, con qualche vantaggio in più: l'igiene, la solidità e la sicurezza. Questo cornetto cinese, di qualità professionale, è particolarmente solido. Pulizia facile.

Punteria per cinese in faggio

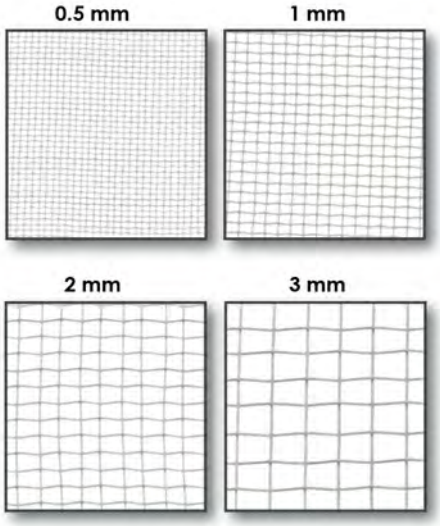
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

Cornetto cinese in acciaio inossidabile – Stamigna

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3352.20N	18 cm	20	44	18	0,6	0,48
3352.22	23 cm	22	45	23		0,57

Questo cornetto cinese è munito di un gancio e di staffe d'appoggio che gli consentono di essere collocato su dei recipienti di forma tonda. Le sue maglie hanno dei fori di ø 0,27 mm.

Setaccio, 4 reti inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
4605.21	rette 3 mm/2mm/1 mm/0,5mm	20	0,37

Setaccio, rete inox - N° 20

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

Colino a rete

Codice	Descrizione	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

Lamiera metallica in acciaio inossidabile

Spargi in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
4782.00N	Spargizucchero a rete (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Spargizucchero a rete	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Spargizucchero - piccoli fori (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Spargizucchero - piccoli fori 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Spargispezie - grossi fori (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Spargispezie - grossi fori 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

Lo spargizucchero a rete metallica è ideale per cospargere lo zucchero a velo. È munito d'un coperchio a baionetta.

Passaverdura e griglie - acciaio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
2004.00N	Passaverdura N° 5 senza griglia	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Griglia ø 1 mm per passaverdura N° 5				
2004.15N	Griglia ø 1,5 mm per passaverdura N° 5				
2004.20N	Griglia ø 2 mm per passaverdura N° 5				
2004.30N	Griglia ø 3 mm per passaverdura N° 5				
2004.40N	Griglia ø 4 mm per passaverdura N° 5				
2007.00N	Passaverdura N° 3 con 3 griglie 1,5 mm - 2,5 mm e 4 mm	31			3

Questo passaverdura professionale in acciaio inossidabile consente di preparare passati, composte, minestre, zuppe di pesce, ecc. È possibile adattare tre modelli di griglie con fori di diametro diverso.

Secchiello graduato con base a maniglia mobile

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3276.12N	ø interno 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

Questo secchiello in acciaio inossidabile per alimenti può contenere tutti gli alimenti o i liquidi. Scala graduata interna in litri

Secchiello senza base a maniglia mobile

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3274.12N	graduato - ø interno 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Questo secchiello in acciaio inossidabile per alimenti può contenere tutti gli alimenti o i liquidi. Scala graduata interna in litri (tranne che per il modello da 7 litri).

Caraffa graduata con base, maniglia e becco a versare

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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
	Caraffa piccola graduata con maniglia					
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Questa caraffa, con scala graduata in acciaio inossidabile per alimenti, rappresenta un valido aiuto in cucina e consente di misurare rapidamente i liquidi. Facile da usare, grazie al manico e al becco a versare.

de Buyer DEPUIS 1830

Sessola tonda in inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3271.20	Con manico 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Con manico 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Queste sassole in acciaio inossidabile assicurano un'igiene perfetta. Il manico, in tubolare inox, è saldato.

Sessola base piatta, polipropilene

Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
4370.02N		26	0,25	0,04
4370.05N		32	0,5	0,07
4370.09		39	0,9	0,12

Questa sassola, molto pratica, è in polipropilene per alimenti.

Caraffa graduata, polipropilene

Codice	Descrizione	Hcm	Litro	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

Scala graduata in litri e millilitri. Becco a versare e manico. 0°C / 125 °C.

Tazza inox (militare)

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3979.00		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

La tazza fa parte del materiale da campo in dotazione del soldato. Questo modello in acciaio inossidabile è particolarmente solido, igienico e di facile manutenzione. I due manici sono reclinabili per un minimo ingombro.

Lotto de 4 cucchiai per misurare : 60 - 80 - 125 - 250 ml

Codice	Descrizione	Kg
4827.02		0,4

Lotto de 4 cucchiai per misurare : 1/2,5/5,15 ml

Codice	Descrizione	Kg
4827.01		0,08

Spatola gelato, liquido conduttore nel manico

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg	UC
4815.00N	l. palla 4,5 cm	18	4,5	0,11	5

Impugnandolo, il manico eutettico diffonde il calore all'intero cucchiaione, secondo il tipo di cubetto di ghiaccio. Ciò permette di formare dei cubetti più facilmente. Non metterlo in lavastoviglie.

Spatola gelato - Inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Kg
4826.05N	p. : 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
4826.04N	p. : 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
4826.03N	p. : 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Imbuto

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3357.12	Imbuto con filtro	11,6	12,9	0,13
3357.20	Imbuto con filtro	19,5	20,7	0,31
3356.12N		11,6	12,9	0,13
3356.20N	Imbuto senza filtro	19,5	20,7	0,24
3357.01	Filtro per imbuto rif 3356			0,02

Quest'imbuto in acciaio inossidabile dispone d'una ghiera munita di filtro.

Imbuto per marmellata inox

Codice	Descrizione	Kg
3356.00	ø de 3,5 a 6 cm	0,23

TEMPERATURE RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG

LE TUBE la scatola essenziale

Codice	Descrizione	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 da +2°C a +100 °C	0,44

LE TUBE: Siringa da pasticcere per dosare gli impasti, le creme e le mousse

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
3358.01	Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94 da +2°C a +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68
	ACCESSORI				
3358.92	Set 2 coperchi per la ricarida				0,05
3358.93	Set 2 coperchi con foro per la ricarida				0,05
3358.75	Ricarida da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

Dosa facilmente gli impasti, le creme e le mousse. Per farcire, riempire e decorare. Facilità, rapidità, precisione e accuratezza.
Più facile da riempire della tasca da pasticcere.

Con rotella per una facile regolazione della pressione, per dosare la quantità di prodotto da erogare: graduata in cl e in oz.
Progettata da DE BUYER

Scatola degli accessori LE TUBE PRO

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Siringa LE TUBE - 4 ricaride 0.75 l - 12 bocchette: 3 bocchette foro a tondo ø6-11-13 mm 3 bocchette foro a stellaB8-C8-E8 / 2 bochette PF10-PF14 1 St Honoré / 1 bochetta piatte con punte 1 imbutino inox ø 6 mm 1 imbutino inox ø 10 mm	47	30	10	1,82

LE TUBE : Display

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3358.95	DISPLAY LE TUBE con :	50	39	150	15,62
	- 8 Siringe "Le Tube" 3358.01				
	- 9 Set da 6 bocchette in Tritan				
	- 5 ricaride 3358.75				
3358.96	DISPLAY LE TUBE con :	50	39	150	
	- 4 Siringe "Le Tube" 3358.01				
	- 5 Siringe "Le Tube" 3358.00				
	- 5 ricaride 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- 9 Set da 6 bocchette in Tritan				
3358.97	DISPLAY LE TUBE con :	50	39	150	
	- 9 Siringe "Le Tube" 3358.00				
	- 2 x 3358.94				
	- 4 ricaride 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- 6 Set da 6 bocchette in Tritan				

Kit speciale biscotto per LE TUBE

Codice	Descrizione	Kg
3358.94	Kit speciale biscotto	0,17
	con 13 dischi	
	con 2 coperchi ref.3358.92	

KWIK - Imbuto per liquori e fondenti - 0,8 L. - Acciaio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3353.00	Nero	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	Arancia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.40	Rosso	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
	Pezzi staccati per imbuto :							
3353.96	kit ugello sifone							
3353.95	Ugello							

Imbuto KWIK PRO per liquori e fondenti, 3 fori diversi, Tutto in acciaio inox

Massima tenuta ermetica in posizione di bloccaggio: per creme, sughi o liquori... Il suo utilizzo semplice fa sì che quest'utensile polifunzionale sia usato tanto in cucina sia in pasticceria: per guarnire i piatti di sugo, far colare della gelatina sul piatto, farcire delle piccole torte salate, riempire di pasta liquida delle padelle per bliny, riempire dei gusci di cioccolato con alcool, ecc.

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Imbuto senza supporto	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Imbuto con supporto	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Imbuto senza supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Imbuto con supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Supporto inox		15		6	0,17
	Pezzi staccati per imbuto :					
3354.92	Dado centrale					
3354.93	Dado farfalla					
3354.95	Serie di 2 ugelli 4 e 6 mm					
3354.89	Meccanismo 1,5 L.(pistone,barra trasv.					
3354.99	Meccanismo 1,9 L.(idm sopra)					
	leva, molla)					

Imbuto per spuma e fondenti KWIK MAX 3,3 L. Acciaio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3354.52	con supporto	20	38	0,95
	Modello professionale			
	ø 15 - 10 e 5 mm			
	PEZZI :			
3354.51	Supporto			
3354.79	Meccanismo			

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato (mm.15), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.
La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione
Le due impugnature laterali assicurano una buona distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.
Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.

NUOVO

Utensile in faggio naturale, trattato con cera d'api

Spatola B BOIS

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

Spatola bisellatura B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4872.25		25	5	0,5	0,02
4872.30		30	5	0,5	0,02
4872.35		35	5,5	0,7	0,03
4872.40		40	6	0,7	0,05

Cucchiaio B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4871.20		20	4,5	1,5	0,02
4871.25		25	4,5	1,5	0,02
4871.30		30	5	1,5	0,03
4871.35		35	5,5	1,5	0,05
4871.40		40	6	1,5	0,07

Cucchiaio appuntito B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4874.00	Speciale per salsa	30	5	1,5	0,04
4874.01	Speciale per Risotto	30	5	1,5	0,03

Spatola larga B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

crepe spatola B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

Spatola per crepes rotonda B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

Spatola per crepes B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

10 mini spatole B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Molla B BOIS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03

Utensili B BOIS de acciaio inossidabile -finitura patinata- e manico in legno

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
2701.00	Cucchiaione forato	33,5	6,5		0,1
2701.01	Cucchiaione	33,5	6,5		0,1
2701.02	Mestolo	34	9	0,09	0,15
2701.03	Pressa purea	29	7,5		0,14
2701.04	Schiumarola	36,5	11		0,15
2701.05	Paletta	35	8		0,13

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

Utensili B BOIS de acciaio inossidabile -finitura patinata- e manico in legno

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
2701.06	Paletta forata	35	8	0,11
2701.07	Spatola flessibile	30	8	0,07
2701.08	Spatola per dolci	27,5		0,07
2701.09	Cucchiaione per spaghetti	33	7	0,11
2701.10	Forchettone 2 denti	32	3,5	0,08

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

Schiumarola a filo in inox

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

La schiumarola per frittura a rete consente di recuperare e sgocciolare i cibi che galleggiano sul loro liquido di cottura.

Piccolo mestolo in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3136.08	Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml) L. manico 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
3135.04	Piccolo mestolo tondo (2) L. manico 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
3134.06	Piccolo mestolo con becco (3) L. manico 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Acciaio inossidabile. Manico saldato. I mestoli con becco sono ideali per bagnare i cibi, servire salse o liquori a tavola, ecc. Il mestolo per pizza ha una capacità di 145 ml, corrispondente alla quantità standard di salsa di pomodoro per una pizza; il suo fondo piatto permette di ripartire la salsa sulla pasta da pizza.

Mestolo inox unipezzo

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

I mestoli monoblocco sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico, molto rigido e largo, di forma ergonomica, consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce agli utensili di ruotare, anche avendo le mani unte e umide. Tale impugnatura evita l'affaticamento. L'inclinazione del manico si adatta a tutti i recipienti, anche a quelli più profondi.

Mestolo unipezzo con becco a versare in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3021.66	L. manico 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Acciaio inossidabile. I mestoli monoblocco sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. Oltre a non girare su sé stesso, il mestolo con becco a versare è ideale per mescere la salsa in un piatto, servire la sangria o altre bevande, ecc. Questo senza sgocciolare

Schiumarola unipezzo in inox

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

Le schiumarole monoblocco sono costruite in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. La schiumarola consente di recuperare e di scolare gli alimenti che sono risaliti sulla superficie del liquido di cottura.

Cucchiaione in inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3982.10	Diritto - L. manico 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	Obliquo - L. manico 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

I cucchiaioni sono costruiti in un unico pezzo. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. Il cucchiaione consente di raccogliere i succhi di cottura di carne, pesce ecc. per ricospàrgerli poi sopra i cibi durante la cottura.

Paletta unipezzo in inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
	forata				
3984.10	L. manico 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	L. manico 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
	Liscia				
3985.10	L. manico 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	L. manico 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Le palette monoblocco sono costruite in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido e largo e la sua forma ergonomica consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce all'utensile di ruotare, anche avendo le mani unte e bagnate.

Cucchiaione grande in inox

Codice	Descrizione	Litro	Kg
2140.00	Liscia	33	0,08
2140.10	Forata	33	0,08

de Buyer DEPUIS 1830

Mestolo in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg
3130.06		6	33,5	0,05	2,5	0,14
3130.08		8	39	0,13	2,5	0,22
3130.10		10	44,5	0,25	2,5	0,31
3130.12		12	50	0,45	3	0,45

Il manico, molto rigido e largo, di forma ergonomica, consente l'inserimento del pollice. Ciò impedisce agli utensili di ruotare, anche avendo le mani unte e umide. Tale impugnatura evita l'affaticamento. L'inclinazione del manico si adatta a tutti i recipienti, anche a quelli più profondi

Schiumarola in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3150.08		8	40	2,5	0,2
3150.10		10	45	2,5	0,25
3150.12		12	50	3	0,36
3150.16		16	58,5	3	0,51

Le schiumarole sono costruite in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di forma ergonomica. La schiumarola consente di recuperare e di scolare gli alimenti che sono risaliti sulla superficie del liquido di cottura.

Spatola in nylon per rivestimento antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg	UC
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Si consiglia di usare questa spatola duttile in nylon, provvista di angoli arrotondati, in abbinamento con gli utensili di cottura CHOC, per non danneggiare il rivestimento antiaderente di tali utensili. Resistente al calore.

Pala per frittata inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Molto pratica, la pala per frittate si utilizza per le teglie da snack.

Molla per spaghetti, inox

Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
4816.21N		20	0,5	0,06	5

Molletta, a ritorno elastico, che consente di trattenere gli spaghetti durante il servizio. Questa molletta è adatta anche per servire verdure crude grattugiate.

Molla concava inox

Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Il modello grande è molto pratico per gli angoli di cottura, le grigliate, i barbecue...

Spiedini inox

Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg
3401.25	Set 10 spiedini	25	2	0,01
3401.35	Set 10 spiedini	35	2	0,01
3401.40	Set 10 spiedini	40	2	0,02

Disponibili nella lunghezza da 25 a 40 cm, questi spiedini inox, indeformabili, sono realizzati in acciaio inossidabile con spessore di 2 mm. L'estremità appuntita consente di infilzare facilmente gli alimenti.

Pinza dello chef dritta in acciaio

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25	L. lama 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

Pinza a punta curva

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

Pinza a gomito

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

Frusta de BUYER in inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
2610.20		22,43	5	0,06
2610.25		26,5		0,08
2610.30		32		0,14
2610.35				0,6
2610.40		41,5		0,19
2610.45		46,5		0,23
2610.50		50		0,25

Frusta con manico in plastica GÖMA

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
2611.35		35	0,18
2611.45		45	0,23
	Disponibile fino ad esaurimento scorte		

Questa frusta possiede un pomo largo. È stata opportunamente ideata per sbattere gli albumi a neve.

Spatola "Maryse" plastica

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4891.24N	L.manico 18 cm	29	0,07
4891.34N	L.manico 24 cm	37,3	0,1
4891.42N	L.manico 30 cm	43	0,11

Insostituibile in pasticceria, la spatola "Maryse" è duttile e consente di raschiare perfettamente il recipiente, qualunque sia la sua forma, per recuperare l'intera preparazione.

Spatola plastica - Resiste alle temperature elevate (+260°C)

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13

Indispensabile nell cucina, adatta a vari usi. la gomma flessibile è perfetta per togliere le salse nei recipienti più complessi.

Raschia tonda in plastica

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Quest'utensile consente di raschiare un recipiente così da togliere i resti incollati alla parete.

Spatola in "polyglass" bianca - resiste alle temperature elevate fino a 220°C

Codice	Descrizione	Lcm	Kg	UC
4745.25		25	0,04	6
4745.30		30	0,05	6
4745.35		35	0,06	6
4745.40		40	0,08	6
4745.45		45	0,1	6
4745.50		50	0,12	6

Il materiale utilizzato per questa spatula è hipoallergenico e si pulise molto facilmente, si puo mettere nel lavastoviglie.
Il fondo del manico è dotato di un foro per appenderlo e di un ribordo affinchè la spatola non scivoli dentro il recipiente.

Mini-spatola per pasticcere FKOfficium , altamente flessibile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4231.08	Lama appuntita 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Lama arrotondata 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Lama arrotondata 12 cm	25	2,4	0,05

Spatola per pasticcere FKOfficium , altamente flessibile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4231.15	L. lama 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. lama 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. lama 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. lama 30 cm	48,5	3,5	0,16

La forma a gomito del manico di questa spatola consente di stendere con facilità le paste e di collocarle sullo stesso livello.

Spatola per pasticcere FKOfficium , altamente flessibile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4230.15	L. lama 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. lama 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. lama 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. lama 30 cm	44	3,5	0,14

Questa spatola piatta con estremità arrotondata è ideale per spalmare, lisciare e maneggiare i dolci.

Spatola flessibile FKOfficium

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4235.00	L.lama 17 cm	31	7,8	0,1

Questa spatola è in acciaio inossidabile. La sua flessibilità consente di manipolare e capovolgere facilmente gli alimenti.

Spatola triangolare FKOfficium

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4233.01	L. lama 8 cm	26,5	8	0,11

La forma speciale di questa spatola consente di pulire le griglie e le placche da forno. La sua larghezza e i suoi angoli vivi consentono anche di stendere le paste, di tagliarle o di staccare i cioccolatini dal loro foglio.

Spatola FKOfficium

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4232.00	L. lama 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Forata - L. lama 12 cm	30	9	0,12

La forma a gomito del manico di questa spatola e la lama rigida consentono di staccare e capovolgere facilmente, sulle teglie da snack, le bistecche svizzere e le altre carni.

Spatola da servizio FKOfficium

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Forata	26,5	5	0,06

Sega per "Genoise"FKOfficium

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4234.25	L. lama 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. lama 35 cm	50	3,5	2	0,16

La sega “Genoise” consente di ritagliare in orizzontale il pan di Spagna, in modo regolare e senza briciole, per poi guarnire i dolci di crema o altro.

Coltello ostriche con lama inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06

Lama corta e appuntita, perfettamente affilata, in acciaio inossidabile extra duro 420 2CR14.
In modo da tagliare facilmente il muscolo dell'ostrica.
Manico ergonomico e sicuro grazie alla sede per il pollice ed alla protezione di arresto
Manico in poliammide e fibre di vetro. Resistente ed antiscivolo.

Set di 4 forchette crostacei doppie in acciaio

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4687.00	Set di 4 forchette	21	1,8	0,01

FORCHETTA DOPPIA : una parte più piccola ed una più grande per estrarre facilmente la carne da tutti i crostacei.
Ideale per astici, granchi e gamberi

Ergonomica grazie ad una sede centrale per il pollice per una migliore impugnatura.

Forbici per crostacei

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

Taglia i carapaci più duri , senza danneggiare la carne e senza sporcare tutto intorno
Ideale per astici, aragoste, gamberoni, granchi e scampi
Impugnatura larga ideale per tutte le mani. Pinza integrata
Sistema brevettato

Lame in acciaio inossidabile separabili in modo da facilitare la pulizia.

Guanto per ostriche

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Modello EXTRA LARGE - silicone				
4682.20	Modello per destri (il guanto si mette sulla mano sinistra)	23	17	2	0,14
4682.21	Modello per mancini (il guanto si mette sulla mano destra)	23	17	2	0,14

Questo guanto molto spesso, permette di stringere l'ostrica durante l'apertura, qualunque sia lo strumento utilizzato. Esso non può assicurare una protezione totale nei confronti di un coltello o un punteruolo mal utilizzato.

Rotella taglia pasta, liscia, manico plastica

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
4970.10N		10	1	0,17

Questo tagliapizza particolarmente solido è dotato d'un manico ergonomico per una presa sicura. La sua lama, smussata, in acciaio inossidabile, consente di tagliare le fette di pizza con facilità.

Mestolo per pizza - fondo piatto

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3136.08	Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml) L. manico 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Acciaio inossidabile. Manico saldato. Il mestolo per pizza ha una capacità di 145 ml, corrispondente alla quantità standard di salsa di pomodoro per una pizza ø 31 cm; il suo fondo piatto permette di ripartire la salsa sulla pasta da pizza.

Teglia tondaforata per pizza, alluminio

Codice	Descrizione	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

Pala pizza tonda - alluminio e legno

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
7291.40		40	162	0,93

Pala pizza tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3290.31	Inox - L. manico 96 cm	31	114	1,2	1,18

Spazzola in acciaio inox con raschiatore

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

Pesa-sciroppo graduata in vetro

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4591.00N	1100 => 1400 g/l	14	0,19

Questo pesa-sciroppo è un accessorio professionale che è utilizzato per la preparazione di marmellate, gelatine, liquori, sorbetti, conserve, frutta candita ecc. Esso è provvisto di due scale : una in gradi Baumé (15-40° Baumé) e l'altra in g./ml (1100-1400 g./ml). È fornito in blister.

Mini bilancia di precisione con coperchio 0-500gr

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Funzione tara. Tasto auto-off
Permette di pesare le spezie ed piccole quantità con estrema precisione. Rilevamento da 0,1 gr.
Pesa da 0 a 500 gr.
Funziona con 2 pile 1,5 V. (incluse).

Termometro per zucchero +80°C/+200°C

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N		0,2	27,5	0,1

Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. Non è riempito di mercurio, ma di un liquido rosso molto meno tossico. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzato a 100°C.

Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

Termometro per zucchero +80°C/+200°C

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N		0,35	27,5	0,07

Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. Non è riempito di mercurio, ma di un liquido rosso molto meno tossico. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzato a 100°C.

Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

Termometro per forno inox- fino +300°C

Codice	Descrizione	lcm	Hcm	Kg
4885.01		6	7	0,54

Termometro piccolo in plastico - de -40˚C a + 40˚C

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01

Questo termometro, graduato da –40° a +40°C, è particolarmente adatto per l'utilizzo in frigorifero. Il corpo del termometro è completamente in plastica. La colonna è molto visibile.

Termometro digitale con sonda di penetrazione

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4885.00N	-25°C - + 250°C	7	6	1,8	1	0,54

Con un filo metallico lungo 1 metro. La sonda può essere lasciata nel forno, nella friggitrice, ecc. per rilevare la temperatura della carne o di altri cibi durante la loro cottura. La lettura si fa istantaneamente sul display digitale. Sonda in acciaio inossidabile molto resistente. Il termometro è dotato d'un allarme che avvisa l'operatore non appena la temperatura della preparazione viene raggiunta.

Termometro digitale per carni -40˚C à +240 ˚C

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,05

Questo termometro stilo digitale è un aiuto prezioso per la cottura della carne. La sonda, che è appuntita per una penetrazione facile, s'infila nella carne e ne fornisce istantaneamente la temperatura. Non utilizzare nel forno (tradizionale o microonde). È fornito in blister.

Termometro per foie gras e prosciutto - de -30˚C a +100˚C

Codice	Descrizione	lcm	Litro	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

Kit Termo Connect Pro con sensore collegato

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
4885.30	Kit THERMO CONNECT PRO :alloggiamento e sensore	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensore per Termo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05

Permette di controllare e registrare a distanza la temperatura e l'umidità delle stanze fredde. A norma HACCP. Utilizzabile per temperature sia positive che negative.
Registrazione – Sorveglianza – Allarme - Storico
Termometro e Igrometro da ambiente + sonda per temperatura (cavo 1,5 m.) con trasmissione via radio frequenza (868 MHZ) e internet. Consultazione dei risultati via mail, smartphone o internet.
Allarme e sorveglianza della temperatura su applicazione mobile.
Applicazione disponibile in inglese e tedesco .
Grafico, trasmissione dei risultati via mail (foglietto)
Intervallo di misurazione 3,5 minuti

Range-40+60°C /20-99%
Rilevamento del sensore : +/-1°C / +/-5% - Sonde+/- 0,5°C
Il sensore funziona con 2 pile 1,5 v AAA (non incluse). Il sensore deve obbligatoriamente essere abbinato all'art. 4885-30.

Termometro a infrarossi HACCP -38°C / +365°C.

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Termometro a raggio laser
Rileva la temperatura a distanza in gradi celsius o Fahrenheit.
Distanza 12 :1.
Retro-illuminazione per una migliore visione

Fornito con una fodera per cintura
Funziona con 2 pile AAA incluse

Timer meccanico con magnete - 60 minuti

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Timer, countdown - 20 ore

Codice	Descrizione	Lcm	lcm
4650.00N		50	60

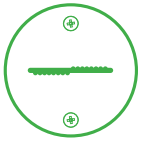
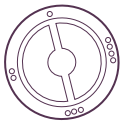
Questo temporizzatore conteggia a ritroso fino a 20 ore. Si rivela ideale in cucina per rispettare i tempi di cottura. Il timer può essere munito di fermaglio o di calamita. Provvisto di pile. È fornito in blister.

de Buyer

MACINAPEPE
MACINASALE
MACINASPEZIE

MACININO

MECCANISMO

	IL LEGNO				L'ACRILICO
	PEPE	**SALE**	**NOCE MOSCATA**	**SPEZIE**	
Concepito per	Tutti i tipi di pepe tondi Non il sale	Esclusivamente sale bianco grosso Non sale umido	Solo noce moscata	Assortimento misto di pepi e bacche di grossa taglia, sale bianco da cucina, erbe di provenza, semi tipo il cumino, papavero e sesamo, fiore di caviale etc...	
Tipo di meccanismo	Meccanismo in acciaio	Meccanismo in acciaio inossidabile		Meccanismo universale large	Meccanismo universale
Materiali	Acciaio trattato e rinforzato di alta qualita	Acciaio inossidabile di qualità 18/10		Ceramica	
Aspetto esteriore del meccanismo					
Regolazione della macina	Pomello superiore	Pomello superiore		Pomello superiore	Regolazione inferiore 4 spessori
Asta	Acciaio cromato	Acciaio inossidabile			Alluminio
Garanzia	A vita			3 anni	
Altezza dei macinini (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

Macine B BOIS
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Macina Spezie 'B BOIS' RUMBA 14 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	MACINA SAL			
S330.141111	Meccanismo in acciaio inossidabile	4,5	14	15
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			
	MACINA SPEZIE			
C030.141111	Meccanismo in ceramica	4,5	14	0,15
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			

Macina Spezie 'B BOIS' RUMBA 20 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			
	MACINA PEPE			
P230.201111	Meccanismo in acciaio	6,4	20	0,33
	MACINA SAL			
S330.201111	Meccanismo in acciaio inossidabile	6,4	20	0,33
	MACINA SPEZIE			
C030.201111	Meccanismo in ceramica	6,4	20	0,33

Il modello **Java** è il macinino tradizionale per eccellenza ; il legno si presenta in 4 colori naturali e classici a seconda dei modelli :
Legno chiaro, legno scuro, bianco mat e nero mat
Disponibile il macinapepe, il macinasale e il macinaspezie da 14 a 25cm.
Il macinapepe ed il macinasale disponibili da 14 a 40 cm.
Il modello da 70 cm esiste solo per il pepe

Macinini in legno certificato ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Macina di legno JAVA 14 cm

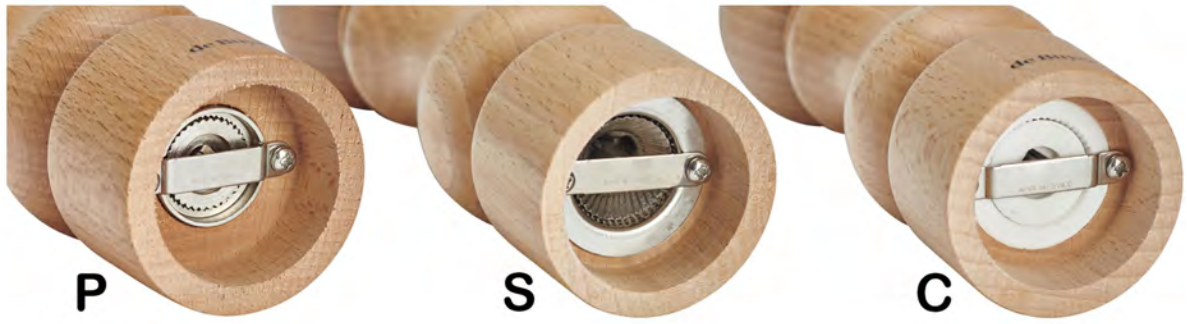
Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P245.140101	Naturale	14	0,13
P245.140202	Scuro	14	0,13
P245.140303	Bianco opaco	14	0,13
P245.140404	Nero opaco	14	0,13
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S345.140101	Naturale	14	0,12
S345.140202	Scuro	14	0,12
S345.140303	Bianco opaco	14	0,12
S345.140404	Nero opaco	14	0,12
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C045.140101	Naturale	14	0,13
C045.140202	Scuro	14	0,13
C045.140303	Bianco opaco	14	0,13
C045.140404	Nero opaco	14	0,13

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macinino per pepe macinato grosso JAVA STEAK

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
M245.140404	Nero opaco	14	0,13

Meccanismo in acciaio garantito a vita



Macina di legno JAVA 14 cm - colorato

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P245.143131	Bianco	14	0,13
P245.143232	rosso	14	0,13
P245.143333	Nero	14	0,13
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S345.143131	Bianco	14	0,12
S345.143232	rosso	14	0,12
S345.143333	Nero	14	0,12
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C045.143131	Bianco	14	0,13
C045.143232	rosso	14	0,13
C045.143333	Nero	14	0,13

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina di legno JAVA 18 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P246.180101	Naturale	18	0,2
P246.180202	Scuro	18	0,2
P246.180303	Bianco opaco	18	0,2
P246.180404	Nero opaco	18	0,2
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S346.180101	Naturale	18	0,2
S346.180202	Scuro	18	0,2
S346.180303	Bianco opaco	18	0,2
S346.180404	Nero opaco	18	0,2
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C046.180101	Naturale	18	0,2
C046.180202	Scuro	18	0,2
C046.180303	Bianco opaco	18	0,2
C046.180404	Nero opaco	18	0,2

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina di legno JAVA 21 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P247.210101	Naturale	21	0,24
P247.210202	Scuro	21	0,24
P247.210303	Bianco opaco	21	0,24
P247.210404	Nero opaco	21	0,24
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S347.210101	Naturale	21	0,22
S347.210202	Scuro	21	0,22
S347.210303	Bianco opaco	21	0,22
S347.210404	Nero opaco	21	0,22
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C047.210101	Naturale	21	0,24
C047.210202	Scuro	21	0,24
C047.210303	Bianco opaco	21	0,24
C047.210404	Nero opaco	21	0,24

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina di legno JAVA 25 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P249.250101	Naturale	25	0,3
P249.250202	Scuro	25	0,3
P249.250303	Bianco opaco	25	0,3
P249.250404	Nero opaco	25	0,29
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S349.250101	Naturale	25	0,27
S349.250202	Scuro	25	0,27
S349.250303	Bianco opaco	25	0,27
S349.250404	Nero opaco	25	0,3
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C049.250101	Naturale	25	0,3
C049.250202	Scuro	25	0,3
C049.250303	Bianco opaco	25	0,3
C049.250404	Nero opaco	25	0,3

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina pepe/sal di legno JAVA 30 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
P253.300101	Naturale	30	0,56
P253.300202	Scuro	30	0,56
P253.300303	Bianco opaco	30	0,56
P253.300404	Nero opaco	30	0,56
	MACINA SAL		
S353.300101	Naturale	30	0,56
S353.300202	Scuro	30	0,56
S353.300303	Bianco opaco	30	0,56
S353.300404	Nero opaco	30	0,56

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina pepe/sal di legno JAVA 40 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
P251.400101	Naturale	40	0,93
P251.400202	Scuro	40	0,93
	MACINA SAL		
S351.400101	Naturale	40	0,93
S351.400202	Scuro	40	0,89

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina pepe di legno JAVA 70 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
P256.700101	Naturale	70	2
P256.700202	Scuro	70	2

Meccanismo in acciaio garantito a vita

Collection Rumba

ORIGINE FRANCE GARANTIE

BVCert. 6054661

Macina di legno RUMBA 14 cm

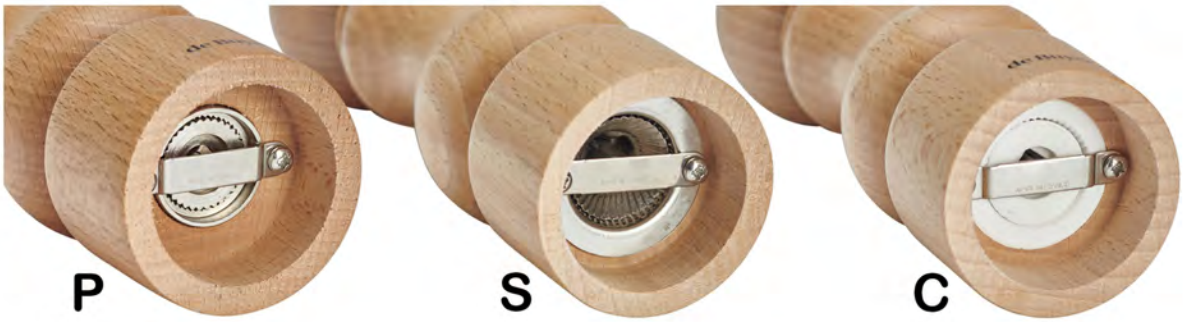
Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P230.140101	legno naturale	14	0,14
P230.140202	legno scuro	14	0,14
P230.140303	Bianco opaco	14	0,14
P230.140404	Nero opaco	14	0,14
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S330.140101	legno naturale	14	0,14
S330.140202	legno scuro	14	0,14
S330.140303	Bianco opaco	14	0,14
S330.140404	Nero opaco	14	0,14
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C030.140101	legno naturale	14	0,15
C030.140202	legno scuro	14	0,15
C030.140303	Bianco opaco	14	0,15
C030.140404	Nero opaco	14	0,15

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina di legno RUMBA 18 cm

Codice	Descrizione	Hcm
	MACINA PEPE	
	Meccanismo in ACCIAIO	
P230.180101	legno naturale	18
P230.180202	legno scuro	18
P230.180303	Bianco opaco	18
P230.180404	Nero opaco	18
	MACINA SAL	
	Meccanismo in ACCIAIO	
S330.180101	legno naturale	18
S330.180202	legno scuro	18
S330.180303	Bianco opaco	18
S330.180404	Nero opaco	18
	MACINA SPEZIE	
	Meccanismo in CERAMICA	
C030.180101	legno naturale	18
C030.180202	legno scuro	18
C030.180303	Bianco opaco	18
C030.180404	Nero opaco	18

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.



Macina di legno RUMBA 21 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P230.210101	legno naturale	21	0,34
P230.210202	legno scuro	21	0,34
P230.210303	Bianco opaco	21	0,34
P230.210404	Nejo opaco	21	0,34
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S330.210101	legno naturale	21	0,34
S330.210202	legno scuro	21	0,34
S330.210303	Bianco opaco	21	0,34
S330.210404	Nejo opaco	21	0,34
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C030.210101	legno naturale	21	0,35
C030.210202	legno scuro	21	0,35
C030.210303	Bianco opaco	21	0,35
C030.210404	Nejo opaco	21	0,35

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina pepe/sal di legno RUMBA 20 cm - colorato

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P230.213232	rosso	21	0,34
P230.213333	Nero	21	0,34
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S330.213232	rosso	21	0,32
S330.213333	Nero	21	0,32
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C030.213232	rosso	21	0,35
C030.213333	Nero	21	0,35

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina di legno PASO 10 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
P240.100101	Naturale	10	0,11
P240.100202	Scuro	10	0,11
P240.100303	Bianco opaco	10	0,11
P240.100404	Nero opaco	10	0,11
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
S340.100101	Naturale	10	0,09
S340.100202	Scuro	10	0,09
S340.100303	Bianco opaco	10	0,09
S340.100404	Nero opaco	10	0,09
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
C040.100101	Naturale	10	0,11
C040.100202	Nero	10	0,11
C040.100303	Bianco opaco	10	0,11
C040.100404	nero opaco	10	0,11

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Saliera PASO 10 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
M340.100101	Naturale	8,8	0,05
M340.100202	Scuro	8,8	0,05

Collection Manivelle

ORIGINE FRANCE GARANTIE

Macina Spezie BOOGIE 7 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	MACINA PEPE			
P292.070101	Naturale	9	7	0,15
P292.070202	Scuro	9	7	0,15
	MACINA SAL			
S392.070101	Naturale	9	7	0,15
S392.070202	Scuro	9	7	0,15
	MACINA SPEZIE			
C092.070101	Naturale	9	7	0,14
C092.070202	Scuro	9	7	0,14

Macina noce moscata SOKO - Meccanismo in acciaio

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
M516.100101	legno naturale	10	0,13
M516.100202	legno scuro	10	0,13

Meccanismo in acciaio garantito a vita

Collection Exclusive

Macina pepe/sal di legno POGO

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
P222.110606	Macina pepe	11	0,11
S322.110606	Macina sal	11	0,09

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina pepe/sal di legno VALSE

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
P224.110671	nero opaco	11	0,18
	MACINA SAL		
S324.110671	nero opaco	11	0,16

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina pepe/sal di legno JOTA

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
P223.120101	Colore naturale	12	0,24
P223.120606	Colore ebano	12	0,24
	MACINA SAL		
S323.120101	Colore naturale	12	0,21
S323.120606	Colore ebano	12	0,21

Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Collection Hip Hop

Macina spezie di legno HIP HOP 11 cm, meccanismo in ceramica

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
C086.118301	Naturale	11	0,09
C086.118302	Scuro	11	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina spezie di legno HIP HOP 11 cm, meccanismo in ceramica - colorato

Codice	Descrizione	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto	
C086.118331	Bianco	0,09
C086.118332	Rosso	0,09
C086.118333	Nero	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina spezie HIP HOP 11 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
C086.118383		11	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Collection Transparence

Macina spezie BOOGIE

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto				
C092.078382				7	0,18
C192.048382	4 macine C092.078382	28	7	9	0,77
	Macina spezie consegnato vuoto				

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina spezie TANGO 14 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
C087.148383		14	0,18

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina pepe/sal/spezie MAMBO 18 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
C084.188383		20	0,23

Meccanismo in ceramica per spezie - 4 regolazioni

Tagliare

MANDOLINE

	LE MANDOLINE					LE COMPATTE	
Collezione	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
Tipi di taglio :							
• Fetta liscia	✓	✓	✓	✓		✓	✓
• Fetta ondulata	✓		✓	✓			
• Julienne	✓ 2 - 4 e 10 mm **Versione « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 e 10 mm**	✓ 2 - 4 - 7 e 10 mm	✓ 4 - 10 mm	✓ 4 - 10 mm 2 - 7 mm			✓ 2 - 4 mm
• Taglio gauffrè	✓			✓			
• Cubi e losanghe	✓		✓				
Tipi di lame	Dritta	V	V	Dritta		V	Diagonale 35 °
Spessore del taglio (mm)	0 a 10	1 a 10	1 a 8	0 a 10			
Piedini pieghevoli antiscivolo	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity guida verticale + salvadita	✓	✓	✓	✓	✓		
Salvadita lungo	✓	✓					
Colori					● ● ●	● ●	
PCB (unità d'imballo)	1	1	1	1	1	1	1

de Buyer
DEPUIS 1830

ACCESSOIRE RONDELLES

GRAVITY

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

LEGUMES LONGS

concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES
OU ONDULÉES

PETITS FRUITS & LEGUMES

tomate cerise, échalote, radis, champignon...

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

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

LA MANDOLINE REVOLUTION

ORIGINE FRANCE GARANTIE

BVCert. 6054661

La Mandoline REVOLUTION

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.01	Affetta legumi Mandolino completto con telaio	39,5	19,5	14	1,54
	e carrello con lame orizzontale				
	e 3 Julienne 2-4-10 mm				
	Controllo de la rotazione				
	Pulsante ultra lungo				

de Buyer

La Mandoline REVOLUTION MASTER con telaio inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2012.41	Affetta legumi Mandolino completto con telaio	39,5	19,5	14	2,38
	e carrello con lame orizzontale				
	Controllo de la rotazione				
	Pulsante ultra lungo				
	e Julienne 2-3-4-5-7-10 mm				

Accessori per La Mandoline REVOLUTION

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
2012.56	Controllo de la rotazione			0,62
2012.57	Pulsante			0,5
2012.55	Pulsante extra lungo			0,24
2000.97	Piede avanti	12	11,5	0,12
	Per REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
2012.98	Piede posteriore REVOLUTION MASTER			
2000.89	set 2 viti			

Accessorio per rondelle GRAVITY

Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

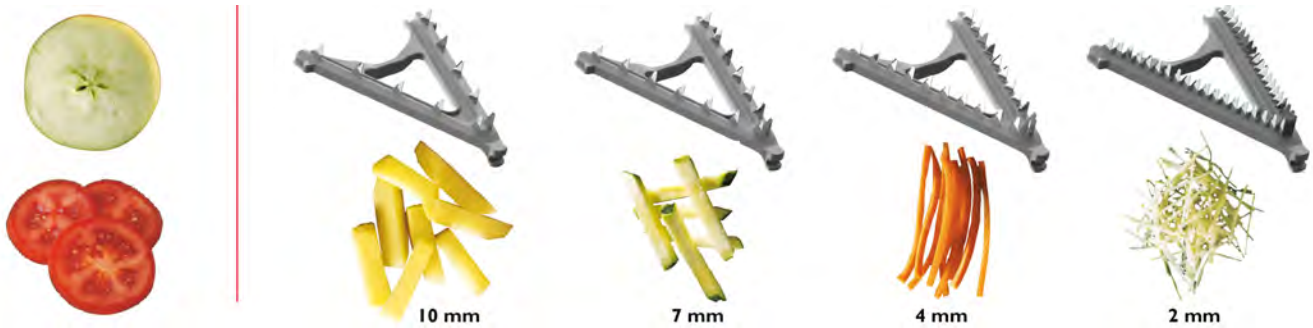
Accessori per La Mandoline REVOLUTION

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
2015.95	Lame orizzontale	15,5	3,2	0,5	0,03
	Lame verticale 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	Scatola per 3 lame Julienne(sin lame)				0,04
2012.89	Scatola amovibile per lame				

LA MANDOLINE VANTAGE

La Mandoline VANTAGE

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.00	Affetta legumi Mandolino completto con telaio	50	15	20	1,83
	- lama a V integrata				
	4 lame verticale Julienne 2-4-7-10 mm				
	- Proteggi-lama liscio a V				
	- Contenitore				
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				



La Mandoline VANTAGE - Accessori per 2017.00

Codice	Descrizione	Kg
	ACCESSORI	
	Disponibile fino ad esaurimento scorte	
2017.91	Pettine Julienne distanza 2 mm	0,03
2017.92	Pettine Julienne distanza 4 mm	0,03
2017.93	Pettine Julienne distanza 7 mm	0,03
2017.94	Pettine Julienne distanza 10 mm	0,03
2017.89	Contenitore per lame (vuoto)	0,27
2017.59	Pulsante	0,13
2017.90	Carrello	0,05
2017.86	Proteggi-lama	0,01

La Mandoline VANTAGE - Pulsante extra lungo

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2017.55	Pulsante extra lungo	17,2	13	6,8	0,27

Accessorio per rondelle GRAVITY

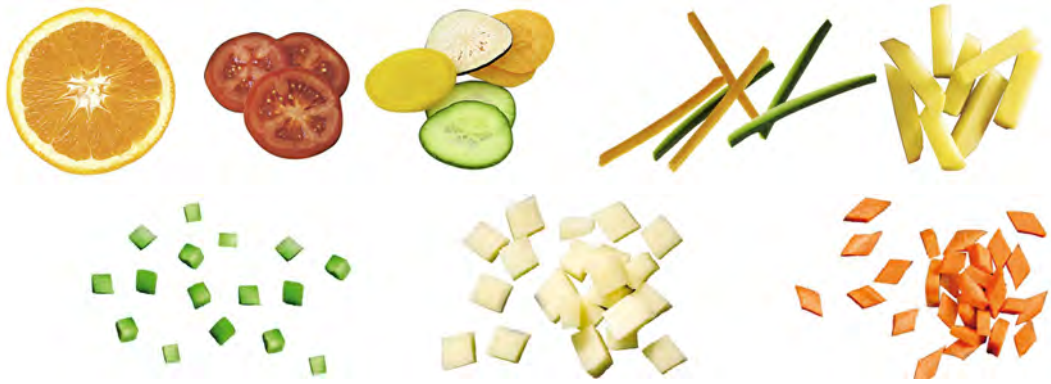
Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

VIPER Mandoline

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.00	Affetta legumi Mandolino completto con telaio con lame orizzontale e 2 Julienne 4 & 10 mm	44	18,5	15	1,36

Lama a V: taglio preciso e facile per tutta la frutta e la verdura, anche quella più morbida. Rotella di regolazione rapida per lo spessore di taglio. Con pulsante protettivo ergonomico, dotato di controllo della rotazione e meccanismo integrato per il taglio a cubetti.



de Buyer

Accessorio per rondelle GRAVITY

Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

Accessori per La Mandoline VIPER

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.96	Lame orizzontale	26	12	0,09	0,18
2016.92	Lama verticale Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Lama verticale Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

Accessori per La Mandoline VIPER

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2016.59	Pulsante	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Carrello	26	12	2,5	0,55

LA MANDOLINE ACCESS

LA MANDOLINE ACCESS acciaio inossidabile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2014.00	Affetta legumi Mandolino completto con telaio	44,5	18	23	1,45
	Carrello con lame orizzontale				
	1 lame Julienne 4-10 mm				

Accessori per LA MANDOLINE ACCESS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
2015.92	4/10 mm				0,26
2015.93	2/7 mm				0,09
	con scatola per Julienne lame				
2015.95	Lame orizzontale	15,5	3,2	0,5	0,03
2017.90	Carrello				0,05
2014.59	Pulsante				

Accessorio per rondelle GRAVITY

Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...

LA MANDOLINE SWING PLUS

LA MANDOLINE SWING PLUS

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
2015.03	Affetta legumi Mandolino completto con telaio	40	20	1,19
	Carrello con lame orizzontale			
	1 lame Julienne 4-10 mm			
2015.23	Verde	40	20	1,19
2015.43	Rosso	40	20	1,19

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS

Codice	Descrizione	Kg
2015.59	Pulsante	0,22
2015.90	Carrello (senza guardia salvadita) per 2015.59	0,6

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
2015.92	4/10 mm						0,26
2015.93	2/7 mm						0,09
	con scatola per Julienne lame						
2015.95	Lame orizzontale		15,5	3,2		0,5	0,03
2015.84	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5		10,5	14,5		0,18

LA MANDOLINE KOBRA

INNOVAZIONE KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

Nuovo sistema di ragolazione dello spessore del taglio rapido, sicuro ed efficace

Si possono realizzare fette finissime fino a 5 mm di spessore

KOBRA V AXIS : Affetta legumi inox e guardia - LAME ORIZZONTALI

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2011.01	Nero	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rosso	36,5	12,2	8	0,66
	PEZZI :				
2011.55	Pulsante				
2011.90	Kit pezzi Kobra				

Mini tagliaverdure KOMI

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2018.00	Affetta legumi Mandolino completto con telaio e 2 Julienne 2-4 mm	27	11,2	3,3	0,38
	PEZZI :				
2018.90	Pulsante				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Lama				

Affetta pomodori inox

L'affetta pomodori consente di tagliare i pomodori maturi, ma anche gli agrumi (limoni, kiwi...). Il taglio orizzontale impedisce la perdita di succo. I piedini sono muniti di ventose per una buona tenuta sul piano di lavoro. Tale apparecchiatura è in acciaio inossidabile per un'igiene perfetta.

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2005.00	Affetta pomodori	42,5	20	18	5,5
2005.10	Lame di ricambio	24,5		7	0,14

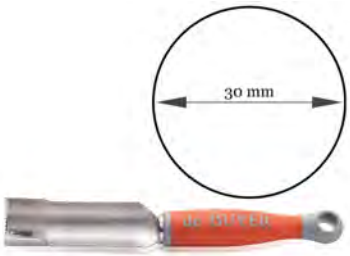
Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Arancio

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	Estratorre 12 mm	2,5	19,7	0,04

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Verde

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
2612.02		3	24,6	0,08

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rosso



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
2612.03		25	0,1

FK2

Coltello CHEF

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Coltello Santoku L. 17 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26

Coltello CHEF

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	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

Coltellino da cucina L. 9 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4282.09		21,7	2	2,3	0,12

Coltellino da cucina L. 14 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

SANTOKU tranciante 30 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
4287.30		42,5	2	2,6

Lama flessibile con alveoli. Permette di realizzare delle fette sottilissime di lardo, prosciutto e salmone.

Coltello di precisione tranciante con lama Santoku corta e flessibile L.16 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4287.16		27,5	2	0,14
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			

Particolarmente adatto a piccoli pezzi di carne, studiato per un taglio precisissimo

Coltello sfilettatore

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4283.16	L. 16 cm	30,9	2,2	2,3	0,2
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				
4283.18	L. 18 cm	28,5			0,14

Un coltello speciale a lama flessibile e sottile con estremità appuntita. Perfetto per sfilettare i pesci,
realizzare dei tagli precisi e rimuovere la pelle del pesce...

Coltello da pane

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4286.26	L. 26 cm	40,5	2,2	3,9	0,28
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				

Affilatore TRIUM

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4290.02		12	6,7	5,7	0,33

Tagliere, polietilene

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4920.60N	Bianco	60	40	2	3,9

Il tagliere in polietilene è più igienico di quello in legno poiché il materiale non è poroso.

Portataglieri, filo inox, per 6 taglieri

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

Questo pratico scolataglieri permette di riporre o far sgocciolare dopo il lavaggio i diversi taglieri. Consente di individuare e di afferrare facilmente il tagliere desiderato.

PASTICCERIA

MADE IN FRANCE

de Buyer
DEPUIS 1830

LO STENDI PASTA di de Buyer

INNOVAZIONE

Rotolamento in 2 direzioni con la manovella
Veloce - Efficiente

Nessuna rilavorazione dell'impasto

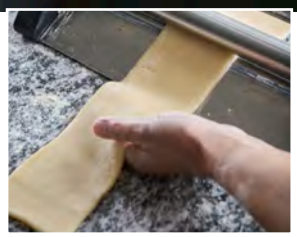
Impedisce la deformazione

Robusto - Durevole

Materiali di alta qualità
Può essere smontato e riparato

Multi-pasta

Pasta sfoglia, pasta dolce, pasta di zucchero, pizza e tutti gli altri tipi di preparazione



Ampia superficie di laminazione da 34 cm

Graduazione in cm e pollici

Stabile - Sicuro

Doppio fissaggio alla superficie di lavoro: ventose + morsa

Comoda rotella di regolazione con riferimenti

Regolazione precisa dello spessore da 15 mm all'impasto ultra sottile

Graduazione in cm e pollici

design registrato

La laminatrice progettata e prodotta in Francia da de Buyer soddisfa le esigenze di ristoranti e privati. Può essere utilizzata per stendere diversi tipi di pasta: pasta sfoglia - pasta dolce - pasta per pizza - pasta di zucchero - marzapane - pasta per un'ampia gamma di creazioni culinarie.

Laminatrice di pasta

new 2025

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3001.00		52,1	14,5	13	2,5

Il design unico e innovativo di questa stendi pasta consente di lavorare in modo più rapido ed efficiente: offre un'ampia superficie di lavoro per l'impasto e può stendere in entrambe le direzioni, in modo da non dover raccogliere l'impasto e deformarlo a ogni passaggio.

ROBUSTA E DUREVOLE
Design in acciaio inox e poliammide rinforzato con fibra di vetro
Può essere smontato e riparato completamente
REGOLAZIONE FACILE
Manopola con regolazione di sicurezza per 20 spessori da 0,8 a 15 mm
Scala integrata in cm e pollici

EFFICIENTE E PRODUTTIVO
Stesura piana alternata: a differenza delle stendi pasta inclinate, non è necessario prelevare tutta la pasta, evitando così di deformarla durante la manipolazione.
Risparmio di tempo e lavoro costante.
Rullo largo per impasti di larghezza fino a 34 cm.
PRATICO E STABILE
Doppio fissaggio al piano di lavoro con ventose + morsa.
COMPATTO E LEGGERO
Ingombro e peso ottimizzati. Conservazione compatta.
Si pulisce con acqua e detersivo

Matterelli

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Mattarello faggio	5	50	0,72

Set 9 tagliapaste

Codice	Descrizione	Kg
4308.00	Tondo liscio ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Tondo festonato ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Quadrato	0,27
	Disponibile fino ad esaurimento scorte	

Set 9 tagliapaste inox

Codice	Descrizione	Hcm	Sp.mm	Kg
3323.00N	Tondo liscio ø 3-11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Tondo festonato ø 3-11 cm	3,5	0,6	0,46

Di qualità professionale, questi tagliapasta rotondi in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Di qualità professionale, questi tagliapasta in forma di stelle in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Per soddisfare vostra creatività è l'accessorio indispensabile grazie ai vari modelli proposti, lisci o festonati.

Rullo in materiale plastico per alimenti

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
	Rullo losanghe			
4361.00N		4,5	5	0,07
	Rullo bucasfoglie			
4362.00N		6,5	5	0,07

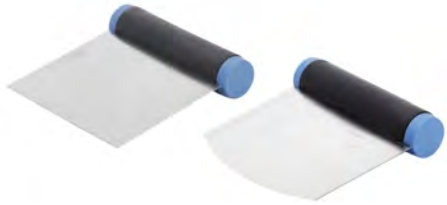
Il rullo tagliapasta a losanghe consente di realizzare delle quadrettature sulla pasta per la decorazione della parte superiore delle crostate. Dopo aver passato il rullo sulla pasta, basta stenderla per ottenere una quadrettatura perfettamente regolare. Il rullo pungi pasta consente di punteggiare le strisce di pasta in modo regolare e rapido.

Set 10 lame de fornaio (per striare il pane) - per uno uso unico

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4670.03N	Gialle	13	0,01

Le lame per fornaio consentono di eseguire dei tagli sulla pasta prima di cuocere il pane. Il filo delle lame assicura dei tagli netti e precisi.

Raschia



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3300.12	Raschia inox	12	9	2,5	1	0,18	1
3302.11N	Raschia inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Raschia tonda inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

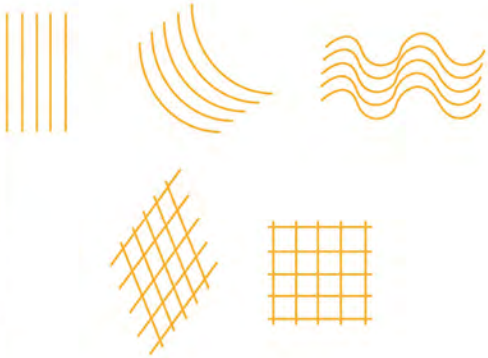
I tagliapasta, rigidi o flessibili, sono utilizzati per tagliare la pasta per dolci, pane o pizza, come pure per raschiare e pulire.

Raschia tonda in plastica

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
4858.00N		15	11	2	0,02	5

T° max. 60 °C

Quest'utensile consente di raschiare un recipiente così da togliere i resti incollati alla parete.



Rullo taglia pasta, apertura regolabile, inox

Questo tagliapasta estensibile è costituito da molte aste munite di rotelle affilate e consente di tagliare simultaneamente più strisce in modo uniforme. La larghezza è regolabile.

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4781.00N	5 ruote lisce ø 5,5 m	22,5	5,2	5,5	0,56

La Gourmandise est dans l'Air

moulerie inox perforée

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept

MADE IN FRANCE

FABIEN PAIRON - MOF
ha immaginato, disegnato e lavorato su uno stampo per patè in crosta di nuova generazione:

- Messa a punto , concepito e prodotto da De Buyer France.
- Multiuso (pate in crosta, torte salate e dolci, pain de mie , pain d'epice etc.)
- Facile da riempire, guarnire, smontare, pulire e riporre.
- Pratico, funzionale ed efficace

Stampo rettangolare pieghevole con cerniera GEOFORME

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	TRAFORATO - Concept de Buyer AIR SYSTEM				
3210.24		24	5	6	0,55
3210.35		35	7	7,5	0,93
3210.48		48	9	8,5	1,28
	FOGLIO ANTIADHERENTE				
4344.21	Foglio antiaderente per 3210.24				
4344.22	Foglio antiaderente per 3210.24				
4344.23	Foglio antiaderente per 3210.48				
	da -170°C a + 260 °C				

Il modello traforato permette una cottura uniforme dell'impasto. Perfetto per i patè in crosta, ma anche per pane, pani speciali, brioche ripiene, pain d'epice o ancora torte salate o dolci. Può essere usato, per certi patè, con carta da forno .

Stampaggio forato
in acciaio inossidabile ultraresistente

Adatto per un uso professionale intensivo.
Utilizzo a freddo o a caldo senza limiti di temperatura.
Concetto AIR SYSTEM: perforazioni di ø2 mm permettono all'impasto di respirare.
Garantiscono una cottura più rapida e omogenea senza seccare i ripieni:

- Risparmio del 15-25% sul tempo di cottura
- per un risultato croccante e gustoso,
- per spigoli vivi e una bella presentazione.
  Rimovibile: facile sformatura.

Made in France
Stampo fornito con un foglio di cottura antiaderente
Tagliato in base alla forma dello stampo per guadagnare tempo e produttività
Riutilizzabile più di 200 volte
Temperatuta di utilizzo da -76° a + 260°C
Smontabile : è possibile utilizzare lo stampo da solo o con il foglio di cottura a seconda del tipo di preparazione

AIR SYSTEM® de Buyer Concept

- **Cottura perfettamente controllata: preparazioni croccanti cotte al cuore**
- **Antigraffio**
- **Prodotto sostenibile ed eco-responsabile**
- **Facile pulizia**

Tortiera tonda con bordo rimovibile

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3213.20		20	7,5	0,5
3213.24		24	7,5	0,69
	FOGLIO ANTIADHERENTE			
4344.60	2 foglie per 3213.20			0,03
4344.61	2 foglie per 3213.24			0,04

de Buyer DEPUIS 1830

Tortiera rettangolare con fondo mobile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09
	FOGLIO ANTIADHERENTE				
4344.51	2 foglie per 3212.35				0,03

Tortiera tonda CON FONDO MOBILE

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3214.24		24	2,5	0,4
3214.28		28	2,5	0,52
	FOGLIO ANTIADHERENTE			
4344.71	2 foglie per 3214.24			0,02
4344.72	2 foglie per 3214.28			0,03

Rettangolare tortiera Plumcake con fondo mobile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3215.15		15	8,6	7,5	0,31
3215.26		26	8,6	7,5	0,47
	FOGLIO ANTIADHERENTE				
4344.41	2 foglie per 3215.15				0,02
4344.42	2 foglie per 3215.26				0,03

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept

Concept AIR SYSTEM

La microperforazione migliora la circolazione dell'aria nel forno, garantisce una cottura veloce e omogenea delle preparazioni e permette di ottenere croccantezza all'esterno senza disperdere la preziosa umidità interna; ogni volta il risultato è gustoso e la realizzazione perfetta.

Anello perforato inox con bordo destro

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	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	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

de Buyer

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept

Anello perforato inox con bordo destro - Altezza 45 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

Altezza adattata per i flan dolci, le crostate gourmand o le torte.

Anello perforato inox - CON BORDO DESTRO

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	ALT. 2 CM				
3099.19	Quadrato 10 cl	7	7	2	0,04
3099.20	Quadrato 20 cl	8	8	2	0,05
3099.21	40 cl	15	15	2	0,12
3099.23	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
3099.22	80 cl	20	20	2	0,15

Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - CUORE

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3099.50		8	2	0,03
3099.51		12	2	0,05
3099.52		18	2	0,08
3099.53		22	2	0,1

Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	ALT. 2 CM				
3099.30	10 cl	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl	28	11	2	0,12

Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm - OBLUNGO

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	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

Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm- CALISSON

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
3099.70	10 cl - torta indiv.	12	5	2
3099.73	40 cl - 4 p.	25,5	11	2

de Buyer DEPUIS 1830

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept

Anello perforato inox Alt. 3 cm con bordo destro

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
	TONDO				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
	QUADRATO				
3031.23			23	23	3
	RETTANGOLAR				
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Anello perforato inox Alt. 2 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Contrastampo per anello 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

Anello inox Alt. 2 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Gli anelli d'acciaio inossidabile di 2 cm d'altezza sono destinati essenzialmente alla preparazione di crostate. L'anello per la crostata è più semplice da utilizzare d'uno stampo poiché risulta meno ingombrante su di una placca da forno (molti anelli possono essere collocati sulla medesima placca). Inoltre, la sformatura è resa più semplice.

Anello per torte inox - Alt. 4,5 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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	Contrastampo per anello 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

Gli anelli per torte di 4,5 cm d'altezza sono ideali per i dolci a base di «mousse», avendo una base di biscuit Gioconda.

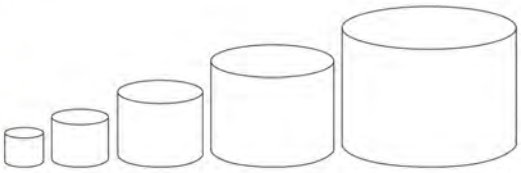
Anello per torte inox - Alt. 6 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Gli anelli per torte di 6 cm d'altezza sono ideali anche per i dolci di Meringhe.

de Buyer DEPUIS 1830

Anello per torte inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl	12	8	1	0,23
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				
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

Forme tonde gigante estensibile

Codice	Descrizione	Hcm	Sp.mm	Kg
3040.03	ø 18 a 36 cm - Graduato	3	0,8	0,15
3040.01	ø 18 a 36 cm - Graduato	4,5	0,8	0,27
3040.02	ø 18 a 36 cm - Graduato	6,5	0,8	0,37

Forme inox oblunghe

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	CREAZIONE MATHIEU BLANDIN					
	CAMPIONE DEL MONDO PASTICCERIA 2013					
3037.14	Oblungo Mathieu Blandin	14,5	3,5	2	1	0,06
	Con la					
	"Ecole Valrhona"					
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Forme inox "Cuore"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	ALT. 40 mm				
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				
3077.14	~ tondo 14 cm	14	4	1	0,16
3077.16	~ tondo 16 cm	16	4	1	0,18
3077.18	~ tondo 18 cm	18	4	1	0,19
3077.24	~ tondo 24 cm	24	4	1	0,24

Le forme diverse degli anelli per torte consentono ai pasticcieri di realizzare non solamente dei dolci buoni, ma anche belli e originali e di distinguersi. Oltre a ciò, la forma singolare dei dolci è anch'essa decorativa e consente di ridurre i tempi dedicati alla decorazione

Forme inox "rettangolo"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

Anello inox monoporzione quadrato

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3906.08	Quadrato alt.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3099.20	Quadrato 20 cl	8	8	2		0,05

Forme acciao inox "Calisson"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
	INDIV :							
3076.11	Forme "Calisson" L.11cm	11	5	4	0,15	0,8		6
	MIGNARDISE:							
3076.05	Forme "Calisson" L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

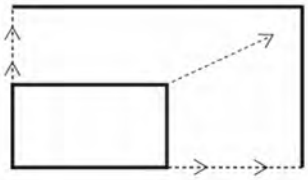
Anello inox monoporzione

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
3938.40	Tondo ø 60 - Alt 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Tondo ø 65 - Alt 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Tondo ø 45 - Alt 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3037.14	Oblungo Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1
3077.06	Monoporzione	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	Monoporzione		6	6	4	0,8	0,05	6

Contrastampo inox per anello inox monoporzione

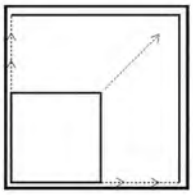
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3006.01	Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Forme inox rettangolare estensibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3013.21		21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43		43	29	5	1	1,29

Forme inox quadrata estensibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3013.16	max. 30 x30 cm	16	16	5	1	0,57
	6-8 p. => 20-22 p.					
3013.20	max. 37 x37 cm	20	20	5	1	0,69
	8-10 p. => 30-32 p					
3013.30	max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Telaio inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3015.36	Per teglia 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

Forma inox quadrata per torte, alt. 4,5cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3906.08	Quadrato 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

Forma inox quadrata per torte - Alt. 2 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

Il cerchio quadrato vi permetterà di realizzare delle forme moderne. le varie taglie disponibili che vi vengono proposte potranno essere utili per realizzare dolci individuali o più grandi.

Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi diritti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

La cassa ermetica "Genoise" a bordi dritti consente di realizzare biscotti, sformati, dolci di riso, ecc. In acciaio inossidabile, è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

Flacone

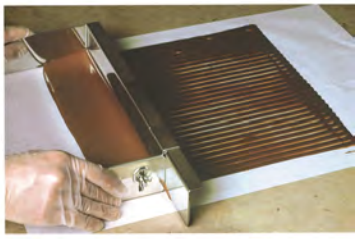
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
044085N	Flacone annaffiatore	8	29	1	0,11

In plastica per alimenti, il flacone innaffiatore è munito d'un tappo forato che permette di imbibire i biscuit.

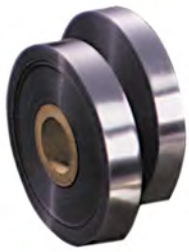
Raplette "Pascal" inox (per stendere impasto e cioccolato)

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3002.01	Con pettine movibile inox per la crema	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Senza pettine	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Pettine	40			1,5	0,22

La raplette "Pascal" consente di stendere crema o cioccolato con un sol gesto. La sua particolarità è quella di poterne regolare l'altezza e la larghezza. Si può anche realizzare uno strato molto fine. La raplette si utilizza con o senza pettine per crema (a denti) che è amovibile. Il pettine per crema ha due dentature triangolari differenti. La raplette è ideale per preparare il cioccolato a pezzi.



Bobine da 200 mt in acetato (200 m)



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
042002	Alt. 40 mm	4	1,65
042003	Alt. 45 mm	4,5	1,8
042004	Alt. 50 mm	5	2,14

Le bobine consentono di rivestire i contorni degli anelli per torte prima della sagomatura del dolce. Favoriscono successivamente la sformatura senza rovinare il contorno del dolce congelato.

Pezzi da polipro

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Lotto 100 band					
042016	per torte ø 8mm massimo		27	4,5		0,06
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					
	Rotolo di 10 metri					
042024	Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

Il polipropilene trasparente serve a rivestire gli stampi da forno, così da assicurare un'agevole sformatura dopo che il dolce è stato lasciato nel freezer.

Stampo tondo per tronchi - Smontabile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85

Sono ideali per realizzare terrine (a 1 o 2 gusti), dolci a forma di ceppo, dolci arrotolati, ecc... Le pareti sono molto lisce e la sformatura facilitata. Le due ghiere sono smontabili.

Degli aiuti a vostra disposizione per la promozione in negozio:

- Packaging dedicato
- Ricette
- Immagini ambientate
- Kits digitali

Stampo per tronchi - Smontabile - L.30 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3206.30	Tondo 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Tondo 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Quadrato 8 cm		30	6,5	6,5	0,66
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					
3205.04	Quadrato 4 cm		30	4	4	
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

4 fogli di struttura in rilievo, in plastico flessibile, per la decorazione

Codice	Descrizione	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1

Il foglio di struttura in materiale plastico flessibile è un inserto che si applica nello stampo per tronchetti o sul fondo di un telaio serigrafico, durante la realizzazione dei dolci alla rovescia. Dopo averlo collocato al freddo, l'effetto che otterrete, dopo la sformatura di dolci o tronchetti, è di dare un tocco di classe alle vostre creazioni.

MADE IN FRANCE

Stampo "Charlotte" inox, senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	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

Lo stampo per «Charlotte», con i suoi bordi alti, è ideale per più preparazioni: Charlotte, Pudding, Aspic, gelati.... I due manici laterali consentono di impugnare bene lo stampo per una sformatura facile. Il materiale dello stampo garantisce una buona trasmissione del calore.

Stampi tondi scanalati "Bordelais", inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
	Rame stagnato					
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

Questi stampi consentono di realizzare in modo tradizionale le celebri «Canelé», specialità bordolesi. Il rame assicura una perfetta conduzione termica che favorisce l'ottima caramellizzazione dei succhi, infondendo al piatto un sapore delizioso.

Tartelletta "Dariole"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3095.45N		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
3095.55N		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
3095.65N		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
3095.80		8	7,6	0,32	0,8	0,12	6

Lo stampo « Dariole » è realizzato in un acciaio inossidabile molto liscio per una facile sformatura; inoltre, il prodotto mantiene una bella presentazione anche dopo la sformatura. Molto resistente e indeformabile. La forma è perfetta per la crema al caramello.

Stampo "mezza sfera"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
3133.04N	Disponibile fino ad esaurimento scorte	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

Lo stampo semisferico, denominato «calotta», è realizzato in un acciaio inossidabile molto liscio per una facile sformatura; inoltre, il prodotto (torta, dolce, gelato) mantiene una bella presentazione anche dopo la sformatura. Molto resistente e indeformabile.

Stampo conico inox per cannoli

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

Tubo inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg	UC
3000.04	Tubo "sciampagna"	4	4	0,06	5
3005.02	Cannoli cilindrici	2,1	10	0,05	5

Questi tubi in acciaio inossidabile sono particolarmente resistenti (spessore di 15/10°) e di facile manutenzione. Consentono la realizzazione di prodotti da rosticceria (involtino al formaggio, minisoufflé ecc.).

Stampi per cannolli, inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Stampo antiaderente in acciaio rivestito
Acciaio robusto
Spessore adeguato per una buona conduzione del calore e una cottura perfetta.
Rivestimento antiaderente garantito senza PFAS. Facile sformatura e manutenzione.

Tortiera tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Tortiera tonda CON FONDO MOBILE

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Griglia in filo con piedini

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Tortiera tonda con bordo svasato

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05

Tortiera rettangolare con fondo mobile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tortiera quadrata con fondo mobile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Tortiera tonda per la torta di frutta

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Plache de dolci

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm					
4843.00		38	27	3,5	0,4	0,42
	12 tartelette ø 7 cm					
4711.12		34	26	1,9	0,4	0,35
	6 Mini-Savarins ø 8 cm					
4712.06		21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
	12 Mini-Savarins ø 7 cm					
4712.12		34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

de Buyer DEPUIS 1830

Plache de 20 dolci Mini Madeleine

new 2025

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4710.20	20 dolci 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Plache de 12 dolci Madeleine

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4710.12	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Plache de 9 dolci Financier

new 2025

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4710.08	9 dolci 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4

Plache de 12 Canelés Bordelais ø 5,5 cm

new 2025

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4718.12		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83

4 stampi tondi scanalati "Bordelais",

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Stampo "Charlotte", senza coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
	Coperchio in vetro per stampo "Charlotte":			
3429.18		18		0,35

Tortiera quadrada

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Tortiera tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Tortiera tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Stampo Brioche

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24

Stampo Kougloff

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29

Tortiera tonda SAVARIN

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41

Tortiera tonda SAvarin con bordo rimovibile - 2 fondi

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Tortiera tonda con bordo rimovibile

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg	UC
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

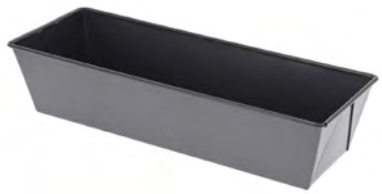
Teglia da forno

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli arrotondati

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli acuti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Teglia forata ondulata per la cottura de 2 Baguettes

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
4713.02	Concept AIR SYSTEM	37	16,2	2,5	0,6	0,26

Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	ø fondo cm	Kg
8320.24		24	5	16	0,82
8320.28		28	5,5	18,5	1,2

Box #HOMEMADEBREAD Torte e crostate

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.03		47,5	30	10	1,56
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				

Box #HOMEMADEBREAD

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

Box #CAKEDESIGN

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
3989.00		47,5	30	10
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			

Box
#homebaking

Box #HOMEMADEBREAD Torta

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3030.00		47,5	30	10	1,53
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				

Teglia tonda bassa in acciaio blu

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
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

Questa tortiera rotonda a bordi serrati è realizzata in lamiera blu avente uno spessore da 10 a 15/10°, secondo le dimensioni; lo spessore è adattabile: la teglia, oltre ad essere indeformabile, assicura una buona trasmissione del calore. La superficie di questo tipo di lamiera non macchia la parte inferiore della pasta. Questa teglia è ideale per la pizza.

Teglia tonda bassa forata (ø 10 mm) in acciaio blu

Codice	Descrizione	Øcm	Kg	UC
	Concept AIR SYSTEM			
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.

Teglia tonda bassa forata (ø 10 mm) , alluminio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	Concept AIR SYSTEM					
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

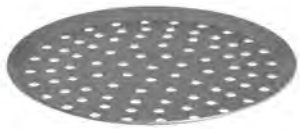
La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.

Teglia tonda bassa, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
8136.28	Teglia tonda bassa	28	1	2,3	0,41
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				

Questa tortiera rotonda in alluminio rivestita di PTFE Choc è perfettamente antiaderente, resistente e di facile manutenzione. Il bordo è leggermente in rilievo per evitare che la preparazione fuoriesca durante la cottura.

Teglia tonda bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC



AIR SYSTEM de Buyer Concept

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
8137.28		28	2,3	0,36
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			

E indispensabile per la realizzazione di tutti tipi di torte salate e crostate. Il fondo perforato consente di ottenere delle basi ben cotte e croccanti. Essendo antiaderente non ci sarà nessun problma di pulizia.

Teglia tondaforata per pizza, alluminio

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Codice	Descrizione	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

Teglia rettangolare in acciaio, bordi diritti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

Teglia rettangolare in acciaio, bordi svasati

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore di 15/10° la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

Teglia alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
7362.60	Bordi diritti	60	40	2	1,5	1,14

Teglia alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
7360.40	Bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Bordi svasati	60	40	1	1,5	0,95	5

Teglia forata alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
	Concept AIR SYSTEM			
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.60		60	40	1,5

Teglia forata - alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
	Concept AIR SYSTEM						
7367.40	Forata ø 3 mm, bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Forata ø 3 mm, bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Forata ø 3 mm, bordi svasati	60	40	1	1,5	0,72	5

Teglia bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC (ø 3mm)

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
	Concept AIR SYSTEM			
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			
8162.40		40	30	2
8162.60		60	40	2

Teglia rettangolare alluminio sp. 2 mm con rivestimenti antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
8161.40	Teglia rettangolare	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

Queste teglie antiaderenti in alluminio sono destinate per la cottura al forno e sono rivestite di PTFE Choc, che garantisce un'ottima antiaderenza. I bordi svasati impediscono che la preparazione fuoriesca dalla teglia durante la cottura.

Teglia rettangolare inox, bordi svasati, sp. 1 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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

In acciaio inossidabile, questa teglia è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

Teglia forata inox

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm
	Concept AIR SYSTEM				
3367.40		40	30	1	1

Teglia forata inox per 3 baguettes

AIR SYSTEM de Buyer Concept

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
	Concept AIR SYSTEM			
3366.03		40	24,5	1

Teglia rettangolare inox, bordi diritti, sp. 1 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
3360.60		60	40	1,7	1	2,13

In acciaio inossidabile, questa teglia a bordi dritti è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

Vassoio rettangolare inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

de Buyer

Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi diritti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

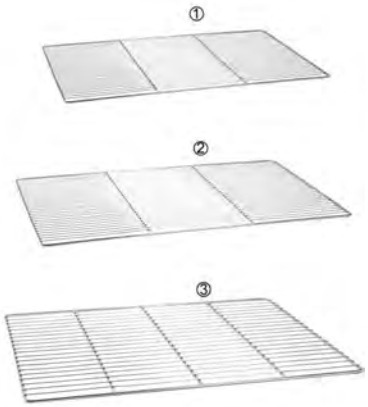
La cassa ermetica "Genoise" a bordi dritti consente di realizzare biscotti, sformati, dolci di riso, ecc. In acciaio inossidabile, è perfettamente igienica e di facile manutenzione.

Flacone

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
044085N	Flacone annaffiatore	8	29	1	0,11

In plastica per alimenti, il flacone innaffiatore è munito d'un tappo forato che permette di imbibire i biscuit.

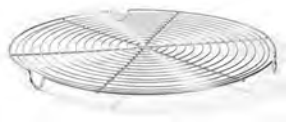
Griglia in filo inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
3330.53N	GN 1/1 (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	60 x 40 cm (2) (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1 (3)	65	53	3	1,7	5

La griglia da forno professionale in acciaio inossidabile è di manutenzione semplice. Le barre trasversali e il telaio possiedono un diametro di 5 mm, mentre i fili di 2 mm. La griglia è molto resistente e indeformabile.

Griglia in filo con piedini



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Foglio silicone

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4931.40N	40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	GN 1/1	51,5	31	0,14

Questa tela di cottura è stata temprata per immersione nel silicone per alimenti con lo scopo di renderla completamente antiaderente. Essa sostituisce la carta di cottura e sopporta mediamente 1000 infornate.

Temperatura massima: 280°C (536°F). Questa tela può anche essere usata come supporto di congelamento e surgelamento.

AIRMAT tappetino double face siliconato per Pâte à Choux

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
	Con riferimenti per bignè e impasto antiaderente e bifacciale			
4939.40		40	30	0,62
	Lato per realizzare I bignè			
	- 12 riferimenti L.12 m			
	Lato per dimensionare la pasta choux			
	- 22 riferimenti ø 3 cm			
	- 8 riferimenti ø 6 cm			
	- 8 riferimenti ø 8 cm			

MULTIUSO - FORNO E CONGELATORE. - Temperatura di esercizio da -76° a +260°C
Aerazione del tessuto per una cottura uniforme e fondi croccanti.
Può essere utilizzato anche per cuocere impasti secchi (frolla, pasta frolla, pasta sfoglia, pasticceria viennese, pane, ecc.), per cuocere impasti surgelati o come tappetino da freezer.
ANTIADERENTE: tessuto in fibra di vetro siliconato su entrambi i lati. Non è necessario ungere.
FACILE DA PULIRE: con una spugna morbida e acqua calda. Lavabile in lavastoviglie. Asciugare accuratamente. Non piegare il tappetino. Arrotolare per riporlo.

Tappeto "AIRMAT" di cottura traforato rivestito in silicone

AIR SYSTEM
de Buyer Concept

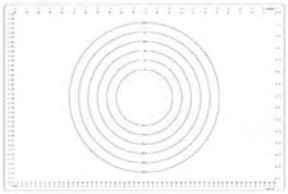
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
4938.51	GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09

Perfetto per la cottura della pasta per bignè, la pasta per il pane e le paste dolci. Ideale per la cottura delle paste surgelate. Può essere utilizzato come base per il decongelamento. Temperatura di utilizzo : da -55° a + 280°. Tessuto in fibra di vetro rivestito in silicone double face : antiaderente. Non necessario ingrassare.

Foglio silicone con cerchi disegnati per la cottura di amaretti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
	ø 15 e 35 mm				
	-40°C / + 230°C				
4935.40	44 cerchi disegnati	40	30	0,8	0,16

Foglio silicone con cerchi disegnati



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4937.60		60	40	0,36

Foglio antiaderente per la cottura

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC
	da -170°C a + 260 °C					
	Dim. professionale:					
4344.08N	Sp. 0,08 mm		60	40	0,03	10
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	Round ø 26 cm	26			0,01	1

Questo foglio è realizzato in fibra di vetro, ricoperto di PTFE, che lo rende perfettamente antiaderente. Offre il vantaggio d'essere riutilizzabile più di 200 volte. Si rivela molto economico e può essere impiegato per gli usi più svariati.

Carta per cottura antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Dim. professionale:				
4359.00	250 fogli 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 fogli GN 1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	l. 38 cm x 8 m				0,13
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				

Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
6200.38N	Rame liscio - Sp. 1 mm	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Rame liscio - Sp. 2 mm	40	14,4	12	1,7	3,4

Termometro per zucchero +80°C/+200°C

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N		0,2	27,5	0,1

Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzato a 100°C. Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

Imbuto per marmellata inox

Codice	Descrizione	Kg
3356.00	ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Imbuto per spuma e fondenti KWIK MAX 3,3 L. Acciaio inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
3354.52	con supporto	20	38	0,95
	Modello professionale			
	ø 15 - 10 e 5 mm			
	PEZZI :			
3354.51	Supporto			
3354.79	Meccanismo			

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato (mm.15), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.
La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione
Le due impugnature laterali assicurano una buona distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.
Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.

Bagnomaria inox con manico

Questo bagnomaria è costituito da una doppia parete d'acciaio inossidabile entro la quale viene riscaldata l'acqua. Esso consente di riscaldare e fondere il cioccolato a bassa temperatura, o di mantenere le salse alla giusta temperatura. È munito di manico per un uso più comodo.

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
3437.16N		16	12,5	1,5	1	0,97

5 fogli in polietilene per cioccolato

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
042032		30	20	0,02

Esclusivamente per uso a freddo

4 fogli di struttura in rilievo, in plastico flessibile, per la decorazione

Codice	Descrizione	Kg
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1

Il foglio di struttura in materiale plastico flessibile è un inserto che si applica nello stampo per tronchetti o sul fondo di un telaio serigrafico, durante la realizzazione dei dolci alla rovescia. Dopo averlo collocato al freddo, l'effetto che otterrete, dopo la sformatura di dolci o tronchetti, è di dare un tocco di classe alle vostre creazioni.

MADE IN FRANCE

Apparecchio inox per ricoprire automaticamente frutti secchi

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
3500.00		40	4,2
	creazione Pascal Brunstein		
	Ruban Bleu 1997		
	PEZZI :		
3500.01	Mandrino		

La bassina confettatrice consente la confettura e il rivestimento di frutta secca (mandorle, nocciole, noci, ecc...) con cioccolato, pasta di mandorle o altro. Essa permette la produzione da 6 a 80 kg di confettura in 30 minuti.
La doppia vasca in acciaio inossidabile è adattabile all'apparecchiatura :
- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

Pennello in silicone

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Questo è un pennello perfettamente igienico. Si pulisce molto bene e permette soprattuto di intocanare la carne o altro senza lasciare pelli.

Pennello largo in silicone

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Pennelli per alimenti - Manico legno setole naturali

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4805.01N	Set 2 pennelli per alimenti 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Set 2 pennelli per alimenti 40 mm	24	4	0,6

Il pennello per alimenti serve a dorare la pasta lievitata o a ricoprire i dessert. Può anche servire per inumidire le pareti del tegamino per zucchero.

Caramellizzatore

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2040.00N	Sin gas	15,7	0,17

Indispensabile per caramellare le panne cotte, gli sformati, le torte meringate, la torta Tatin, per far fondere il formaggio, dorare le carni, pelare i pomodori... e anche per realizzare piccoli lavori manuali. Di utilizzo semplice e sicuro grazie al pulsante d'accensione automatico Piezo e alla sua fiamma regolabile. Da impiegare con il gas butano (usare un accendino a gas) – Riempimento semplice della bombola.

Bocchette foro tondo - Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4151.03	ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
4151.06	ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
4151.08	ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
4151.11	ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
4151.13	ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
4151.15	ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
4151.18	ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Bocchette in Tritan - Saint Honoré

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01

. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.

Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR' - Tritan

Codice	Descrizione	Hcm	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

Bocchette foro a stella - Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4152.05	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
4152.09	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
4152.11	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.13	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
4152.17	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
4152.19	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.20	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
4152.25	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Bocchette piatte con punte - Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8 punte 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.

Bocchette foro a vermicelli - Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4166.01	19 fori ø 3 mm	3,5	4,5	0,01

Bocchette foro a foglia, Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

Imbutini Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	ø 10 mm	3,5	9	0,01

Bocchette GEO- Tritan

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	Quadrato 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	Quadrato 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	Triangolo 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	Rettangolare 12 x 6	3,5	6	0,01
4180.14	mezza sfera ø 14 mm	3,5	6	0,01

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile

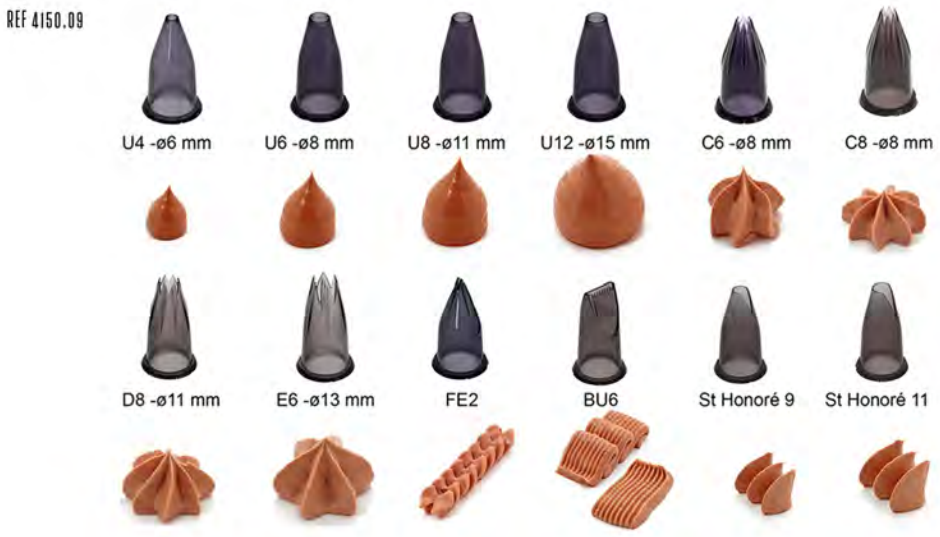
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.10	6 Bochette foro tondo - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.11	6 Bochette B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.02	Set CLASSIC	16,5	8,5	7	0,05
	- 3 Bochette foro tondo ø 6-11-13 mm				
	- 3 Bochette foro a stella B8-C6-E8				
4150.03	Set CREATIVO	16,5	8,5	7	0,05
	- 2 bochette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bochetta foro a foglia				
	- 1 bochetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm				
4150.05	Set GEO	16,5	8,5	7	0,05
	- 1 bochetta ø 8 mm				
	- 5 bochette GEO: 2 quadrati / triangolo / rettangolo / mezza sfera				
4150.07	Set STARTER	16,5	8,5	7	0,05
	- 3 Bochette foro tondo ø 3-8-15 mm				
	- 3 Bochette foro a stella A8-C8-F8				
4150.08	GUARNIERE set	16,5	8,5	7	0,05
	- 1 bochetta ø 11 mm / 2 bochette foro a stella PF10 - PF14				
	- 2 bochette per guarnire ø 6-10 mm / 1 bochetta GEO rettangolare				



12 bocchette in Tritan e 2 supporti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4150.04	SET MIX (4150.02+4150.03)	21	12,5	7	0,1
	CLASSIC + CREATIF				
	- 3 Bochette foro tondo ø 6-11-13 mm				
	- 3 Bochette foro a stella B8-C6-E8				
	- 2 bochette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bochetta foro a foglia				
	- 1 bochetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm				
4150.09	SET con :	21	12,5	7	0,1
	- 4 Bochette foro tondo U4-6-8-12				
	- 4 bocchette foro a stella n° C6 - C8 - D8 - E6				
	- FE2				
	- 1 bocchetta piatta 8 denti				
	- 2 St Honoré ø 9 - 11 mm				

Le Tube

ORIGINE FRANCE GARANTIE

TEMPERATURE RESISTANCE +100°C / 212°F HITZEBESTÄNDIG

LE TUBE la scatola essenziale

Codice	Descrizione	Kg
3358.00	LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 da +2°C a +100 °C	0,44

LE TUBE: Siringa da pasticcere per dosare gli impasti, le creme e le mousse

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
3358.01	Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94 da +2°C a +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68

Dosa facilmente gli impasti, le creme e le mousse. Per farcire, riempire e decorare. Facilità, rapidità, precisione e accuratezza.
Più facile da riempire della tasca da pasticcere.

Con rotella per una facile regolazione della pressione, per dosare la quantità di prodotto da erogare: graduata in cl e in oz.
Progettata da DE BUYER

Scatola degli accessori LE TUBE PRO

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Siringa LE TUBE - 4 ricaride 0.75 l - 12 bocchette: 3 bocchette foro a tondo ø6-11-13 mm 3 bocchette foro a stellaB8-C8-E8 / 2 bochette PF10-PF14 1 St Honoré / 1 bochetta piatte con punte 1 imbutino inox ø 6 mm 1 imbutino inox ø 10 mm	47	30	10	1,82

LE TUBE : Display

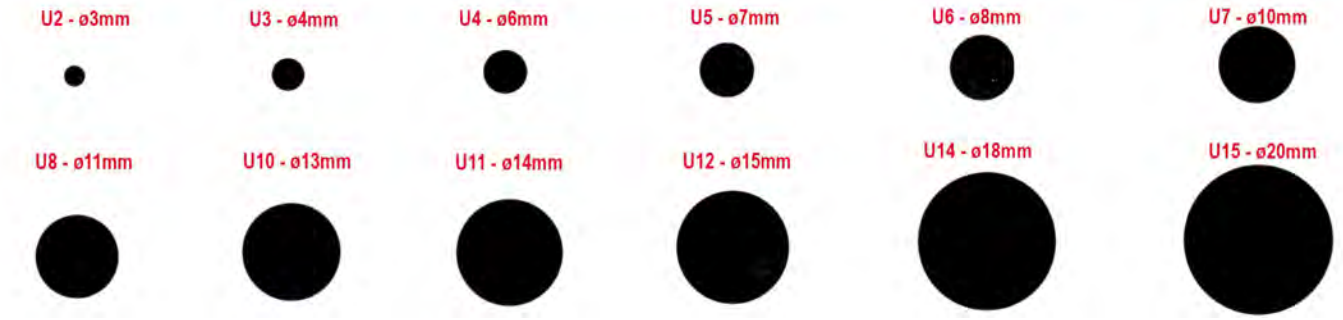
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
3358.95	DISPLAY LE TUBE con :	50	39	150	15,62
	- 8 Siringe "Le Tube" 3358.01				
	- 9 Set da 6 bocchette in Tritan				
	- 5 ricaride 3358.75				
3358.96	DISPLAY LE TUBE con :	50	39	150	
	- 4 Siringe "Le Tube" 3358.01				
	- 5 Siringe "Le Tube" 3358.00				
	- 5 ricaride 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- 9 Set da 6 bocchette in Tritan				
3358.97	DISPLAY LE TUBE con :	50	39	150	
	- 9 Siringe "Le Tube" 3358.00				
	- 2 x 3358.94				
	- 4 ricaride 3358.75				
	- 3 x 3358.92				
	- 6 Set da 6 bocchette in Tritan				

Kit speciale biscotto per LE TUBE

Codice	Descrizione	Kg
3358.94	Kit speciale biscotto	0,17
	con 13 dischi	
	con 2 coperchi ref.3358.92	

Accessori LE TUBE

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
3358.75	Ricarida da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
3358.92	Set 2 coperchi per la ricarida				0,05
3358.93	Set 2 coperchi con foro per la ricarida				0,05



Bocchette foro tondo - inox

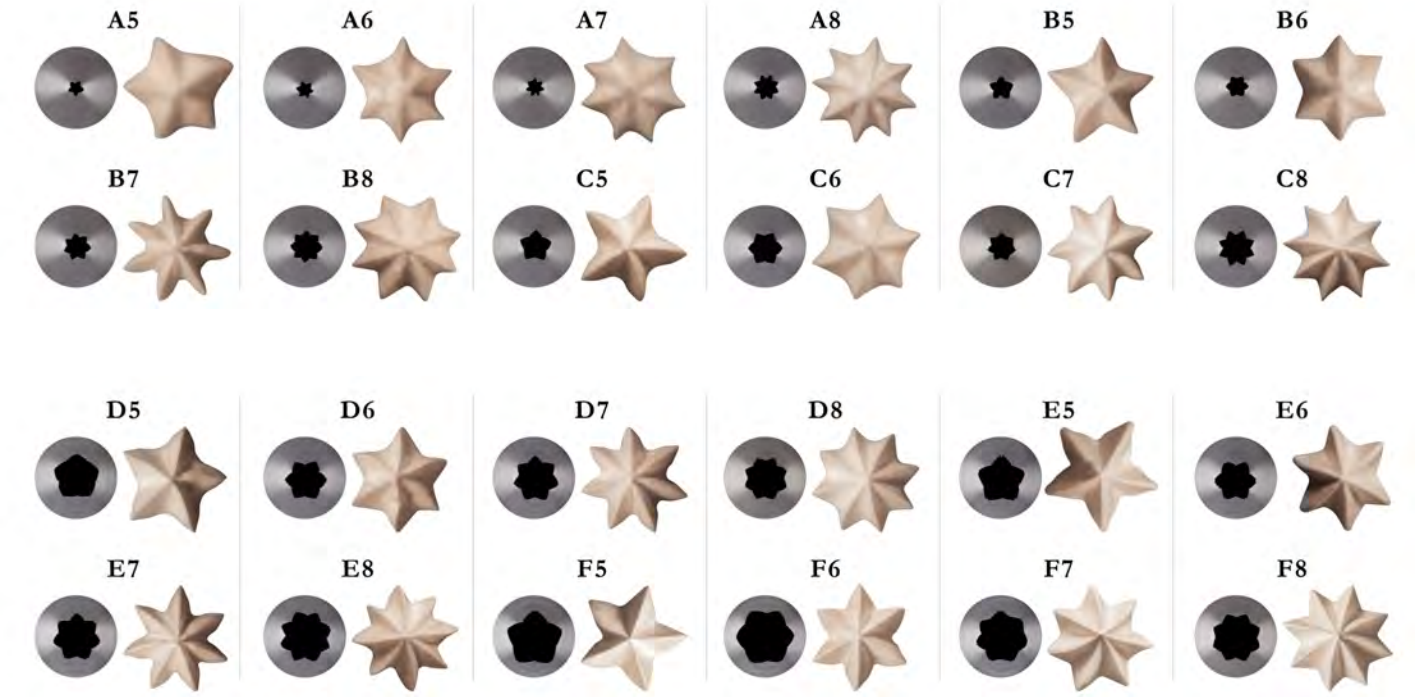
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2111.02N		0,2	5	0,01
2111.03N		0,3	5	0,01
2111.04N		0,4	5	0,01
2111.05N		0,5	5	0,01
2111.06N		0,6	5	0,01
2111.07N		0,7	4,5	0,01
2111.08N		0,8	4,5	0,01
2111.09N		0,9	4,5	0,01
2111.10N		1	5,4	0,01
2111.11N		1,1	5	0,01
2111.12N		1,2	5	0,01
2111.13N		1,3	5	0,01
2111.14N		1,4	5	0,01
2111.15N		1,5	5,4	0,01
2111.16N		1,6	5,3	0,01
2111.17N		1,7	5,3	0,01
2111.18N		1,8	5	0,01
2111.20N		2	5	0,01
2111.22N		2,2	4,9	0,01
2111.24N		2,4	4,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema o per riempire le parti cave di una preparazione.

Bocchette foro a stella - inox

Codice		Descrizione	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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



Bocchette foro a stella - inox

Codice	Descrizione	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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Bocchette piatte per nastro - inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2117.10	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
2117.15	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.20	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
2117.30	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01

Bocchette piatte con punte - inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6 punte	2,5	4	0,01
2113.08N	8 punte	3	4,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.

Bocchetta inox - Sultana Ht 4,5 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2118.31	Foro tondo	4,5	0,01
2118.12	Foro a stella	4,5	0,01

Bocchetta inox - Sultana

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2118.01	Cono Superando	6,3	0,03
2118.02	Cono non superando	6,3	0,03

Mini bocchetta inox - Sultana

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	ø 7 mm - 12 denti	1,8	2,85	0,01

Bocchette inox - Saint Honoré

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. L'imbuto è scavato. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.

Bocchette foro a foglia, inox

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2128.02N		6	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema

Bocchette foro a rosa

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2129.08N		0,8	5	0,01
2129.09N		0,9	5	0,01
2129.11N		1,1	5	0,01
2129.14N		1,4	5	0,01
2129.16N		1,6	5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Bocchette foro a vermicelli - inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 fori ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 fori ø 3 mm	1,9	3,95	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Beccuccio a nido a tre fori smerlato - inox

Codice	Descrizione	Øcm
2126.02		3,1

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

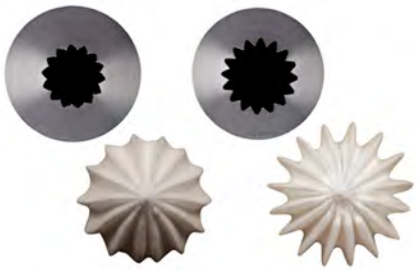
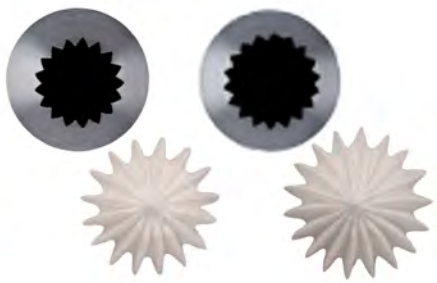
Beccuccio in acciaio – effetto spirale

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2119.13		1,3	4,15

Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

de Buyer DEPUIS 1830

Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR'- inox

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 denti	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 denti	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 denti	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 denti	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 denti	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 denti	4,8	0,05

Beccucci sfera in acciaio

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
2120.20	Beccuccio sfera a striature sottili per pieghe sottili	2,5	0,01
2120.21	Beccuccio sfera a striature larghe per pieghe più spesse	2,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Beccuccio a fiore - N°241 - N°242

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°243 - N°244

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°246 - N°247

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°257 - N°248

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Imbutini inox

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2125.06	ø 6 mm	8,2	0
2125.03	3 imbutini ø 4-6-8 mm		0,01

Set 5 bocchette inox assortite

Codice	Descrizione	Kg
2114.05	in blister :	0,06
	- 2 bochette ø 8 e 2 mm	
	- 1 bocchetta piatta 8 denti	
	1 imbutino inox ø 6 mm	
	- 1 bocchetta a stella C6	

Set 6 bocchette inox assortite

Codice	Descrizione	Kg
2114.00N	Set 6 bocchette inox assortite	0,04

de Buyer DEPUIS 1830

Display con bocchette in acciaio inox e accessori

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.03	Display con schermo video e opuscoli	52,5	30	48	4,1
	50 modelli di bocchette in acciaio inox (241 in totale) e accessori. Consultaci per la composizione.				

MAXI PASTRY BOX: selezione di 120 bocchette in acciaio inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2130.01	24 bocchette diversi x 5	28	18,5	8	1,22

Adattatore per bocchette

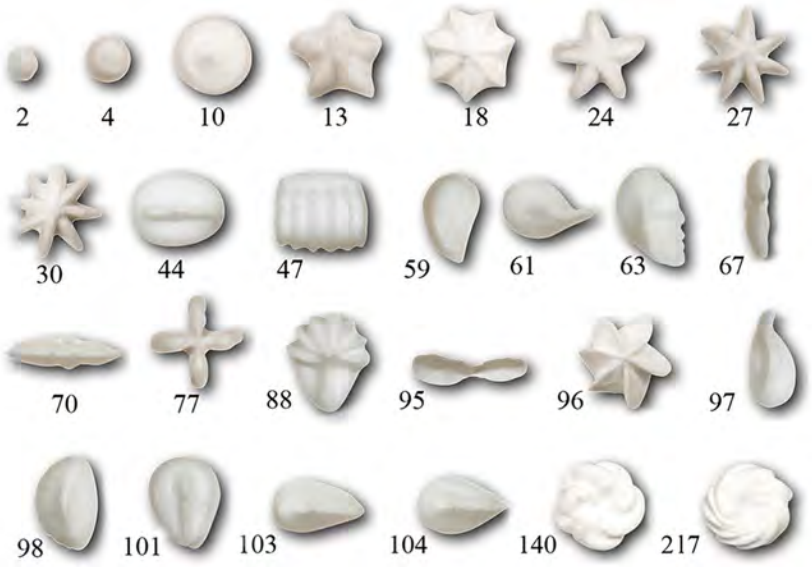
Codice	Descrizione	Hcm	Kg
2114.11	Adattatore per bocchette ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adattatore per bocchette ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adattatore per bocchette ø 20 mm Disponibile fino ad esaurimento scorte	3	0,02
2114.13	3 adattatore per bocchette ø 35/25/20 mm		0,1

Set 35 bocchette inox assortite

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Set 26 bocchette inox per la decorazione

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27



Sacchetto di nylon per decorare

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Sacchetto di cotone per decorare

Codice	Descrizione	Lcm	Kg	UC
4856.30N	Sacchetto per decorare DE BUYER 30cm	30	0,04	6
4856.35N	Sacchetto per decorare DE BUYER 35cm	35	0,05	6
4856.40N	Sacchetto per decorare DE BUYER 40cm	40	0,06	6
4856.45N	Sacchetto per decorare DE BUYER 45cm	45	0,07	6
4856.50N	Sacchetto per decorare DE BUYER 50cm	50	0,11	6
4856.60N	Sacchetto per decorare DE BUYER 60cm	60	0,16	6
4347.05N	Set 5 sacchetti per decorare 30/35/40/45 e 50 cm		0,13	1

Le tasche per pasticceria riutilizzabili rif. 4856 sono di qualità professionale, senza orli e muniti d'attacco. Non si deformano mai, neanche dopo parecchi lavaggi con acqua calda. Sono foderate e quindi impermeabili.

Sacchetto per decorare - poliuretano

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4347.35		35	20	0,02

Sacchetto per decorare - poliuretano + 2 bochette acciaio inossidabile

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
4347.03	Sachetto L. 35 cm Bochetta tonda ø 10 mm Bochetta foro a stella C6	24	4	4	0,06

Rotolo di 20 sacchetti per decorare monouso in polietilene

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Kg
4348.02		4	23	4	0,14

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C/ + 70°C.

Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene - Blu

Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Rotolo in una scatola di dispenser.

Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene

Codice	Descrizione	Lcm	Litro	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 Disponibile fino ad esaurimento scorte	50	1,25	1,2
4348.01N	L. 55 cm	55	1,7	1,35

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C / +70°C max.

Scatola di 100 sacchetti per decorare

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
4346.45N		48	26	1

8 TWIXIT

Codice	Descrizione	Kg
4336.00	L. 13 / 10 / 5 cm	0,1

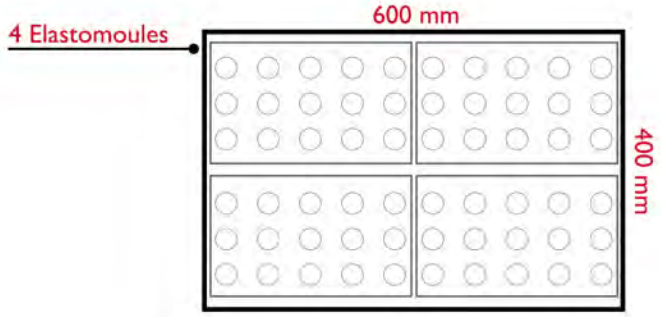
de Buyer DEPUIS 1830

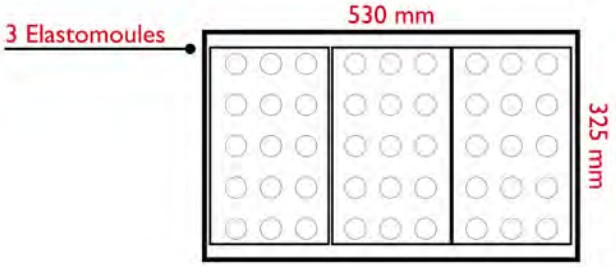
stampo flessibile

-228 -
ELASTOMOULE

-232 -
MOUL'FLEX PRO

233 -
MOUL'FLEX





Elastomoule - 40 mini cilindri ø 27,5 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1873.01	300 x 176 mm	2,75	2,5	0,26
	1,4 cl			

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "mezza sfera" - 1,2 cl

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1850.01	30 x 17,6 cm - 24 dolci	3	1,8	0,11
1850.21	21 x17,6 cm - 20 dolci	3	1,8	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Le piccole semisfere sono perfette per realizzare dei cioccolatini, dei cordoncini, delle paste alla frutta.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1868.01	300 x 176 mm	5	2,7	2,7	0,26
	3,15 cl				

de Buyer DEPUIS 1830

Plache "Elastomoule" in silicone - Dolci "Financier" - 4,2 cl

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1875.21	21 x 17,6 cm -6 dolci	9,5	4,4	1,2	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanziere un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Financier" - 1,05 cl

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	1,05 cl				
1852.01D	30 x 20 cm - 25 dolci	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	15 dolci	4,9	2,6	3	0,1

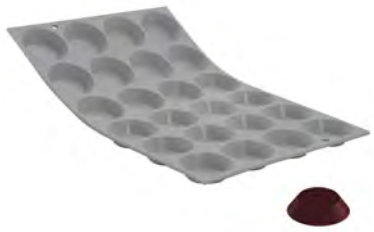
Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanziere un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 dolci	4,5	30	17,6	3	0,24
	3,9 cl					
1858.21D	21 x 17,5 cm - 9 dolci	4,5	21	17,6	3	0,17

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai Minimuffins o ad altri prodotti un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Tartellette"



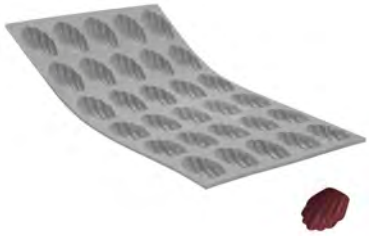
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm- 0,95 cl			
1853.01D	30x20 cm - 24 dolci	4,5	1,1	0,15
1853.21D	21 x 17,6 cm - 12 dolci	45	1,1	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Gli Elastomoule Minitortine sono perfetti per realizzare dei prodotti di rosticceria sia dolci sia salati.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1862.21	23,5 x17,6 cm - 9 dolci	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Madeleines" - 0,64 cl



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 dolci	4	3	1,1	0,13
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 dolci	4	3	1,1	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minimaddalene un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi che si produce in questi stampi.

Elastomoule - 40 mini cubi 25 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi scanalati "Bordelais" - 1,9

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1856.01D	30x20 cm, soit 28 dolci - R'System 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 dolci 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22

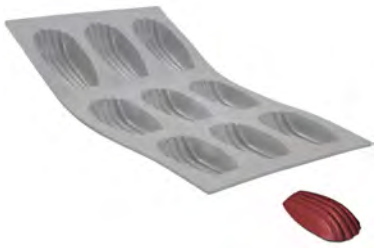
Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE dolci tondi scanalati "Bordelais" -

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 dolci 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	300 x176 mm - 6 dolci	55	5	0,17

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Con l'Elastomoule Bordolese si ottengono le medesime qualità di cottura e lo stesso sapore di quelli conseguiti con i famosi stampi "Scanalati" in rame.

de Buyer

Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE "Madeleines" - 3 cl



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1832.01D	30 x 20 cm - 9 dolci 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 dolci	8	4,5	1,8	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Maddalene un aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Elastomoule - PORZIONE Cake - 10,5 cl

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 dolci 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 dolci	9	4,8	3	0,11

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule CAKE trasmette perfettamente il calore e conferisce a dolci, cake e panini un bell'aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE Muffins ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 dolci 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 dolci	74	21	17,6	3	0,11

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai Muffins o agli altri prodotti singoli un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

ELASTOMOULE CUBI

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1861.01	15 dolci	3,5	3,5	3,5	0,28

La rivoluzione cubica arriva sui piatti! creazioni originali per dare volume alle vostre presentazioni. L'Elastocube in porzioni normali per preparazioni individuali o il mini Elastocube per i petit four!

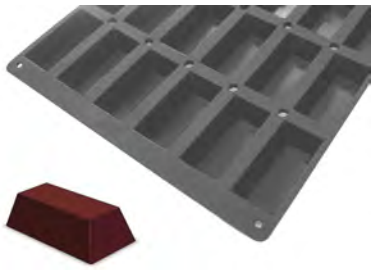
Plache "Elastomoule" in silicone senza decor - Alt. 10 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

Teglia decoro in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da –70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. La teglia senza decoro è perfetta per realizzare dei caramelli, delle paste alla frutta ecc. che saranno poi tagliate con la chitarra.

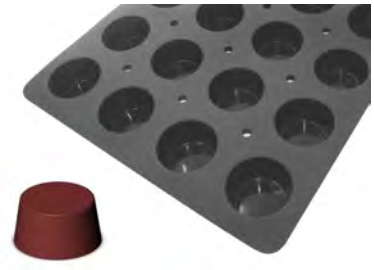
MOUL'FLEX PRO
modello professionale
SILICONA PLATINUM
-40° a + 300°C

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-cake



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1701.53	20 dolci	9,7	4,8	3	0,5
	10,5 cl				

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1710.60	24 dolci	6,8	3,5	0,74
	12,2 cl			
1710.53	24 dolci	6,8	3,5	0,54

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - media sfera

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1704.60	28 dolci	7	3,5	0,67
	8,4 cl			
1704.53	18 dolci	7	3,5	0,4

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione "madeleines"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1707.60	44 dolci	7,57	4,2	1,8	0,68
	3 cl				

de Buyer

MOUL'FLEX

SILICONA PLATINUM
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

MOUL'FLEX in silicone - 7 dolci "Financier"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.03	295 x 173 mm - nero Disponibile fino ad esaurimento scorte	9,5	4,5	1,2	0,09

MOUL'FLEX in silicone - Dolci Cake

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1976.01	Plache 17,5 x 30 cm - 9 dolci Cake - NERA 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX in silicone - 25 Mini-dolci "Financier"

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
1976.02	Plache 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15

MOUL'FLEX in silicone - Mini-Cannelle

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	nero - stampi Miniscanalati 28 Mini Scanalati 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

MOUL'FLEX in silicone - 8 Cannelle

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	Plache 17,5x30cm 8,2 cl	5,5	5	0,16

MOUL'FLEX in silicone - 15 dolci "Mezza Sfera" ø 4 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	Plache 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1

MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Mezza Sfera" ø 7 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	Plache 17,5 x 30 cm - 6 dolci - NERA	7	3,4	0,1

La linea di stampi in silicone MOUL'FLEX si compone di una grande scelta di placche da forno e di grandi stampi singoli che consentono di realizzare delle preparazioni zuccherate o salate, calde, fredde o ghiacciate.

MOUL'FLEX in silicone - 6 dolci tondi "Muffins"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	Plache 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11

La linea MOUL'FLEX si rivela ideale sia per la cottura al forno sia per il congelamento sia per la cottura a bagnomaria. Poiché il silicone è antiaderente, è inutile ungere lo stampo; oltre a ciò, la sformatura e il lavaggio sono facilitati.

MOUL'FLEX in silicone - Briochetti cannellate

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	Plache 17,5 x 30 cm - 6 Briochetti - NERA 9,5 cl Disponibile fino ad esaurimento scorte	8	3,5	0,11

Al primo utilizzo: - Lavare il MOUL'FLEX con acqua saponata o in lavastoviglie. - Sempre al primo utilizzo, ungere lo stampo in silicone con del burro fuso o dell'olio. Per i successivi usi, non è più necessario ungere lo stampo.

MOUL'FLEX in silicone - Mini-Tarteletta

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	Plache 17,5 x 30 cm - 15 tartelette - NERA 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX in silicone - Madeleine

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1966.01	Plache 17,5 x 30 cm -9"madeleines"-NERA 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
1994.01	Plache 17,5 x 30 cm - ROSSA 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

- Per un utilizzo in un forno a calore rotante, riporre la griglia al centro del forno - Per un utilizzo in un forno tradizionale è preferibile porre la griglia nella parte bassa del forno.

MOUL'FLEX - Tortiera tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX in silicone - Tortiera Plumcake

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
1984.24	NERA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Questo stampo può essere utilizzato per realizzare dei cake salati o zuccherati, terrine, ecc.

MOUL'FLEX - Giro

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16
	Disponibile fino ad esaurimento scorte				

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

INDICE NUMERICO

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
4682	129
4683	129
4685	129
4687	129
4700	198
4701	199
4702	198
4703	195
4705	195
4706	195
4707	196
4708	196
4709	196
4710	197
4711	196
4712	196, 199
4713	200- 202
4714	199
4715	200
4716	200
4717	198
4718	197, 198
4719	198
4740	126
4745	126
4761	132
4766	199
4770	189, 209
4781	175
4782	107
4783	107
4788	122
4805	216
4807	216
4813	43, 121
4815	110
4816	122

Code	Page
4826	110
4827	109
4840	174
4843	196
4844	199
4856	231
4858	126, 175
4859	231
4870	116
4871	116
4872	116
4873	117
4874	117
4875	117, 130
4876	117
4881	132, 133
4882	132
4884	131, 213
4885	131, 132
4887	131
4891	126
4920	169
4931	210
4935	211
4937	211
4938	210
4939	210
4970	6, 130
5020	24
5023	25
5026	25
5050	20
5051	20
5110	17
5111	18
5113	19
5114	19

Code	Page
5120	18
5130	17
5131	18
5140	18
5200	22
5214	22
5217	22
5303	23
5320	206
5321	206
5340	23
5350	204
5353	204
5362	206
5363	206
5490	23
5491	23
5493	23
5530	19
5540	19
5610	7, 12
5611	15
5612	7, 15, 16
5613	12
5614	13
5615	6, 15
5616	13
5617	14
5630	73
5634	73
5635	73
5640	16
5651	16
5652	16
5654	13
5664	69
5665	69

Code	Page
5680	9
5681	9
5684	9
5710	10
5712	11
5714	10
5715	11
5717	11
6200	91, 213
6202	91, 213
6206	77
6224	78
6230	77
6232	79
6236	78
6241	79
6242	80
6243	79
6244	79
6247	80
6306	81
6324	82
6330	81
6332	82
6336	82
6342	82
6406	83
6424	83
6427	85, 94
6430	84
6436	84
6441	84
6442	85
6445	88, 90
6446	89
6447	89, 90
6448	88

Code	Page
6449	89
6450	88
6451	89
6453	90
6454	90
6460	86
6462	86
6463	81, 86
6464	86
6465	86
6466	87
6467	87
6580	91
6820	91, 193
7291	130
7350	130, 205
7360	206
7362	206
7366	204
7367	207
7368	207
7664	40, 95
8030	43
8040	41
8050	41
8060	41
8070	41
8136	205
8137	205
8140	40
8161	207
8162	207
8180	39
8181	39
8184	39
8185	39
8188	40

Code	Page
8300	29
8304	30
8310	30
8311	30
8313	31
8317	30
8320	30, 200
8359	70, 73
8360	71
8364	68
8365	68
8440	37
8450	37
8460	37
8470	37
8480	36
8481	38
8485	38
8740	72
8745	72
8748	72
8760	34
8765	35
8768	35
8780	32
8785	33
8788	33
C030	137,
	142, 143
C040	144
C045	138, 139
C046	139
C047	140
C049	140
C084	149
C086	148
C087	149

Code	Page
C092	145, 149
C192	149
M245	138
M340	144
M516	145
P222	146
P223	146
P224	146
P230	137,
	142, 143
P240	144
P245	138, 139
P246	139
P247	140
P249	140
P251	141
P253	140
P256	141
P292	145
S322	146
S323	146
S324	146
S330	137, 142
S340	144
S345	138, 139
S346	139
S347	140
S349	140
S351	141
S353	140
S392	145

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