

Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret*



SORTIMENT
2025



www.labrigadedebuyer.fr



LA BRIGADE DE BUYER



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELON
DUMAS - SABATIER



N2J

In einer Küche gibt es in erster Linie den Koch. Aber allein kann er nichts ausrichten. Um ihn herum hat er eine Brigade: ein eingespieltes Team aus starken Partnern, die sich gegenseitig bereichern, um gemeinsam außergewöhnliche Ergebnisse zu kreieren. Wir kennen uns in dieser Welt bestens aus und haben deshalb die Brigade de Buyer gegründet, ein internationales Team, das Premium-Markenprodukte rund um die Ausstattung von Küche und Backstube für Profis und Endverbraucher entwickelt und herstellt. Wir vereinen komplementäre Marken, die Sie beim Gelingen Ihres Lieblingsrezeptes unterstützen. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech und Pebbly – sie alle sind Ihre wertvollsten Verbündeten für eine Küche, die innovativ, leidenschaftlich und immer voller Geschmack ist. Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches und glorreiches Jahr mit La Brigade de Buyer.

Guilhem Pinault
Vorsitzender
La Brigade de Buyer



DIE 3 SÄULEN DES CSR-ENGAGEMENTS DER BRIGADE DE BUYER

1



ZUM ÖKOLOGISCHEN
FORTSCHRITT
BEITRAGEN

2



UNSER KNOW-HOW UND
UNSERE LEIDENSCHAFT
WEITERGEBEN UND
TEILEN

3



UNSERE AKTIVITÄTEN
ETHISCH UND
KONFORM AUSÜBEN

Manufacture



de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

Französische Fertigung von
Koch- und Backutensilien

195 Jahre Geschichte

1830

2025

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 000 Produkte
49 Patente

210 Angestellte



Frankreich » 196



USA » 9



D.A.CH » 5

UNSERE ERFAHRUNG



INNOVATION



FRANZÖSISCHES DESIGN UND
FRANZÖSISCHE HERSTELLUNG



HANDWERKLICHE UND
INDUSTRIELLE ERFAHRUNG



KONTROLLE DER
MATERIALIEN

Internationale Präsenz
94 LÄNDER



UNSERE WERTE

AUTHENTIZITÄT, SOLIDARITÄT, EHRGEIZ,
LEIDENSCHAFT, ENGAGEMENT



Gütesiegel

« Entreprise du Patrimoine Vivant »

PARTNERSCHAFTEN



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

Wir sind seit 2019 Partner des Bocuse d'Or Team France und unterstützen das Team auch 2024. Angeführt wird es von Paul Marcon, dem Kandidaten, der Frankreich beim Bocuse d'Or im Finale im Januar 2025 vertreten wird.

Wir waren 2021 und 2023 Partner der Bocuse d'Or-Meisterschaft und sind ab Januar 2024 Partner der Vereinigung Bocuse d'Or Winners, in der alle Köche vertreten sind, die beim Bocuse d'Or-Wettbewerb Gold-, Silber- oder Bronzemedailien gewonnen haben.

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE



FRANZÖSISCHE DESSERTMEISTERSCHAFT

Seit 50 Jahren organisiert Cultures Sucre, der Branchenverband des Zuckerrüben- und Zuckersektors in Frankreich, der Informationen und Dokumentationen über Zucker im Rahmen eines bewussten Konsums bereitstellt, die französische Dessertmeisterschaft, bei der jedes Jahr Schüler und Konditorprofis ausgezeichnet werden.

Dieser Wettbewerb, dessen Prüfungen in Berufsbildungseinrichtungen stattfinden, ist ein Sinnbild für die seit langem geschmiedeten Beziehungen zur Welt der Bildung. Er gilt heute als Referenzwettbewerb in der Welt der Gastronomieberufe aller Branchen.

De Buyer steht ihnen als Partner zur Seite.



2024: 50 Jahre Französische Dessertmeisterschaft

De Buyer, Partner der
Chefkochverbände



Entdecken Sie
all unsere Partner
auf der Website

DIE PARTNERSCHAFT MIT GAULT & MILLAU

Die Gault & Millau Tour ist elf französischen Regionen gewidmet, wobei die talentiertesten Chefköche ausgezeichnet und ihre Restaurants, ihre Kochkunst, ihr Service und ihr Know-how zur Geltung gebracht werden.

Die Stiftung Gault & Millau Jeunes Talents ist ein Stipendium über Ausrüstung und Rohstoffe für die talentiertesten jungen Köche, damit sie ihr eigenes Restaurant eröffnen können.

De Buyer stellt außerdem die berühmte gelbe Tafel her, die die Zugehörigkeit der Restaurants zur Auswahl von Gault & Millau anzeigt.



Innovation



▶ **TEIGAUSROLLMASCHINE** Seite 173

▶ **AIRMAT® SPEZIELL FÜR BRANDTEIG**
doppelseitig Eclairs & Windbeutel
Seite 211



▶ **ANTIHAFTBESCHICHTETE STAHLFORMEN**
Seite 197



▶ **LOQY-KOLLEKTION**
EDELSTAHL ALCHIMY LOQY
Bratpfannen ø 20 und 32 cm
Seite 67



▶ **EISENSTAHL MINERAL B**

- Wok ø 24 und 40 cm Seite 14
- Paella-Pfanne mit 2 Griffen ø 28 cm Seite 16



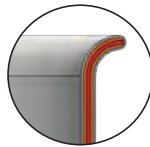
Neue, gewölbte Form des Affinity Woks: stabiler und gleichmäßiges Garen.

▶ **MEHRLAGIGES EDELSTAHL AFFINITY**

Designverbesserung :

Die Ränder sind nun geschlossen, um ein langlebigeres Produkt zu erhalten. Die neuen, weiter auslaufenden Ränder bieten einen effizienteren Schüttrand und Tropfstopf. Zudem passen die Edelstahldeckel der Produktreihe jetzt auf die runden Affinity-Pfannen. Die neue Version wird ab dem 1. April 2025 erhältlich sein.

Seite 48



Affinity Wok
ø 32 cm
Seite 50



Antihafbeschichtete Pfanne
mit Keramikbeschichtung
ø 20 bis 32 cm Seite 50

▶ **AUFLAUFFORM AUS EDELSTAHL**

Seite 95



▶ **PFANNENSCHONER STAPELSCHUTZ**
Seite 101



ZEITLOSER STAHL

Die Pfanne aus Stahl entspricht der Pfanne, wie sie schon von unseren Großmüttern benutzt wurde, zeitlos und unersetzlich, zum Braten bei hoher Temperatur, einfach, natürlich und ohne Beschichtung. Wir pflegen und schützen sie mit Bienenwachs. Anschließend ist es Ihre Aufgabe, die Eisenstahl Pfanne einzubrennen, damit sie all ihre guten Eigenschaften entfaltet.

- 9 -

Eisenstahl & Bienenwachs
MINERAL B

- 17 -

Eisenstahl CARBONE PLUS

- 21 -

Blaustahl BLUE CARBON

- 24 -

Blaustahl LA LYONNAISE





BOX Pizza



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4970.00	Solange Vorrat reicht	47,5	30	10	2

- Inhalt :
- 2 runde Bleche aus Blaustahl ø 28 cm für dünne Pizza
 - 2 runde gelochte Pizzableche ø 28 cm für dicke Pizza
 - Pizza-Rädchen mit Klinge aus Edelstahl ø10 cm
 - Flexibler Teigschaber

Die Profi-Koch-Rezepte und Tipps von Philippe Laruelle, Chefkoch, Schirmherr der Marke De Buyer

BOX #crepesparty



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
5615.01		47,5	30	10

- Inhalt :
- Crêpes-Pfanne ø 26 cm mit Bienenwachsversiegelung und Griff aus Bandstahl
 - Crepe Spatula aus Buchenholz
 - Silikonbürste





BOX Steak Lover



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
5610.03		47,5	30	10	2,85

Inhalt :
 - Eisenstahl Bratpfanne MINERAL B ø26cm mit Bienenwachsversiegelung und Griff aus Bandstahl
 - Pfeffermühle aus Buchenholz mit Stahlmahlwerk
 - Zange L.24 cm aus Edelstahl

BOX #BRUNCHTIME



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
5612.01		47,5	30	10	1,93

Inhalt :
 - Eisenstahl Bratpfanne MINERAL B für 3 Blinis ø 10 cm mit Bienenwachsversiegelung und Griff aus Bandstahl
 - Schöpflöffel aus Edelstahl und Buchenholz
 - Crepe Spatula aus Buchenholz

DIE WEIßEN

DIE BLAUEN

MINERAL B · PRO ·

MINERAL B · BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

BLUE CARBON

La Lyonnaise

Serie

Tiefgezogenes Material

Weißstahl

Gebälutes Stahlblech

Dicke

2,5 - 3 mm

2 mm

1 - 1,5 mm

Kochart

Anbraten / Grillen / Bräunen

Fürs Kochen konzipiert



Endbearbeitung

Natürliche Bienenwachsversiegelung



Leicht eingölt

Wärmequellen



Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art

Edelstahlguss

Bandstahl und Holz

Bandstahl oder Wechselgriff

Bandstahl

brüniert
Bandstahl

Bandstahl

Befestigung vom Griff oder Sockel



Vernietet + Hitzetop

Vernietet

Punktgeschweißt

Eignung für den Backofen

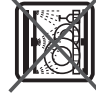


Kurzzeitig :
10 Minuten bei 200° C



Kurzzeitig :
10 Minuten bei 200° C

Spülmaschineneignung



Profil

Aufgeweitete und abgerundete Lyonnaise-Form (erleichtert das Wenden der Speisen)

Durchmesser (cm)

20 - 32

12 - 40

12 - 50

12 - 32

14 - 45

Garantie

Lebenslang (Lebenslange Garantie gegen Herstellungsfehler und bei normaler und sachgemäßer Verwendung)

PCB (Verpackungseinheit)

1

1

1

1-10

1

10

PFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

Vernieteter Griff aus Edelstahlguss 2,5 bis 3 mm stark
Made in France

*Für alle Kochplatten geeignet
Zum Anbraten Grillen Bräunen*

MINERAL B • PRO •



Bratpfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,9

MINERAL B
BRATPFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG
Vernieteter Griff aus Edelstahlguss
2,5 bis 3 mm stark
Für alle Kochplatten und Ofen

Bauernpfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
5684.24		24	7,7	2,5	2,5	2
5684.28		28	8,7	4	2,5	2,49



Omelett-Pfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
5681.24		24	2,5	1,5
5681.28		28	3	2,25

Omelett-Pfanne, abgerundet, um ganz einfach die Omeletts wenden zu können und sie leicht aus der Pfanne gleiten zu lassen

PFANNE B BOIS AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

Vernieteter Griff aus Bandstahl und Holz MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

2,5 bis 3 mm stark

Made in France

Für alle Kochplatten geeignet

Zum Anbraten Grillen Bräunen

Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich von den physischen Einzelhändlern verkauft.

MINERAL B • BOIS •



Runde Bratpfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden 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	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,66



Bauernpfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	ø Boden cm	Kg
5714.24		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Runde Crêpes-Pfanne MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
5712.03	3 Blinis ø 10 cm	27	2	1,2

Konischer Wok MINERAL B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5717.28		28	51,2	8	3,7	1,5	13,7	1,44
5717.32	Mit Stiel und Griff	32	63,6	9,15	5,6	1,5	15	1,81
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht		34,5					0,14

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen. Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 1,5 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Deckel aus Glas mit Knauf aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Geeignet für Wok und Sauteuse MINERAL B.

PFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

Vernieteter Griff aus Bandstahl 2,5 bis 3 mm stark
Made in France

Für alle Kochplatten geeignet
Zum Anbraten Grillen Bräunen

MINERAL B



Runde Bratpfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,63
5610.36	Mit Stiel und Griff	36	5	3	26	3,53

Grill-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5613.26		26	4	2,5	18,5	1,37
5613.32		32	4,5	2,5	23	2,31

Steak-Pfanne MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5616.24		24	2,5	18	1,27
5616.28		28	2,5	21,3	1,63



Universal Edelstahldeckel für Pfannen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Verstärktes Material für mehr Stabilität.
 Robust, aber nicht zu schwer
 Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
 Hochglanzpolierte Oberseite.
 Made in France.



Bauernpfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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	Mit Stiel und Griff	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

Bauerntopf MINERAL B mit 2 Griffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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





Konischer Wok MINERAL B mit Griff

new
2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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	Mit Stiel und Griff		32	61,8	9,15	5,6	1,5	15	1,78
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht			34,5					0,14
5617.40	Mit Stiel und Griff	2025	40	74,5	23	9,4	1,5	19,5	3,32

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen. Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 1,5 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	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

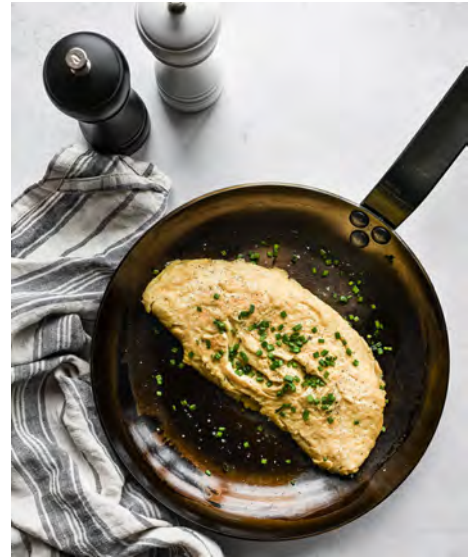
Passt auf die Woks und Bauernpfannen MINERAL B. Nicht für runde Pfannen geeignet.

Omelett-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
5611.20		20	2,5	1,03
5611.24		24	2,5	1,35
5611.28		28	3	2,15

Omelett-Pfanne, abgerundet, um ganz einfach die Omeletts wenden und sie leicht aus der Pfanne gleiten.



Runde Crêpes-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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

Runde Blinis-Pfännchen MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5612.12		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
5612.14		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Poffertjes-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
5612.16		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
5612.03	3 Blinis ø 10 cm	27	2	1,11



Rechteckige Pfanne "Grill" mit 2 Griffen aus Edelstahl



Rechteckige Plancha mit 2 Griffen aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
5640.02		38	26	2,5	2,49

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
5640.01		38	26	2,5	2,5	2,21

Paella-Pfanne MINERAL B mit 2 festen Griffen aus Edelstahl

new 2025

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5652.28		28	4,4	3	21	1,97
5652.32		32	4,2	3	23	2,5



Ovale Bratplatte mit 2 festen Griffen aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5651.36		36	24	4,8	2,5	21	2,26



EISENSTAHLPFANNE

2,5 bis 3 mm stark
 für Hochleistungskochplatten geeignet
 Ideale Wärmeleitung
 Vernieteter Stiel aus Bandstahl
 Für alle Kochplatten geeignet, inklusive INDUKTION
 Made in France

Zum Anbraten Grillen Bräunen

CARBONE PLUS



Runde "Lyonnaise" Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
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	Mit Stiel und Griff	32	60	4,5	3	23	2,71	1
5110.36	Mit Stiel und Griff	34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
5110.40	Mit Stiel und Griff	38	73	5,3	3	30	4,11	1
5110.50	Mit Stiel und Griff	48	91	5,7	3	41	6,13	1

Die „Lyonnaise“-Bratpfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte.
 Mit stabil vernietetem Bandstiel.
 Ofen : 10 Minuten / 200°C.

Runde Bratpfanne - Mit Griff aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
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

Ergonomisch-funktionaler und stabil vernieteter Rohrstiel aus Edelstahl - garantierter Hitzeschutz.
 Für alle Herdarten inklusive Induktion.

Fischpfanne aus schwerem Eisenstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5111.36	Oval	36	26	4	2,5	21	2,3	3
5111.40	Oval	40	28	5	3	23	3,32	1

Die ovalen und rechteckigen Pfannen eignen sich ideal für ganze Fische.

Ovale Fischpfanne aus Eisenstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5131.36		36	26	4,6	2,5	21	2,39

Ergonomisch-funktionaler und stabil vernieteter Rohrstiel aus Edelstahl - garantierter Hitzeschutz. Für alle Herdarten inkl. INDUKTIONSHERDE.

Crêpes-Pfannen aus schwerem Eisenstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
5120.18	2,5 mm stark	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
5120.20	2,5 mm stark	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
5120.22	2,5 mm stark	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
5120.24	2,5 mm stark	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
5120.26	2,5 mm stark	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
5120.30	2,5 mm stark	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	3

Stahlblech eignet sich ausgezeichnet für leckere, knusprige Crêpes. Dank des niedrigen Rands der Pfanne lassen sich Crêpes leicht wenden.

Blinis-Pfännchen aus schwerem Eisenstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Perso	Kg	Q
5140.12	Blinis-Pfännchen	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, sowie Krapfen und Pfannkuchen zubereiten.

Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl mit 2 Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
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

Diese sehr dicke Profi-Pfanne hat zwei stabil verschweißte Griffe. Sie ist äußerst vielseitig und ideal für die Zubereitung von Paella, da die Flüssigkeit dank der bauchigen Form schnell verdampft (Reduktion).

Die dicken Wände eignen sich für das Garen bei schwacher Hitze.

Gerundeter WOK aus Stahl - 1,5 mm stark - Für Wok-Induktionplatte geeignet



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5114.35		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
3122.00		24		3,65	1	0,25	1

Runde Pfanne "Grill" - mit Stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg	Q
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



Rechteckige Pfanne "Grill" - mit Stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
5540.38		38	26	2,5	2,52

Frittiertopf gewölbt, ohne Korb

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.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

Dank seiner guten Wärmeleitfähigkeiten eignet sich Stahlblech ausgezeichnet zum Fritieren. Die „letzte Rettung“, wenn die elektrische Friteuse einmal ausgefallen ist.

Für andere unvorhersehbare Verwendungen ebenfalls sehr nützlich.

Der Fritierkorb muss gesondert bestellt werden.

Korb aus Edelstahl , gewölbt, für Ref. 5050

Art.Nr.	Bezeichnung	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
Solange Vorrat reicht				

Der Korb liegt mit den Griffen auf dem Frittiertopf auf, wodurch die Speisen perfekt abtropfen. Achten Sie darauf, dass das Öl nicht bis an den Korb heranreicht. Dieser Korb ist besonders engmaschig, damit das Frittiergut nicht herausfällt. Loch 8 x 8 mm.



Pfanne aus Blaustahl
BLUE
CARBON



BLAUSTAHL

Pfannen aus gebläutem Stahlblech
 2 mm dick für eine perfekte Wärmeleitung
 Geschweißter Stiel aus behandeltem Bandstahl vor dem Verpacken
 geölt = Hitzebeständigkeit
 Thermische Behandlung von gebläutem Stahlblech
 = Schutz vor Oxidation und Korrosion

Für alle Herdarten, inkl. Induktion bei mäßiger Temperatur und
 Backofen, geeignet
 Geeignet für das Garen auf Glut und auf der Plancha
 Made in France
 Zum Anbraten Grillen Bräunen



Bratpfanne BLUE CARBON, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.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
ERWEITERUNGEN						
Deckel aus Edelstahl						
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61

Die „Lyonnaise“-Form aus 2 mm dickem Blaustahl gewährleistet eine gute Wärmeverteilung. Dank dem bauchig gewölbten Rand gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte.

Bauernpfanne aus Blaustahl BLUE CARBON - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
5214.24		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
5214.28		28	54,5	9	4	2	1,96

Konischer Wok BLUE CARBON aus Blaustahl mit Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5217.32	Mit Stiel und Griff	32	51,6	9,7	2	15	2,2
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht		34,5				0,14

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen.
 Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche - ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 2 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Gelöcherte Maronipfanne mit Seitenbelüftung



Maronipfanne



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5493.28		28	4,7	1,1	0,91	5

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5490.28		28	3,7	1	0,7	10
5491.28	Langer Stiel 70 cm Solange Vorrat reicht	28	3,7	1	1,24	10

Maronipfanne mit seitlichen Luftlöchern für eine gute Wärmezirkulation: Dieses Modell eignet sich für alle Herdarten, einschließlich Gasherden und Induktion (bei mäßiger Temperatur).

ausgezeichnet rösten.

Der Rillenboden läßt die Maronen

Die Maronipfanne mit gelöchertem Boden ist ein traditionelles Küchengerät, das aus Stahleblech gefertigt ist. Diese Maronipfannen dürfen nur auf Glut verwendet werden. Geschweißter Griff.

Blinis-Pfännchen aus Blaustahl - 2 mm stark

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5340.12		12	24	2	2	0,33	10



Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, aber ebenfalls Krapfen und Pfannkuchen zubereiten.

Crêpepfanne, aus Blaustahl - 2 mm stark



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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

Blaustahl eignet sich ausgezeichnet für leckere, knusprige Crêpes. Dank des niedrigen Rands der Pfanne lassen sich Crêpes leicht wenden. Mit verschweißstem Stiel.



La Lyonnaise



STAHL

1 bis 1,5 mm stark für mittelkräftige Kochplatten geeignet
 Schnelle Erwärmung
 Verschweißter Stiel aus Bandstahl
 Für alle Kochplatten geeignet, außer INDUKTION
 Made in France

Zum Anbraten Grillen Bräunen

Runde "Lyonnaise" Bratpfanne



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5020.14		14	26,2	3,3	1	0,25	10
Solange Vorrat reicht							
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

Die „Lyonnaise“ ist die traditionelle Pfanne unserer Großmütter. Der leichte Blaustahl eignet sich für weniger starke Wärmequellen. Die „Lyonnaise“-Pfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte. Mit verschweißtem Stiel.

Satz von 10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26



Paella-Pfanne mit 2 Griffen aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5023.20	Solange Vorrat reicht	20			1		3
5023.34	6 Portionen	34	42	4,5	1,5	1,43	3
5023.37	8 Portionen	37	44,4	5	1,5	1,61	3
5023.42	12 Portionen	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
5023.47	15 Portionen	47	55	6	1,5	2,64	3
5023.60	35 Portionen	60	68	6,5	1,5	3,91	1

Die Paella-Pfanne hat nicht nur eine typische Form, sondern ist darüber hinaus äußerst vielseitig: Sie eignet sich für den Herd, den Backofen und - je nach Bedarf - auch für die Verwendung bei Tisch.

Ihr mittelhoher Rand erleichtert die Zubereitung von Paella und anderen Gerichten.

Dreibeingestell aus verchromtem Stahl für Gasbrenner



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
0820.00N		59	55	66,5	2,17

Das Dreibein bietet eine ebene und stabile Fläche für den speziellen Gasbrenner „Paella“ zur Zubereitung von Paellas im Freien. Für alle Brennergrößen geeignet.

Gasbrenner aus Eisen, emailliert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
0816.40N	Für Paella-Pfannen ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
0816.50N	Für Paella-Pfannen ø 70 cm	50	84,2	12	3,19
0816.60N	Für Paella-Pfannen ø 80-100 cm	60	94,7	13	3,78
	Gemäß den EG-Normen				
	Gasbrenner ohne Adapter geliefert				
	Standardgasbrenner mit einem Gasdruck von				
	Mit der Bestellung teilen Sie uns das Land mit				

Dieser Gasbrenner verfügt über 2 regulierbare Rampen zur Verwendung mit Pfannen und anderen Gefäßen. Er ist überall einsetzbar und erfordert keine platzintensive oder kostspielige Ausrüstung. Er ist die ideale Ergänzung zur Paellapfanne für die Verwendung im Freien und für „improvisierte“ Küchen oder

Buffets. Er wird mit Butan- oder Propangas betrieben.

Paella-Pfanne "Viva España" mit 2 roten Griffen, aus Stahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
5026.24N	1 Portion	24	3,5	1	0,4	6
5026.28N	3 Portionen	28	3,7	1	0,51	6
5026.32N	5 Portionen	32	4	1	0,68	6
5026.36N	7 Portionen - Solange Vorrat reicht	36	4	1	0,97	6
5026.40N	9 Portionen	40	4,4	1	1,28	6
5026.46N	12 Portionen- Solange Vorrat reicht	46	5	1	1,9	4
5026.50N	14 Portionen	50	5	1	2,22	4
5026.60N	19 Portionen	60	5	1	4,09	4
5026.70N	25 Portionen	70	5	1	7	1
5026.90N	50 Portionen - 4 Griffe	90	6,2	1,5	12	1

Diese Paellapfanne (Dicke: 10 bis 15/10°) hat die typisch spanische Form mit dem relativ niedrigen Rand.

Der getriebene Boden verleiht dieser Pfanne ihr einzigartiges Design.



de Buy
MADE

LEISTUNGSSTARKE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Unsere antihaftbeschichteten Produktserien sind für das Kochen bei niedrigen Temperaturen empfehlenswert, und sie sorgen für sanftes und schonendes Kochen. Die Pfannen sind dick und mit hochwertigen Beschichtungen kombiniert, die ein fettfreies Kochen ermöglichen.

- 29 -

Aluminiumdruckguss INDUKTION
CHOC EXTREME

- 32 -

Geschmiedetes Aluminium INDUKTION
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

- 36 -

Aluminium CHOC RESTO INDUKTION

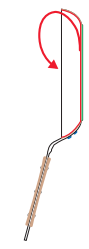
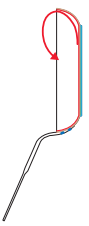
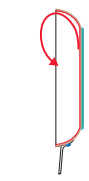







- 39 -

Aluminium CHOC CLASSIC

- 43 -

Aluminium CHOC ACCESS



	ALUMINIUMGUSS	GESCHMIEDETES ALUMINIUM		ALUMINIUM
Serie	CHOC EXTRÊME	CHOC B • BOIS •	CHOC INTENSE	CHOC RESTO INDUCTION CHOC CLASSIC CHOC ACCESS
Dicke	3-4 mm - Bodenstärke 7 mm			
Kochart		4 mm	4 - 5 mm	3,3 - 5 mm 3 - 4 mm
Fürs Kochen Konzipiert		Aufwärmen / Braten / Schmoren		
Beständigkeit der Antihafbeschichtung	EXTRA LANGE STRAPAZIERFÄHIG	DAUERHAFT STRAPAZIERFÄHIG		
Wärmequellen			ULTRA STRAPAZIERFÄHIG	SEHR STRAPAZIERFÄHIG STRAPAZIERFÄHIG
Boden des Kochgeschirrs	Geschweißte und verlötete Induktionsscheibe	In Aluminium geschmiedete Induktionsscheibe	Bienenwabe-geschmiedete Induktionsscheibe	Eloxiertes Aluminium
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	Edelstahl Bandstahl	Bakelit Wechselgriff	Bandstahl
Befestigung vom Griff oder Sockel	 Vernietet + Hitzestopp	Vernietet		
Eignung für den Backofen	 Max 250°C (ausgenommen Grill)	 Max 250°C (ausgenommen Grill)	 Kurzzeitig : 10 Minuten bei 200°C	 Kurzzeitig : 10 Minuten bei 200°C
Spülmaschineneignung	 Nur gelegentlich, um nicht die Antihaf-Eigenschaften zu beeinträchtigen.			
Durchmesser (cm)	18 - 36	20 - 36	20 - 32	20 - 36 12 - 40 20 - 40
PCB (Verpackungseinheit)	1	1	1	3 3 3

CHOC EXTREME

- Echter Aluminiumdruckguss garantiert Robustheit.
- Antihafbeschichtung der neuesten Generation.
- Extrem hart: aufgespritztes PTFE zur Verstärkung der Basis für eine längere Lebensdauer.
- Gesundes, diätfreundliches Kochen.
- Ergonomischer Stiel aus Edelstahlguss.
- Dicker Magnetboden, speziell für Induktion geeignet.

für alle Hitzequellen, inklusive Induktion

CHOC EXTRÊME



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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



CHOC EXTREME ist aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit, Wärmeschockfestigkeit und Stoßfestigkeit. Sie eignet sich ideal für die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte auf Grund von hoher Hitze verursachte Reaktionen vermeidet.

CHOC EXTREME Antihaf-Serie ist in einer abnehmbaren Version erhältlich
siehe Seite 68

Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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	mit Stiel und Griff	36	4,6	3	23	2,5

CHOC EXTREME ist aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit, Wärmeschockfestigkeit und Stoßfestigkeit. Sie eignet sich ideal für

die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte auf Grund von hoher Hitze verursachte Reaktionen vermeidet.

Antihaft-Sauteuse CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Sauteuse mit Antihaftbeschichtung - abrieb- und reibungsbeständig. Diese Sauteuse ist ideal für das Garen bei schwacher Hitze.

Für alle Herdarten inkl. Induktionsherde.

Tortenform für Apfelkuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC EXTREME Induktion



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Boden ø cm	Kg
8320.24		24	5	16	0,82
8320.28		28	5,5	18,5	1,2

Diese Backform mit dicken Wänden für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ist ideal für die Spezialität „Tarte Tatin“, da sich der Karamell direkt in der Backform auf dem Herd (alle Arte von Herden inklusive Induktion.) zubereiten lässt. Sobald der Karamell fertig ist, einfach die Äpfel und den Teig darauf legen und die Form in den Ofen schieben.



Kochtopf mit Glasdeckel - CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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 mit 2 Griffen CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8317.00	Wok	32		11	3	18	1,62
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht		34,5				0,14

Niederer Bratentopf ohne Glasdeckel - CHOC EXTREME

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8313.20		20	27	6	3	12,5	0,96
	Solange Vorrat reicht						
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
	Solange Vorrat reicht						
8313.36		36		8,5	4	23	2,75
	Solange Vorrat reicht						



In dem niederen Bratentopf mit 2 Griffen bräunt das Gargut schnell. Er wird wie eine Sauteuse verwendet, ist jedoch praktischer in der Handhabung und erfordert im Schrank und auf der Kochfläche weniger Platz.



Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff

Art.Nr.	Bezeichnung	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



Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.10	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	Großes Modell 11 cm Für ø36 cm	24	14,5	6	0,44



Geeignet für die Griffe von Töpfen der Serie CHOC EXTREME



PFANNE CHOC B BOIS AUS ALUMINIUM

Vernieteter Griff aus Bandstahl und Holz MIT BIENENWACHSFERTIGUNG
 Der Schmiedeprozess der Herstellung macht das Aluminium härter und strapazierfähiger.
 Diese hochwertige PTFE-Beschichtung behält ihre Antihafteigenschaften für längere Zeit,
 für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.
 Diese extradicke verstärkte Antihaftebeschichtung der neuesten Generation wird für eine
 unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht.

Made in France
 Für alle Kochplatten geeignet. 10 min/200°C max. im Backofen.

Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich von den physischen Einzelhändlern verkauft.



Runde Antihafte-Bratpfanne Choc B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Ø Boden 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

Pfanne CHOC B BOIS aus starkem Aluminium mit PTFE Überzug für bessere Beständigkeit gegen Reibung und gegen Hitze.
 Schwarze Innen- und Außenbeschichtung
 Vernieteter Griff aus Bandstahl und Buchenholz.
 Mit magnetischem Boden. Für alle Kochplatten inklusive Induktion.
 Backen im Ofen: 10 Minuten bei 200 ° C möglich.
 Ideal zum Schmoren, Aufwärmen und Kochen delikater Gerichte.

Antihaft-Sauteuse CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
8788.24		24	4	16,6	1,28
8788.28		28	4	22	1,55



Deckel aus Glas mit Knauf aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Für alle Pfannen der Serie CHOC B BOIS geeignet.

Runde Crêpes-Pfanne CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8785.26		26	4	18	0,87
8785.30		30	4	22	1,19

PFANNE CHOC INTENSE AUS ALUMINIUM

Diese Modellserie im schicken Industriedesign verbindet ein tiefes Schwarz mit Edelstahl. Der Schmiedeprozess der Herstellung macht das Aluminium härter und strapazierfähiger. Eine extradicke verstärkte Antihafbeschichtung der neuesten Generation wird für eine unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht. Diese hochwertige PTFE-Beschichtung behält ihre Antihaf-Eigenschaften für lange Zeit, für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.

Geeignet für Kochfelder aller Art und Backöfen.
Leicht zu reinigen.
Made in France

**CHOC
INTENSE**



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC INTENSE mit Griff aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Ø Boden 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



Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3429.20		20	0,41
3429.24		24	0,58
3429.28		28	0,74
3429.32		32	1,1



Für alle Pfannen der Serie CHOC INTENSE geeignet.



Antihaf-Sauteuse CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
8768.24		24	4	16,6	1,18
8768.28		28	4	22	1,45

Runde Crêpes-Pfanne CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8765.26		26	4	18	0,84
8765.30		30	4	22	1,11



Die CHOC INTENSE Antihaf-Serie ist mit einer abnehmbaren Version erhältlich
siehe Seite 72



DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

für Serien
CHOC EXTREME / CHOC B BOIS / CHOC INTENSE
Dim. 30,5 x 29,5 x ht 47 cm
Für ø 24 cm geeignet

**CHOC RESTO INDUCTION
ANTIHAFT-BRATPFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM
MIT INDUKTIONSBODEN**

ALUMINIUM 5 MM stark =
Temperaturanstieg, bessere Wärmebeständigkeit und
gleichmäßiger
geschmiedeter Boden = perfekte Wärmeverteilung

CHOC-Antihafbeschichtung
für bessere Beständigkeit gegen Reibung und gegen Hitze
Vernieteter Griff aus Bandstahl
Für alle Kochplatten geeignet

ideal zum Schmoren, Aufwärmen und Kochen delikater Gerichte.

**CHOC
RESTO INDUCTION**

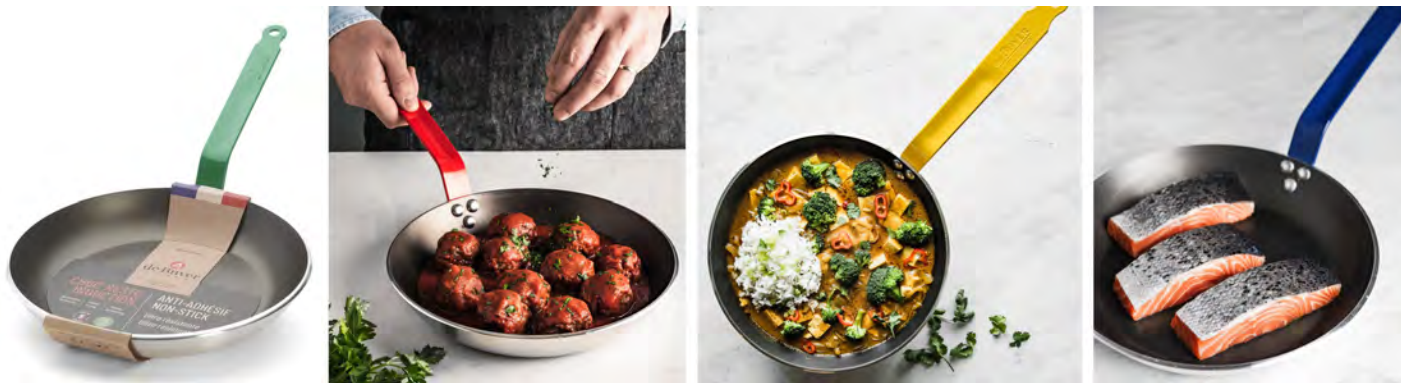


Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC Resto INDUCTION aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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

Die hochwertige Antihafbeschichtung aus angereicherterem PTFE-Kunststoff verleiht dieser Profi-Pfanne aus Aluminium CHOC RESTO INDUCTION eine größere Kratzfestigkeit als einer herkömmlichen antihafbeschichteten Pfanne. Der stabil vernietete Flachstiel ist mit einem hitzefesten Epoxidharz beschichtet. „Lyonnais“-Form. Für alle Herdarten.



Runde Bratpfanne CHOC Resto Induction mit rotem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
Roter Griff für Rotfleisch							
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne Choc Recto Induction mit grünem Griff -HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
Grüner Griff für Gemüse							
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC Resto Induction mit gelbem Griff -HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
Gelber Griff für Weißfleisch							
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC Resto Induction mit blauem Griff -HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
Blauer Griff für Fisch							
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Antihaft-Crêpes-Pfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8485.26		26	4	18	0,8
8485.30		30	4	22	1



Ovale Fischpfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
8481.36		36	26	4,3	5	18	1,7



BRATPFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM
ANTIHAFT - Profi-Qualität 5-facher PTFE Überzug
 CHOC-Antihaftbeschichtung
 Gerillter Boden
 Vernieteter Griff aus Bandstahl
 Alle Kochplatten außer Induktion

**CHOC
 CLASSIC**



ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

Runde Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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

Diese antihafbeschichtete Pfanne eignet sich zum Verfeinern von Fertiggerichten und zur Zubereitung von empfindlichem Bratgut. Die „Lyonnaise“-Pfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte. Mit stabil vernietetem Flachstiel.

Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
8181.36	Ovale Fischpfanne	36	26	4,3	5	1,61	3
8181.40	Ovale Fischpfanne	40	28	4,5	5	1,95	3
8184.38	Rechteckige Fischpfanne	38	26	4,2	5	1,87	3

Die ovalen und rechteckigen Pfannen eignen sich für ganze Fische. Die antihafbeschichtete Pfanne ist ideal für die Zubereitung von empfindlichem Bratgut wie Fisch. Mit stabil vernietetem Flachstiel.

Crêpes-Pfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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

Die antihafbeschichtete Crêpes-Pfanne hat optimale Gleiteigenschaften; die Crêpes lassen sich leicht wenden und gleiten problemlos aus der Pfanne. Mit stabil vernietetem Flachstiel.

Blinis-Pfännchen CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
8140.12		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
8140.14		14	26	1,7	4	0,24	10

Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, aber ebenfalls Krapfen und Pfannkuchen zubereiten. Mit stabil vernietetem Flachstiel.



Konische Antihaf-Sauteuse CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
8188.24		24	43	6,5	4	1,2
8188.28		28	49,5	7,1	4	1,27

Die konische Sauteuse eignet sich ausgezeichnet zum Reduzieren, da der kleine Boden die rasche Erwärmung und der große Durchmesser das Verdampfen beim Umrühren fördern. Mit Schüttrand und abgerundeten Kanten.

Rechteckige Bratplatte aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

PROFI-BRATPFANNE aus antihaftbeschichtetem Aluminium
Mehrfach-PTFE-Beschichtung

**Vernieteter Stahlflachstiel mit farbiger
Epoxidbeschichtung
Lebensmittelsicher
Wahrung des Aromas sämtlicher Lebensmittel**

CHOC-Antihaftbeschichtung S
Gerillter Boden
Vernieteter Griff aus Bandstahl
Alle Kochplatten außer Induktion

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

**CHOC
CLASSIC**

HACCP



Runde Bratpfanne CHOC mit rotem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Roter Griff für Rotfleisch						
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Runde Bratpfanne CHOC mit gelbem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Gelber Griff für Weißfleisch						
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Runde Bratpfanne CHOC mit blauem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Blauer Griff für Fisch						
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Runde Bratpfanne CHOC mit grünem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Grüner Griff für Gemüse						
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

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.



RUNDE BRATPFANNE AUS ALUMINIUM

ANTIHAFT - 5-facher PTFE Überzug

CHOC-Antihafbeschichtung
Vernietet Griff aus Bandstahl

Alle Kochplatten außer Induktion

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

**CHOC
ACCESS**



Bratpfanne CHOC Access



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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

Die antihafbeschichtete Pfanne CHOC Access heizt sich schnell auf. Sie bietet alle Vorzüge der „Lyonnaise“-Form und ist mit hochwertigem PTFE CHOC beschichtet, das optimale Antihaf- und Gleiteigenschaften gewährleistet. Mit stabil vernietetem Stiel.

Wender für Antihafpfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Dieser flexible Wender aus Nylon mit abgerundeten Kanten wird für die Verwendung mit der CHOC Serie empfohlen, da er die Antihaf-Versiegelung nicht beschädigt. Hitzebeständig.

Set aus 10 Schutzhüllen aus Neopren für Stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

Universal Edelstahldeckel für Pfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Verstärktes Material für mehr Stabilität.
Robust, aber nicht zu schwer.
Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
Hochglanzpolierte Oberseite.
Made in France.





EDELSTAHL, EIN GROSSER KLASSIKER

Kochgeschirr aus Edelstahl, das sind unverzichtbare Utensilien, die in allen Küchen zu finden sind. Leicht zu pflegen, gesund und langlebig, das Material hat viele gute Eigenschaften. Besonders zu erwähnen ist die mehrfach beschichtete AFFINITY-Serie, mit guter Reaktivität und hervorragender Hitzeverteilung.

- 48 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
AFFINITY

- 52 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
ALCHIMY

- 56 -

Edelstahl MILADY

- 58 -

Edelstahl PRIM'APPETY



DIE MEHRSCHICHTBÖDEN

DIE SANDWICHBÖDEN

5 ply

3 ply

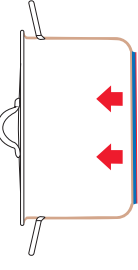
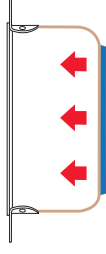
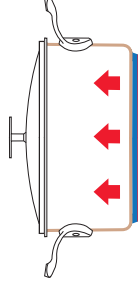
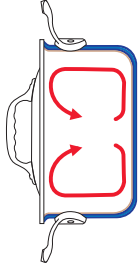
AFFINITY

ALCHIMY

MILADY

MILADY TWISTY

PRIM'APPETY



2,3 - 2,7 mm

2,3 - 2,7 mm

0,6 - 0,8 mm

0,8 - 1 mm

Kocharten
Bräunen / Blanchieren / Braten



Fürs Kochen konzipiert
Endbearbeitung
Wärmequellen
Boden des Kochgeschirrs
Griffyp, gekrümmt nach französischer Art
Befestigung von Griff oder Sockel
Hitze-stop

Hochglanzpoliert

Gebürstet

Hochglanzpoliert

Gebürstet



Mehrschichtboden
Edelstahlguss

Mehrschichtboden

Dicker Sandwichboden (7 mm)

Wärmeverteiler Sandwichboden (4-7 mm)

Eignung für den Backofen

Edelstahlguss

Abgedichtetes Edelstahlrohr

Bakelit Wechselgriff

Edelstahlrohr

Vernietet



Eignung für den Backofen



Spülmaschinenfest



Ausgangsrand

9 - 32

14 - 32

14 - 28

12 - 50

PCB (Verpackungseinheit)

1

1

1

1

1



SIRHA+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

// AFFINITY

Seit der Auswahl Frankreichs für den Bocuse d'Or im Jahr 2019 begleitet de Buyer das Team Frankreich beim Finale des Bocuse d'Or, das alle zwei Jahre im Januar anlässlich der Sirha-Messe in Lyon stattfindet.

De Buyer stellt den Kandidaten und ihrem Team ein Materialpaket mit wichtigen Kochutensilien aus der AFFINITY-Serie zur Verfügung, damit sie sich auf den prestigeträchtigen Wettbewerb vorbereiten können.



Paul Marcon,
Kandidat Frankreich Bocuse d'Or 2025
und sein Team



Davy Tissot,
Gewinner
Bocuse d'Or 2021



Naïs Pirollet,
Kandidatin Frankreich Bocuse d'Or 2023
5. Platz



AFFINITY

Innovatives, hochleitendes Material aus rostfreiem mehrlagigem Stahl - 5 Lagen :

- SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG
- ENERGIESPAREND UND VITAMINE BLEIBEN ERHALTEN
- PERFEKTER HEIZKREIS UND GLEICHFÄMIßES GAREN

BLOCKBAUWEISE - in einem Stück hergestellt

Robuster Boden - Formbeständig - Von 2,3 bis 2,7 mm stark

Abgerundeter, geschlossener Ausgussrand

Griffe aus Edelstahlguss

Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen

Made in France

AFFINITY



Die ikonische Premiumserie Affinity aus mehrschichtigem Edelstahl wurde einer Designverbesserung unterzogen. Die Ränder sind nun geschlossen, um ein langlebigeres Produkt zu erhalten. Die neuen, weiter auslaufenden Ränder bieten einen effizienteren Schüttrand und Tropfstopf. Zudem passen die Edelstahldeckel der Produktreihe jetzt auf die runden Affinity-Pfannen. Die neue Version wird ab dem 1. April 2025 erhältlich sein.

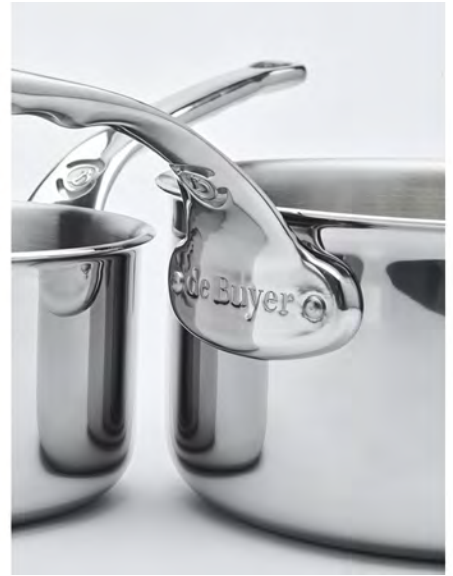
Kasserolle Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
OHNE DECKEL							
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
MIT DECKEL							
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 Kasserollen ø16/18/20 cm In einem Dekorkarton.				2,3		3,5

Innovatives, hochleitendes Material aus rostfreiem mehrlagigem Stahl : SCHNELLER TEMPERATURANSTIEG - ENERGIESPAREND UND VITAMINE BLEIBEN ERHALTEN - PERFEKTER HEIZKREIS UND GLEICHMÄßIGES GAREN -BLOCKBAUWEISE - in einem Teil hergestellt - Robuster Boden - Formbeständig.





Gerade Sauteuse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Konische Sauteuse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Bratpfanne aus Edelstahl Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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

Das Modell mit ausgestelltem Rand ist ab dem 1. April 2025 erhältlich.

Antihaft-Bratpfanne Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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

Dieses antihaftbeschichtete Modell ist bis Ende März 2025 erhältlich und wird ab dem 1. April 2025 durch die antihaftbeschichtete Pfanne mit Keramikbeschichtung (Ref. 3717) ersetzt.

Antihaft-Bratpfanne Affinity mit Keramikbeschichtung

new 2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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

Die antihaftbeschichtete Pfanne ist ideal zum schonenden Garen von Speisen, wie z. B. Fisch. Sie ist mit einer neuen Keramikbeschichtung versehen, die garantiert

PFAS-frei ist. Diese Beschichtung ermöglicht das Braten mit wenig oder gar keinem Fett, bietet Tag für Tag Gleitfähigkeit und ist leicht zu reinigen.

Auch der Affinity Wok wurde verbessert: von einer konischen Form (1) zu einer abgerundeten Form (2). Diese neue Version bietet mehr Stabilität auf allen Herdarten und gleichmäßigeres Kochen.

Das Design ändert sich zum 1. April 2025.

Wok Affinity mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3743.32	(1) verfügbar bis 31/3/25	32	12	5,5	2,7	9,5	1,9	
3748.32	(2) verfügbar am 1/4/25	2025	32	44,5	9	5,5	2,3	1,83
ERWEITERUNGEN								
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht	34,5						0,14
3428.32	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	32						1,19

new 2025



Servierpfanne Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Konische Servierpfanne mit 2 Edelstahl-Griffen und Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3745.28		28	10	4,8	2,7	20,5	2,57

Kochtopf Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpfte Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.



Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.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

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl paßt auf alle Elemente der Affinity Serie, einschließlich auf Bratpfannen ab dem 1. April 2025.

Bratplatte Affinity mit 2 festen Griffen aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3



ALCHIMY

Kochgeschirr aus mehrlagigem dicken Edelstahl

3-lagig

Dauerhaftes und strapazierfähiges Produkt in Profi-Qualität

Leitermaterial: auf allen Wärmequellen reaktiv und wirtschaftlich

- Homogene Hitze
- Stromsparend
- Gute Beherrschung des Kochvorgangs

Sichere und feste Handhabung, liegt gut in der Hand

Griffe aus widerstandsfähigen, formbeständigen Edelstahlröhren

Griffe stabil vernietet

Stiel aus geschlossenem, abgedichteten Edelstahlrohr, gekrümmt nach französischer Art

Praktisch zu verwenden

Geeignet für alle Herdarten + INDUKTION und für den Backofen

(bei Produkten mit Griff : maximal 200°C für 30 Minuten)

Gebürstet

Made in France

ALCHIMY



Kasserollen-Set Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
In einem Dekorkarton.					
3601.03	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
3601.06	Satz von 6 : 1 Kasserolle ø 16 cm / 2 Kochtöpfe ø20-24 cm 3 Deckel aus Edelstahl ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
3601.08	Satz von 8 : 2 Kasserollen s ø 16-20 cm / 1 konische Sauteuse ø 16 cm / 1 Kochtopf ø 24 cm / 1 Pfanne ø 24 cm / 3 Glasdeckel ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

Kasserolle Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.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





Gerade Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3602.24		24	7,7	3,1	2,3	1,15
3602.28		28	8,6	5	2,7	1,72

Konische Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.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

Bratpfanne aus Edelstahl Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø 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





Kochtopf Alchimy ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Niederer Bratentopf Alchimy ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Dieser niedere Bratentopf hat die gleichen Qualitäten wie eine Sauteuse mit geradem Rand und Stiel. Durch ihre zwei Griffe ist sie jedoch leichter zu handhaben. Außerdem ist sie

weniger sperrig und kann leichter in den Backofen gestellt werden.



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpfte Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.

Wok Alchimy

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht		34,5					0,14



Glasdeckel für die Serie Alchimy, mit Edelstahlknopf



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Dieser Deckel mit tiefer Edelstahleinfassung passt perfekt auf das Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460). Der Deckel ist unverzichtbar, um kleine Gerichte auf

niedriger Flamme zu kochen oder Zubereitungen warmzuhalten, ohne sie auszutrocknen. Kann im Backofen verwendet werden.



Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Der Deckel passt auf alle Elemente der Serie, außer Pfanne.

Serie aus Edelstahl MILADY
 Profi-Qualität

- Ergonomischer Stiel aus Edelstahlguss
- Aufgesetzter Magnetboden, für alle Herdarten einschließlich Induktion.
- Gleichmäßige Verteilung der Hitze über den ganzen Boden
- Glänzende polierte Oberfläche

MILADY



Kochtopf MILADY mit Glasdeckel und Edelstahlgussgriffen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3427.20	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	20	10	3	0,8	17,8	1,7
3427.24	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
3427.28	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	28	14	8	0,8	25	2,86



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.

Bratpfanne MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Stielkasserolle MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm						3,15
3410.04	Satz von 4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83

Serie aus Edelstahl mit magnetischem Boden. Profi-Qualität .
Für Kochen auf allen Wärmequellen inklusiv Induktion.
Genieteter Griff aus Edelstahlgruss. Für jede Kochplatte
inklusive Induktion.



Sauteuse MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3411.24		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Kochgeschirr aus Edelstahl PRIM'APPETY
 Magnetischer Wärmeleiter Boden
 Jede Art von Kochplatten inklusive INDUKTION
 Verschweißte Beschläge - Ausgießkanten - Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl



Stielkasserolle Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3501.04	4 Kasserollen 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	Mit Stiel und Griff	28	13	8	0,8	2,4



Runde Bratpfanne Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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	Mit Stiel und Griff	32	6,5	0,8	2,5



Konische Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff

Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Gemüsetopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Dampfeinsatz aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für die Serie PRIM'APPETY geeignet.

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Der Deckel passt auf alle Elemente der PRIMARY Serie.

Gerundeter WOK aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
3122.36		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Ständer aus Edelstahl für gerundeten WOK



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3122.00		24	3,65	1	0,25

Bain-Marie aus Edelstahl mit Doppelwand



Im Zwischenraum dieses doppelwandigen Wasserbads aus Edelstahl wird Wasser erhitzt. Für die Verwendung bei schwacher Hitze zum Schmelzen von Schokolade und zum Warmhalten von Saßen. Dank dem Stiel praktisch zu handhaben. Für alle Wärmequellen (inkl. Induktion) geeignet.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3437.16N	Für Wasser als Temperatur-Regler	16	12,5	1,5	1	0,97

Edelstahl-Räucherofen mit 2 Einschüben zum Kalt-oder Heissräuchern



Beim Räuchern werden Lebensmittel über längere Zeit dem Rauch von Holzfeuern ausgesetzt. Dies hat eine antiseptische Wirkung, verbessert ihre Haltbarkeit und verstärkt ihren Geschmack. Die Lebensmittel nehmen durch das Räuchern den Duft von Holz an. Zum Räuchern eignen sich besonders Fleisch (Steak, Kotelett, Filet usw.), Geflügel (Hähnchen, Ente usw.), Würstware (in erster Linie Schinken, Speck, Wurst, Hartwurst, Kuttelwurst usw.) und Fisch (Lachs, Forelle, Aal, Makrele usw.).

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3441.60		60	40		
3441.00	Solange Vorrat reicht	31	31	20	7,3
	Aufbau :				
	- Räucherammergehäuse mit Deckel				
3441.93	Gitter aus Edelstahl				
3441.91	Ofen				
3441.90	Brennkammer				
3441.92	Schlauch				
	- Thermometer				
	- 1 Sack Räuchermehl 500 Gr.				
	- 2 abnehmbare Füße				
	Buchenräuchermehl:				
4441.01	0,5 kg.				0,51
4441.15	15 kg.				15,1



KOCHGESCHIRR DIE ABNEHMBAREN

Kochen, Schmoren, Anbraten

Im Handumdrehen von einer Produktserie zur nächsten wechseln!

Produktserien, 3 Materialien, 3 Verwendungszwecke,
ein einziger Griff - praktisch, bequem und ergonomisch

- 65 -

DIE ABNEHMBAREN : EDELSTAHL- UND HOLZGRIFFE

Edelstahl ALCHIMY

Antihaft CHOC EXTREME

Stahl MINERAL B

- 70 -

DIE ABNEHMBAREN : BAKELIT- UND SILIKONGRIFFE

Edelstahl MILADY

Antihaft CHOC INTENSE

Stahl MINERAL B



DIE AUSWECHSELBAREN : EDELSTAHL- UND HOLZGRIFFE

DIE AUSWECHSELBAREN : BAKELIT- UND SILIKONGRIFFE



LOQY

Abnehmbare Griffe

Stiel

Edelstahlgruss; Robust und langlebig. Nach französischer Art gebogen für eine ergonomische Handhabung. Liegt fest und sicher in der Hand. Automatische Verriegelung durch Absenken des Stiels. Entriegelung durch Druckknopf.

Buchenholz - Nieten aus Edelstahl. Paarweiser verkauft.

Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar, für sicheren Halt. Made in France.



TWISTY

Abnehmbarer Griff aus Bakelit. In 2 Farben erhältlich. Rutschfeste Oberfläche mit «Samteffekt». Ergonomisch. Bleibt kühl. Liegt fest und sicher in der Hand. Ver- und Entriegelung durch Drehverschluss.

Silikon Paarweiser verkauft. Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar, für sicheren Halt.



ALCHIMY

Mehrlagiger Edelstahl 3-lagig

Endbearbeitung

Griffanschlüsse

Gebürstet

x 2 vernietet

Aufwärmen. Schmoren. Schonend garen

CHOC EXTRÊME

Aluminiumguß

Extra langlebige Anthaftbeschichtung

x 2 vernietet

Anbraten. Grillen. Bräunen.

MINERAL B

Dicker Stahl Weißstahl

Bienenwachsenschutz

x 2 vernietet

Bräunen. Blanchieren. Braten.

MILADY

Edelstahl mit Sandwichboden (7 mm)

Hochglanzpoliert

x 2 geschweißt

Aufwärmen. Schmoren. Schonend garen

CHOC INTENSE

Geschmiedetes Aluminium

Beständige Anthaftbeschichtung

x 1 vernietet

Anbraten. Grillen. Bräunen.

MINERAL B

Dicker Stahl Weißstahl

Bienenwachsenschutz

x 1 vernietet

Wärmequellen



Sortiment

5 Töpfe
2 gerade Sauteusen
1 konische Sauteuse
4 runde Pfannen

2 konische Sauteusen
2 runde Pfannen

2 runde Pfannen
1 konische Sauteuse

6 Töpfe
1 konische Sauteuse
2 runde Pfannen

2 konische Sauteusen
4 runde Pfannen
2 Crêpe-Pfannen

1 konische Sauteuse
3 runde Pfannen
1 Crêpe-Pfanne

Die berühmten Serien von de Buyer gibt es auch mit abnehmbaren Griffen:

- Edelstahl ALCHIMY LOQY
- Antihafbeschichtet CHOC EXTREME LOQY
- Eisenstahl MINERAL B LOQY



3 Materialien, die einander ergänzen, um stets das passendste Material zu bieten. Für jede Garmethode geeignet.

Kasserollen, Kochtöpfe, Pfannen, Sauteusen:
Das wesentliche Kochgeschirr ist vertreten, in einer ästhetischen Zusammenstellung mit hochwertigem Design, leistungsstark und ergonomisch wie eine Profi-Ausrüstung.

Einfache Handhabung, dank der beiden stabil vernieteten Griffanschlüsse. Ein neues und sicheres Aufhängesystem für intensiven Gebrauch.



Abnehmbarer Stiel LOQY aus Edelstahlguss

Set aus 2 abnehmbaren Griffen LOQY aus Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3660.00		0,2

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3660.02		0,04

Robust und langlebig.
Gebogen nach französischer Art für bequemes Halten.
Liegt fest und sicher in der Hand.
Automatische Verriegelung durch Absenken des Stiels.

Entriegelung durch Druckknopf.

Abnehmbare Griffe werden paarweise verkauft.
Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar.
Für einen sicheren Halt.
Made in France.



ALCHIMY

Kochgeschirr aus 3-lagigem dicken Edelstahl

Langlebiges und strapazierfähiges Produkt in Profi-Qualität
Leitermaterial: auf allen Wärmequellen reaktiv und wirtschaftlich

- Homogene Hitze
- Stromsparend
- Gute Kontrolle des Kochvorgangs

Praktisch zu verwenden

Geeignet für alle Herdarten + INDUKTION und für den Backofen
Gebürsteter Edelstahl

Made in France

ALCHIMY



set 3661.03



Kasserolle ALCHIMY ohne Griff



Set 3661.02

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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 von 2 Kasserollen ø 16-20 cm + Griff 3660.00					2,1
3661.03	Set von 3 Kasserollen ø 16-20-24 cm + 2 Griffe 3660.02 + 3 Glasdeckel 3428 ø 16-20-24 cm					5

Griffe siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/ Henkel 3660.02). Separat zu bestellen. Der Deckel Art.Nr. 3428 mit tiefer Edelstahleinfassung passt perfekt auf die Kasserollen der Serie ALCHIMY.

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz passt auf Töpfe der Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpfte Gemüse kurz in kaltem Wasser abschrecken.





Konische Sauteuse Alchimy ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3664.24		24	8	2,9	2,3	1



Jedes Modell LOQY verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02). Der Deckel Art.Nr. 3428 passt perfekt auf das gesamte Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460).

Gerade Sauteuse Alchimy ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3662.24		24	7,7	3,1	2,3	1,2
3662.28		28	8,6	5	2,7	1,57



Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02). Der Deckel Art.Nr. 3428 passt perfekt auf das gesamte Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460).

Glasdeckel für die Serie Alchimy, mit Edelstahlknauf

Art.Nr.	Bezeichnung	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



Dieser Deckel mit tiefer Edelstahleinfassung passt perfekt auf das Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen (Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460). Der Deckel ist unverzichtbar, um kleine Gerichte auf niedriger Flamme zu kochen oder Zubereitungen warmzuhalten, ohne sie

auszutrocknen. Einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche. Kann im Backofen verwendet werden.

Bratpfanne aus Edelstahl Alchimy ohne Griff

new 2025

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
3663.20		2025	2,7	13,3	0,58
3663.24		24	2,7	17	0,81
3663.28		28	2,7	20	1
3663.32		2025	2,7	22,4	1,27



Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02).

CHOC EXTREME

- Robuster Aluminiumdruckguss
- Antihafbeschichtung der neuesten Generation.
- Extrem hart: aufgespritztes PTFE zur Verstärkung der Basis für eine längere Lebensdauer.
- Gesundes, diätfreundliches Kochen.
- Dicker Magnetboden, speziell für Induktion geeignet.

Für alle Hitzequellen, inklusive Induktion

Backofengeeignet (ohne Griffe - max. 250°C - außer Grill)

CHOC EXTREME



Runde Antihaf-Bratpfanne CHOC EXTREME ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Perso	Kg
8364.24		24	3	16,2	1
8364.28		28	3	18,5	1,28
Universal-Edelstahldeckel für Pfannen:					
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8		0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8		0,45

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02). und mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen. Stoßfest, formbeständig und resistent gegenüber Temperaturschocks.

CHOC EXTREME wird aus druckgegossenem Aluminium gefertigt



Antihaf-Sauteuse CHOC EXTREME ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
8365.24		24	2,5	3	14,6	1,2
8365.28		28	3,5	3	18,7	1,52
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl						
3429.24		24				0,58
3429.28		28				0,74

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe. Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/Griffe 3660.02).

Sauteuse mit Antihaf-Beschichtung - abrieb- und reibungsbeständig. Diese Sauteuse ist ideal für das Garen bei schwacher Hitze.



**MINERAL B
BRATPFANNE AUS EISENSTAHL MIT
BIENENWACHSVERSIEGELUNG**

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DIE ANTIHAFTWIRKUNG

Für alle Herdarten geeignet
Für Backofen geeignet (ohne Griff)

Made in France
ORIGINE FRANCE GARANTIE

Zum Anbraten Grillen Bräunen

MINERAL B



Bauernpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5665.24		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
3429.24	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	24					0,58



Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/
Griffe 3660.02).

Bratpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5664.24		24	2,5	17,5	1,26
5664.28		28	3	20,5	1,91

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen, siehe Seite 65 (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02).

Universal Edelstahldeckel für Pfannen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Verstärktes Material für mehr Stabilität.
Robust, aber nicht zu schwer.
Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem
Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
Hochglanzpolierte Oberseite.
Made in France.



Kochgeschirr aus Edelstahl TWISTY
Abnehmbarer Griff oder 2 Silikon-Aufsteckgriffe -
Magnetischer Wärmeleiterboden INDUKTION
 Gute Wärmeleitung an der gesamten Bodenfläche
 Abgerundete Kanten, perfekte Sauberkeit und einfache Pflege
 Hochwertige, hochglanzpolierte Oberfläche
Für alle Kochplatten inklusive Induktion und Ofen

Abnehmbarer Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
8359.00	Schwarz	0,12
8359.30	Orange Solange Vorrat reicht	0,12



Abnehmbarer Griff TWISTY aus Bakelit. In 2 Farben erhältlich.
 Rutschfeste Oberfläche mit "Samteffekt". Ergonomisch. Bleibt kühl.
 Liegt fest und sicher in einer Hand.
 Verriegelung und Entriegelung durch Drehen.

- Antihaft CHOC INTENSE
- Eisenstahl MINERAL B

Griff für die 3 Serien geeignet :
 - Edelstahl MILADY

Stielkasserolle TWISTY ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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 aus 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm Ohne Griff				0,8		2,49
3491.04	Set aus 4 Kasserollen ø 14-16-18-20 cm mit schwarzen Silikongriffen und Stiel				0,8		3,11



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.



Sauteuse TWISTY aus Edelstahl



Bratpfanne TWISTY aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
3495.24		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Deckel aus Glas



Art.Nr.	Bezeichnung	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 aus 2 abnehmbaren Griffen aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
8360.00	Schwarz	0,04



CHOC INTENSE - Antihftserie mit abnehmbarem Griff

Geeignet für Kochfelder aller Art
Für Backofen geeignet (without Griff - 250°C max - ausser Grill)

**CHOC
INTENSE**



Antihftpfanne CHOC INTENSE ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden 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

Pfanne aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Anti-Haftbeschichtung ausgestattet. Sie bietet damit höchste Verformungsfestigkeit,

Wärme-Schockfestigkeit und Stoßfestigkeit.

Antihftsauteuse CHOC INTENSE ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Boden ø cm	Kg
8748.24		24	16,6	1
8748.28		28	22	1,3
	Glasdeckel, Griff aus Edelstahl			
3429.24		24		0,58
3429.28		28		0,74



Antihft-Crêpes-Pfanne CHOC INTENSE ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Perso	Kg
8745.26		26	4	18	0,73
8745.30		30	4	22	1



Kochgeschirr mit abnehmbarem Griff

MINERAL B TWISTY MIT ABNEHMBAREM GRIFF



MINERAL B TWISTY BRATFANNE AUS EISENSTAHL MIT BIENENWACHSVERSIEGELUNG

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATION SCHUTZ
- FÖRDERT DAS EINBRENNEN
- VERBESSERT DEN HAFTSCHUTZ

Für alle Kochplatten geeignet
Für Backofen geeignet (without Griff)

Made in France - ORIGINE FRANCE GARANTIE

Zum Anbraten Grillen Bräunen

Abnehmbarer Griff Soft Touch

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
8359.00	Schwarz	0,12
8359.30	Orange	0,12
Solange Vorrat reicht		



Abnehmbarer Griff aus Bakelit. In 2 Farben erhältlich.
Rutschfeste Oberfläche mit "Samteffekt". Ergonomisch. Bleibt kühl.
Liegt fest und sicher in einer Hand.
Verriegelung und Entriegelung durch Drehen.

Bratpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff

Sauteuse aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden 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

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
5634.24		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
3429.24	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	24					0,58

Crêpes-Pfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
5635.26		26	1,3	2,5	22,5	1,24





de Buyer
MADE IN FRANCE

de Buyer



DIE SPITZENLEISTUNG DES KUPFERS

Kupfer ist in der Küche ein unschlagbares Material und wird von Küchenprofis und anspruchsvollen Amateuren sehr geschätzt. Seine Wärmeleitfähigkeit wirkt sich schnell und gleichmäßig auf das gesamte Produkt aus. Kupfer ist ideal für Einkochprozesse aller Art und für empfindliche Kochvorgänge. Die Körper der Utensilien bestehen aus zwei zusammengewalzten Lagen, 90% Kupfer und 10% Edelstahl. Nach altbewährten Methoden von Hand poliert glänzt das Kupfer, um Ihrem Tisch ein Dekor sanfter und beruhigender Wärme zu verleihen.

- 77 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Edelstahlgussgriffen

- 81 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Gußeisengriffen

- 83 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Edelstahlgussgriffen

- 86 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Gußeisengriffen

- 88 -

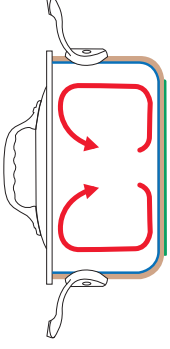
Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Messinggriffen



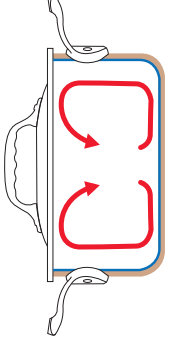
INDUKTION
PRIMA MATERA

MASSIV KUPFER

Tiefgezogenes
Material
90% Kupfer aussen und
10% Inox innen



KEINE INDUKTION
INOUCUIVRE



Dicke	2 mm	1,2 - 2 mm
Kochart	Schmoren / Einkochen / Flambieren	
Fürs Kochen konzipiert		
Endbearbeitung	Hochglanzpoliert	
Wärmequellen		
Boden des Kochgeschirrs	Gespritzter Edelstahl	
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlgriff	Edelstahlgriff
Befestigung vom Griff oder Sockel	Vernietet	
Hitzestop		
Eignung für den Backofen		
Spülmaschinenfest		
Durchmesser (cm)	14 - 32	12 - 32
PCB (Verpackungseinheit)	1	1
	1	1
	9 - 36	10 - 32

INOUCIVRE INDUKTION

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernietet Stiel aus Edelstahlguss
- Für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Made in France

PRIMA MATERA



Kasserolle mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Diese Kasserolle mit einem magnetischen Boden vereint die Kocheigenschaften des Kupfers mit der Möglichkeit, sämtliche Wärmequellen, einschließlich der Induktionstechnik zu nutzen. Ergonomisch geformte Stiel aus stabil vernietetem Edelstahlguss.

Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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



Runde Bratpfanne mit magnetischem Boden INDUKTION

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø 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



Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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



Diese Sauteuse mit ihrer bauchig gewölbten Form ist Ideal für das Einkochen von Braten- und Garsäften. Aus diesem Grund gehört sie den Utensilien, die von Küchenprofis am liebsten geschätzt werden.

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.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

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl passt auf alle Elemente der PRIMA MATERA Serie, außer Pfannen.



Gemüsetopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6244.20		20	18	5,7	2	22	3,1

Dieser unverzichtbare Gemüsetopf ist ideal für die Zubereitung traditioneller Familiengerichte (Bouillabaisse, Eintopf, Couscous, Gemüsesuppe,...).

Hoher Kochtopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6243.24		24	17,2	7,5	2	22	3,6



Servierpfanne mit Edelstahldeckel



Konische Servierpfanne mit 2 Edelstahl-Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6232.28	Mit Edelstahldeckel geliefert	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Wie bei den anderen Komponenten aus der Kollektion PRIMA MATERA verfügt der Bratentopf sowohl über eine Kombination aus Kupfer und Edelstahl, als auch über einen magnetischen Boden und lässt sich mit sämtlichen Wärmequellen, einschließlich Induktionsherden verwenden.

Kochtopf mit magnetischem Boden INDUKTION, Edelstahlgriffen und -deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø 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

Wie bei den anderen Komponenten aus dem Sortiment INOCUIVRE INDUKTION verfügt der Kochtopf sowohl über eine Kombination aus Kupfer und Edelstahl, als auch über einen magnetischen Boden und lässt sich mit sämtlichen Wärmequellen, einschließlich Induktionsherden verwenden.

WOK mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
6247.32	Boden ø 10 cm	32		12,5	4	2	17	2,5
3329.10	Gitter für Wok ø 32 cm - Solange Vorrat reicht		34,5					0,14
3429.32	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	32						1,1

Pflege :

- **Kupfer-Außenseite:** die Farbe wechselt bei Kontakt mit Wärmequellen die Farbe. Will man sie wieder zum Glänzen bringen, so ist die spezielle Kupfer-Politur zu verwenden.
- **Edelstahl-Innenseite:** Pflege mit Schwamm und Geschirrspülmittel
- Falls Ihnen Speisen in Ihrem Kupfer-Kochgeschirr anbrennen, so lassen Sie sie ½ Tag lang mit Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.
- Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, wird jedoch für Küchenhelfer mit Griffen aus Gusseisen wegen des Oxydationsrisikos nicht empfohlen.

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66

Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen... Diese Dampfeinsätze passen auf Töpfe aus Kupfer. Mit diesem Dampfeinsatz ist Dämpfen im Handumdrehen geschehen. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpften Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.

KUPFER EDELSTAHL INDUKTION

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernietetes Gußeisenstiel
- Für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Made in France

PRIMA
MATERA



Kasserolle mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Diese Kasserolle ist ein unverzichtbarer Helfer in professionellen Küchen. Sie eignet sich besonders gut zum Reduzieren (Einkochen von Soßen usw.). Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Stiel aus Gußeisen.

Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
6330.24		24	6,6	3	2

Deckel mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.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

Das Deckelinnere ist aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Griff aus Gußeisen.



Konische Servierpfanne mit Kupferdeckel INDUKTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
6332.28		28	10	4,9	2

Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
6336.20		20	7,2	1,7	2

Diese Sauteuse mit ihrer bauchig gewölbten Form ist Ideal für das Einkochen von Braten- und Garsäften und aus diesem Grund oft eines der liebsten Utensilien von Küchenprofis.

Runde Bratpfanne mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm
6324.24		24	4	2
6324.28		28	4	2
6324.32		32	5,5	2

Kochtopf mit Deckel mit magnetischem Boden INDUKTION mit Gusseisengriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

In dem Kochtopf mit hohen Wänden lassen sich Speisen bei schwacher Hitze garen, Wasser und Gemüse kochen usw., ohne dass die Feuchtigkeit entweicht. Der Rand besteht

innen aus Edelstahl. Mit stabil vernieteten Gusseisengriffen.



INOUCUIVRE

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernietet Stiel aus Edelstahlguss
- Für alle Wärmequellen, außer Induktion
- Made in France

INOUCUIVRE



Kasserolle aus Kupfer-Edelstahl

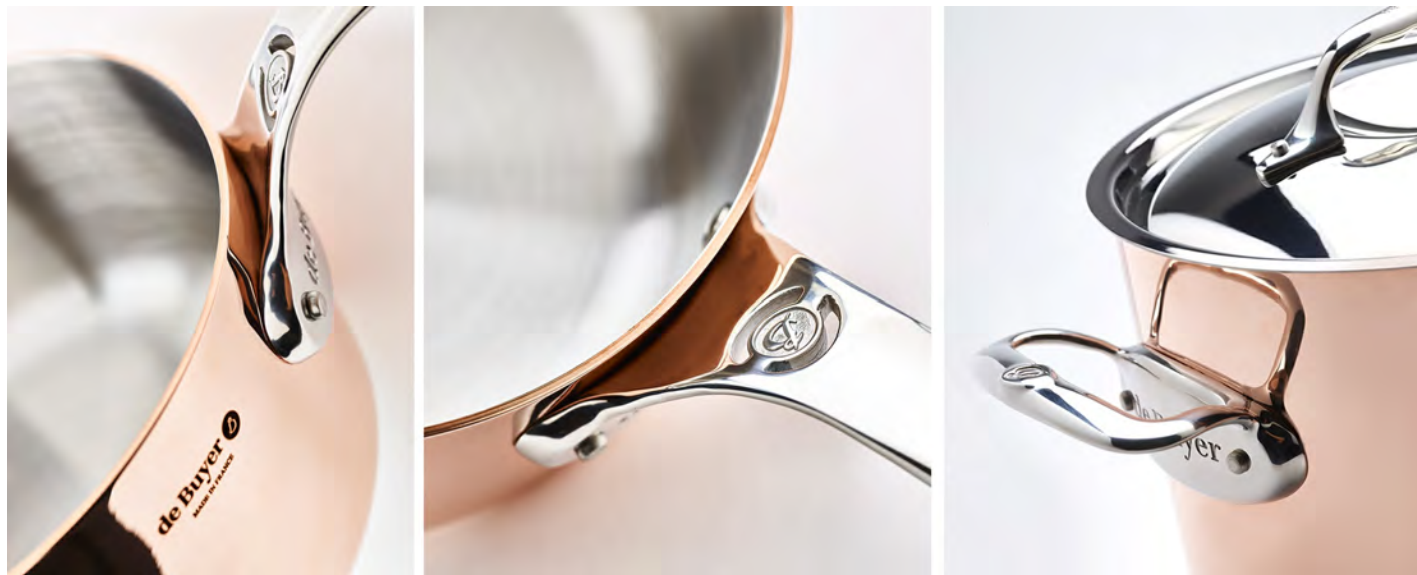
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6406.14		14	7,8	1,2	1,5	0,63
6406.16		16	9	1,8	1,5	0,97
6406.18		18	10	2,5	1,5	1,37
6406.20		20	10,7	3,3	1,5	1,9



Bratpfanne aus Kupfer-Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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





Sauteuse aus Kupfer-Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6430.16	Sauteuse vertikal	16	5,8	1	1,5	0,75
6430.20	Sauteuse vertikal	20	6,5	1,8	1,5	1,08
6430.24	Sauteuse vertikal	24	7,5	3	2	2
6436.20	Konische Sauteuse	20	7,2	1,7	1,5	1,32
6436.24	Konische Sauteuse	24	7,5	3,1	2	1,8

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.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

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl passt auf alle Elemente der Serie, außer Pfannen.

Servierpfanne mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Bräter aus Kupfer-Edelstahl mit 2 festen Griffen aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
6427.35	Bräter	41	27	8	2	2,2





Kasserolle mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Diese Kasserolle ist ein unverzichtbarer Helfer in professionellen Küchen. Sie eignet sich besonders gut zum Reduzieren (Einkochen von Soßen usw.). Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Stiel aus Gusseisen.

Sauteuse und Bratpfanne mit Gusseisengriff, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6464.16	Konische Sauteuse Solange Vorrat reicht	16	6	0,9	1,5	0,9
6464.20	Konische Sauteuse	20	7	1,7	1,5	1,38
6464.24	Konische Sauteuse	24	8	2,9	2	1,93
6462.16	Sauteuse vertikal	16	5,5	1	1,5	0,84
6462.20	Sauteuse vertikal	20	6	1,8	1,5	1,45
6462.24	Sauteuse vertikal	24	7	3,1	2	2,15
6462.28	Sauteuse vertikal	28	8,5	4,9	2	2,85
6465.20	Pfanne	20	3,4		2	1,04
6465.24	Pfanne	24	4,2		2	1,48
6465.28	Pfanne	28	3,6		2	1,7
6465.32	Pfanne	32	5		2	2,44

Die Sauteusen und die Bratpfannen mit besonders dicken Wänden sind unverzichtbare Helfer in professionellen Küchen. In der Sauteuse mit vertikalem Rand bräunt das Bratgut schnell, die konische Sauteuse eignet sich zum Reduzieren, zum Fritieren, Braten, Flambieren. Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Stiel aus Gusseisen.

Deckel mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.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

Das Deckelinnere ist aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Griff aus Gusseisen.



Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

In dem Kochtopf mit hohen Wänden lassen sich Speisen bei schwacher Hitze garen, Wasser und Gemüse kochen usw., ohne dass die Feuchtigkeit entweicht. Der Rand besteht

innen aus Edelstahl. Mit stabil vernieteten Gusseisengriffen.

Hoher Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6467.24		24	17,2	7,5	2	3,67
	Solange Vorrat reicht					

INOUIVRE



INOUIVRE Kupfer 90% - Edelstahl 10%
Ergonomische vernietete Messinggriffe
Für alle Wärmequellen, außer Induktion



Kasserolle mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Diese Kasserolle ist besonders für die Verwendung bei Tisch und zum Flambieren oder einfach als Innendekoration für die Küche geeignet. Sie kann ebenfalls mit weniger starken Wärmequellen verwendet werden. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und

deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen.

Sauteuse mit Messinggriff, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

In der Sauteuse mit geradem Rand bräunt das Bratgut schnell. Sie eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

Bratpfanne mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
6450.20		20	3	2	0,91
6450.24		24	4	2	1,3
6450.28		28	4,5	2	1,82

Diese Pfannen aus Kupfer und Edelstahl eignen sich perfekt zum Frittieren und Braten auf weniger starken Wärmequellen sowie zum Flambieren. In elegantem Design für die Verwendung bei Tisch. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

Runde Servierpfanne mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Diese runde Pfanne wird vorwiegend für die Zubereitung von Eiern, Gratins oder auch Crème Brûlée verwendet. In elegantem Design für die Verwendung bei Tisch. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernieteten Messinggriffen.



Ovale Bratpfanne mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
6451.32		32	23	4,5	1,5	1,02
6451.36		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Diese Pfanne eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und folglich pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernieteten Messinggriffen.

Servierpfanne mit Deckel, Messinggriffe



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Der Servierpfanne mit 2 Griffen bräunt das Gargut schnell. Er wird verwendet wie eine Sauteuse, ist jedoch praktischer in der Handhabung und erfordert im Schrank und auf der Kochfläche weniger Platz. Der Rand besteht innen aus Edelstahl. Mit stabil vernieteten Griffen.

Kochtopf mit Deckel und Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6447.10	Kleiner Kochtopf mit Deckel	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



Dieser Topf hat ein elegantes Design für die Verwendung bei Tisch. Er kann ebenfalls mit weniger starken Wärmequellen verwendet werden. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und deshalb pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernieteten Griffen.

Mini Utensilien mit Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
6447.10	Kleiner Kochtopf mit Deckel	10	5,5		0,48
6453.09	Kasserole mit Deckel	9	4,5	0,3	0,21
	Kasserole ohne Deckel				
6445.09		9	4,5	0,3	0,2
6445.10		10	5,2		0,33

Die kleine Kasserolle eignet sich perfekt zum Servieren von Soßen. In elegantem Design. Die Innenseite des Rands ist aus Edelstahl und folglich pflegeleicht - braucht kein Verzinnen. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

Deckel mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.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

Das Deckelinnere ist aus Edelstahl. Mit stabil vernietetem Griff.

Universal Edelstahldeckel für Pfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
3460.02	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
3460.03	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
3460.04	Für Pfannen ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

Verstärktes Material für mehr Stabilität.
Robust, aber nicht zu schwer.
Edelstahlgriff von de Buyer: einfach aufzunehmen und auf dem Griff abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
Hochglanzpolierte Oberseite.
Made in France.



Marmeladentopf



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6200.38N	Marmeladentopf, glatt	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Marmeladentopf, extra-schwer 2 mm, glatt	40	14,4	12	1,7	3,4

Diese traditionellen Kupfertöpfe werden zum Aufkochen von Zucker und Früchten für die Herstellung von Marmelade, Gelee und zum Einmachen von Früchten verwendet. Mit stabil vernieteten Griffen aus Gusseisen.

Gezackte Kuchenform "Canelés Bordelais" aus verzinntem Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
verzinntes Kupfer						
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

Mit diesen traditionellen Backformen lassen sich die berühmten „Canelés Bordelais“ herstellen. Das Kupfer gewährleistet eine perfekte Wärmeleitung, bewirkt so die Karamellisierung und ein hervorragendes Aroma.

Schlagschüssel aus Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6580.20	Mit Ring-Griff	20			1,2	0,91
6580.26N	Mit Ring-Griff	26	13	4,5	1	1

Die halbkugelförmigen Schüsseln aus massivem Kupfer sind traditionelle Profi-Küchenhelfer. Diese Schüsseln eignen sich perfekt zum Schlagen von Eischnee.



Pflegepaste für Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg	Q
4200.01N	150 ml	0,15	0,24	6

Um die Utensilien wieder glänzend zu machen : waschen Sie zuvor Ihr Metallgerät. Schrubben Sie das Gerät mit einem mit Pflegepaste impregnierten feuchten Schwamm ab. Spülen Sie es mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es vollkommen ab.





ANDERES KOCHEN

94-95
Brattplatte

96
Dampfeinsatz

97
Kochzubehör



Bräter aus Kupfer-Edelstahl mit 2 festen Griffen aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
6427.35	Bräter	41	27	8	2	2,2

Bräter Affinity mit 2 festen Griffen aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3727.35		41	27,5	8	2,3	2,3



Rechteckiger Bräter aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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



Rechteckige Auflaufform aus Edelstahl mit integrierten Griffen

new
2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3124.38	Speziell für den Haushaltssofen Gesamtgröße 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62

Komplett aus Edelstahl - Vielseitig verwendbar, zum Garen von Fleisch, Braten, Fisch, Kartoffeln, Gemüse...
& zum Servieren von geselligen Gerichten am Tisch.

Verwendung im Backofen & auf allen Herdarten außer Induktion

COMPACT minimaler Platzbedarf

UNIVERSELL UND VIELSEITIG EINSETZBAR
Für alle Rezepte und jeden Lebensmittelkontakt

ROBUST & LANGLEBIG
ultrahochtemperaturbeständig garantiert unbeschichtet
Ist unempfindlich gegen Kratzer

EINFACHE PFLEGE
spülmaschinenfest



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3675.24		24	0,66



Für eine leichte, kalorienarme Küche der natürlichen Aromen. Dieser Dampfeinsatz paßt auf Töpfe von den Serien aus Edelstahl und Kupfer. Ein Trick vom Meisterkoch: Das gedämpfte Gemüse ganz kurz in kaltes Wasser tauchen. Das verleiht einen tollen Glanz.



Speiseglocke aus Edelstahl für Plancha, mit Knauf und Dampföffnung



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3374.30		32,5	15	0,7	0,78

Diese Glocke ist ideal für das Schmoren auf einer Plancha, zum Garen von Fleisch, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Flans und Clafoutis.
 - das sanfte Garen vermeidet Verdunstung, erhält die Nährstoffe und entfaltet die Aromen.
 - gesunde Schonkost mit wenig Fett.
 Mit der Speiseglocke können Zubereitungen außerdem warmgehalten werden.
 Das Dampfaustrittsloch gewährleistet den Abbau des Drucks.




KOCHZUBEHÖR







98-99
Deckel

100-101
Schutz & Reinigung



ZUBEHÖR • DECKEL

LEGENDE DER TABELLE		Edelstahldeckel 3709 - Seiten 51, 78, 84		Deckel aus gebürstetem Edelstahl 3509 - Seiten 55, 60		Edelstahldeckel SPEZIELL FÜR PFANNEN 3460 - Seite 13		
								
✓	Empfohlen	• Grundmaterial	Edelstahl		Edelstahl		Edelstahl	
	✓	Kompatibel	• Griffmaterial	Edelstahl		Edelstahl		Edelstahl
			• Höhe der Einfassung	Tief		Kurz		
STAHL	MINERAL B	Bauernpfannen und Woks						
	MINERAL B BOIS							
	MINERAL B PRO							
EDELSTAHL	AFFINITY	Alle Modelle	✓	✓				
		Wok Ø 32 cm						
	ALCHIMY	Alle Modelle außer Pfannen und Woks	✓	✓				
	MILADY	Alle Modelle	✓	✓				
	PRIM' APPETY	Alle Modelle	✓	✓				
ANTIHAFT	CHOC EXTRÊME	Bratpfannen	✓					
		Sauteusen		✓				
		Wok Ø32 cm mit 2 Griffen		✓				
		Bratentopf mit 2 Griffen	✓	✓				
	CHOC B BOIS CHOC INTENSE	Bratpfannen und Sauteusen						
KUPFER	PRIMA MATERA (Edelstahlgussgriff)	Alle Modelle außer Pfannen	✓					
	PRIMA MATERA (Gusseisengriff)							
	INOCUIVRE (Edelstahlgussgriff)	Alle Modelle außer Pfannen	✓					
	INOCUIVRE (Gusseisengriff)							
	INOCUIVRE (Messinggriff)							
DAMPFEINSATZ 3675.24			✓	✓				
ALLE PRODUKTSERIEN		Pfannen Ø 20 - 32 cm				✓		

4112 Seite 71	Glasdeckel 4111 Seiten 11, 33	3429 Seiten 31, 34, 57	Alchimy Glasdeckel 3428 Seiten 55, 67	Kupferdeckel 6463 Seite 81, 86	Kupferdeckel 6454 Seite 90
					
Glas	Glas	Glas	Glas	Kupfer	Kupfer
Bakelit schwarz	Holz	Edelstahl	Edelstahl	Gusseisen	Messing
Kurz	Kurz	Kurz	Tief	Tief	Tief
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
✓	✓	✓			
			✓		
✓	✓	✓	✓		
			✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
✓	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
✓	✓	✓	✓		



Pflegepaste



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg	Q
4200.01N	Pflegepaste KUPFER 150 ml	0,15	0,24	6

Mit dieser Paste kann man das Kupfer-Kochgeschirr wieder glänzend machen. Die Benutzung ist ganz einfach: waschen Sie zuvor Ihr Kochgeschirr. Streichen Sie das Kochgeschirr mit einem mit Pflegepaste bestrichenen, feuchten Schwamm ab. Spülen Sie es mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es vollkommen ab.

Heizgelee für Brenner.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg	Q
4409.02N	Dose 200 g	8,5			5		0,25	1
4409.52N	Schachtel mit 72 Dosen 200 G.							1
4409.05N	Flasche 1 Liter				23,5	1	1	12
4409.04	Eimer 4 kg		26	18,5			4	4

Dieses Heizgelee für Brenner ist geruchlos und weist dieselben Heizeigenschaften auf wie Flüssigalkohol, ist jedoch sicherer.

Schnurrolle Rotifil



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4337.01	Satz von 10 Rollen 45 Gr. Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
4338.01	Rolle 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

ANDERES KOCHEN

10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.00		20,5	13	5,5	0,26

Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4636.10	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36
4636.20	Großes Modell 11 cm	24	14,5	6	0,44

Geeignet für die Griffe von Kochtöpfen und Sauteusen CHOC EXTREME

2-er Set Pfannenschner Stapelschutz aus Polyester Ø 27 / 34 Cm.

new
2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
4637.02		37	34	0,5	0,02

Ideal zum Schutz von Pfannen und Töpfen beim Verstauen (ø27cm + ø34cm).
Flexibel, passt sich gut der Form des Kochgeschirrs an. Seine rutschfeste Oberfläche auf der Unterseite sorgt für einen guten Halt.



WICHTIGE UTENSILIEN

Von der Schüssel über den Schneebesen bis zum Schaber, die Utensilien von de Buyer sind als natürliche Verlängerung des Arms konzipiert. Sie bieten Ergonomie und bequeme Benutzung. Ein Schwerpunkt sind die Trichter mit Kolben und die Küchenspritze Le Tube, beide exklusiv von de Buyer, mit dem Label «Origine France Garantie» (garantiert französischer Herkunft).

-104 -

Utensilien aus Edelstahl

-112 -

Automatische Garnierer
LE TUBE

-116 -

Kleingeräte, Rührbesen,
Paletten

-129 -

Utensilien für Meeresfrüchte

- 130 -

Utensilien für Pizza

- 131 -

Thermometer



Konische Küchenschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Profi-Schüssel - sowohl hinsichtlich des Volumens als auch der Qualität und der Dicke des Edelstahls. Mit offenem geroltem Rand: für die Handhabung ohne Verletzungsgefahr und eine einwandfreie Hygiene. In polierter Ausführung.

Runde Schlagschüssel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.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

Art.Nr.	Bezeichnung	St.mm	Kg
3379.00	Ringstand für Schlagschüssel Für ø 20 - 24 cm	1	0,11

Das Besondere bei diesem Modell ist die gleichmäßig runde Form. Mit offenem geroltem Rand - für die Nutzung ohne Verletzungsgefahr und eine einwandfreie Hygiene. In polierter Ausführung. Die Schlagschüssel eignet sich ausgezeichnet für Eischnee, da beim Schlagen dank der Form das Eintreten von Luft gefördert wird.

Runde Schlagschüssel aus Edelstahl und Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.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

Runde Schlagschüssel aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	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. - 50° C bis + 70° C.
Nicht in der Mikrowelle verwenden.

Bain-Marie mit Stiel, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Der Wasserbadbehälter ist aus Edelstahl. Dank seiner Form lässt er sich zum Erwärmen von Milch, Schokolade, Soßen usw. in einen Wasserbehälter (Kasserolle) hängen. Der Deckel wird separat verkauft

Bain-Marie mit 2 festen Griffen, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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

Topf mit Griffen aus Edelstahl zur sicheren Lagerung von Nahrungsmitteln. Er kann ebenfalls als Wasserbad verwendet werden.

Rechteckige Fleischplatte, tief



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
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

Diese Platten aus Edelstahl sind besonders stoßfest in der Nutzung und in den gängigen Größen erhältlich.

Konisches Gemüsesieb mit Ringfuß und 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.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

Dieser Sieb aus Edelstahl (Dicke: 12/10^o) ist äußerst stabil und stoßfest. Höhe Qualität

Sieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
3232.24	Konisches Sieb mit Griff	23,5	45	11	1	0,57
3232.28	Konisches Sieb mit Griff	27	54	12	1	0,76

Sieb aus Edelstahl. In 3 verschiedenen Modellen. Die Sieher mit Stiel und Haken lassen sich zum Abseihen auf ein Gefäß stellen. Löcher ø 3 mm

Küchenspitzsieb "Chineser" - Perforierung 1,5 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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	Stand für Spitzsieb Für ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

Sortiment mit verschiedenen Größen aus dickem, sehr robustem Edelstahl. Mit dem Haken gegenüber dem Stiel lässt sich das Spitzsieb in eine Kasserolle hängen. Das Spitzsieb kann auf den Ständer des Fondantrichters gestellt werden, damit der Inhalt nicht ausläuft.

Konditor-Spitzsieb mit Mikro-Lochungen 0,8 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3351.23		23	22	1	0,56
3354.01	Stand für Spitzsieb Für ø 19/21		15	6	0,17

Das Besondere an dem Konditor-Spitzsieb aus Edelstahl, das wie ein Küchenspitzsieb aussieht, sind die Mikro-Perforationen, die ihm zusätzlich zu den Eigenschaften eines normalen Siebs weitere Vorteile verleihen: Hygiene, Stabilität und Sicherheit. Dieses Sieb in Profi-Qualität ist besonders stabil. Leicht zu reinigen.

Stößel für Küchenspitzsieb aus Buchenholz



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
3350.90		25,5	5	0,19

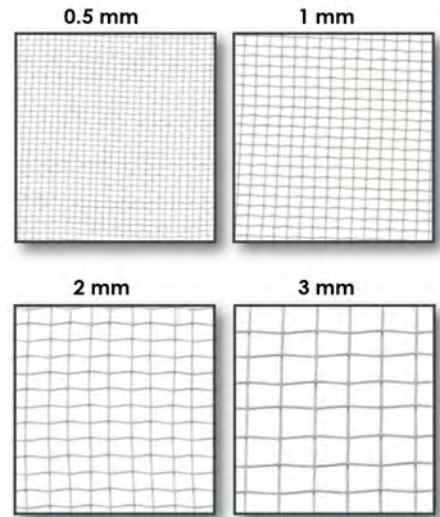
Haarsieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
3352.20N	18 cm hoch	20	44	18	0,6	0,48
3352.22	23 cm hoch - tief	22	45	23		0,57

Mit dem Haken und der Auflagekrallen lässt sich dieses Sieb auf runde Behälter aufliegen. Gitternetz mit Maschendurchmesser 0,27mm.

Mehlsieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
4605.21	3 mm/2mm/1 mm/0,5mm	20	0,37

Mehlsieb aus Edelstahl N° 20 - Loch 0,8 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4604.16		16	5,5	0,11
4604.21		21	6	0,19
4604.30		30	7	0,31

Küchensieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Edelstahlgeflecht

Streuer aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
4782.00N	Zuckerstreuer mit Netz (Deckel) (1)	7	13	0,5	0,17
4782.01N	Zuckerstreuer mit Netz (Deckel)	7	10	0,31	0,14
4783.00N	Zuckerstreuer - Kleine Löcher (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.02N	Zuckerstreuer - Kleine Löcher 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
4783.01N	Gewürzstreuer - Große Löcher (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
4783.03N	Gewürzstreuer - Große Löcher 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

Der Streuer mit Metallgeflecht eignet sich ausgezeichnet zum Bestäuben mit Puderzucker. Er hat einen Deckel mit Bajonettverschluss.

Passiergerät und Roste aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
2004.00N	Profi-Passiergerät N° 5 ohne Roste	37	41	38,5	3,1
2004.10N	Rost ø 1 mm für Passiergerät N° 5				
2004.15N	Rost ø 1,5 mm für Passiergerät N° 5				
2004.20N	Rost ø 2 mm für Passiergerät N° 5				
2004.30N	Rost ø 3 mm für Passiergerät N° 5				
2004.40N	Rost ø 4 mm für Passiergerät N° 5				
2007.00N	Passiergerät N°3 mit 3 Rosten 1,5 mm - 2,5 mm und 4 mm	31			3



In diesem Passiersieb aus Edelstahl lassen sich Püree, Kompott, Suppe, Fischsuppe usw. zubereiten. Drei Siebeinsätze mit verschiedenen Perforationsgrößen sind erhältlich.

Graduierter Eimer mit Ringfuß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3276.12N	ø unten 21; ø oben innen 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

Eimer aus Edelstahl für sämtliche Lebensmittel und Flüssigkeiten. Mit Maßeinteilung in Litern im Inneren.

Eimer, ohne Ringfuß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3274.12N	Mit Gradeinteilung - Innen ø 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

Eimer aus Edelstahl für sämtliche Lebensmittel und Flüssigkeiten. Mit Maßeinteilung in Litern im Inneren (außer 7-Liter-Modell).

Messbecher mit Ringfuß und Ausgießer, graduert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.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
Kleiner Messbecher ohne Ringfuß, graduert						
3565.010N		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
3565.025N		8,5	7	0,25	0,2	0,07

Messbecher aus Edelstahl als nützlicher Helfer zur einfachen und zügigen Abmessung von Flüssigkeiten. Aufgrund des Ausgießers und des Griffs praktisch in der Handhabung.

Schaufel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3271.20	Mehlschaufel mit Griff 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
3271.24	Mehlschaufel mit Griff 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

Diese Löffel aus Edelstahl bietet eine einwandfreie Hygiene. Mit verschweißtem Edelstahlgriff.

Mehlschaufel aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
4370.02N		26	0,25	0,04
4370.05N		32	0,5	0,07
4370.09		39	0,9	0,12

Dieser äußerst praktische Messlöffel ist aus Polypropylen.

Graduierter Messbecher aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Liter	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

Maßeinteilung in Litern und Millilitern. Mit Ausgießer und Griff. Für Temperatur von 0°C bis 125 °C geeignet.

Trinkbecher aus Edelstahl, Armee Modell



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3979.00		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

Das Trinkgefäß gehört zur Biwak-Ausrüstung von Soldaten. Dieses Modell aus Edelstahl ist besonders stabil und hygienisch sowie leicht zu pflegen. Die beiden Griffe können platzsparend umgeklappt werden.

Set aus 4 Messbechern aus Edelstahl 60/80/125/250 ml



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4827.02		0,4

Set aus 4 Meßlöffeln aus Edelstahl : 1/2,5/5,15 ml

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4827.01		0,08

Eisportionierer aus Aluminiumguss, mit speziellem eutektischem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q
4815.00N	Eiskugel 4,5 cm	18	4,5	0,11	5

Beim Ausstechen von Eiskugeln verteilt der eutektische Griff die Körperwärme auf den gesamten Löffel. Hierdurch lassen sich die Kugeln besser ausstechen. Nicht in der Geschirrspülmaschine spülen.

Eisportionierer aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	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

Trichter



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3357.12	Trichter mit Filter	11,6	12,9	0,13
3357.20	Trichter mit Filter	19,5	20,7	0,31
3356.12N		11,6	12,9	0,13
3356.20N	Trichter ohne Filter	19,5	20,7	0,24
3357.01	Trichterfilter komplett aus Edelstahl			0,02

Diesen Trichter aus Edelstahl gibt es mit Filter (Art.-Nr. 3357) oder ohne Filter (Art.-Nr. 3356). Das Modell mit dem abnehmbaren Filter gewährleistet vollkommene Hygiene. Dieser Filter passt genau auf den Trichter mit der Art.-Nr. 3356.

Marmeladen-Trichter aus Edelstahl







Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3356.00	ø von 3,5 bis 6 cm	0,23

AUTOMATISCHE GARNIERER von de Buyer

Füllen, Anrichten, Gießen, Garnieren, Dekorieren

Für Catering, Gemeinschaftsküchen, Bäckereien, Konditoreien, Gaststätten

	3353	3354.12	3354.02	3354.52	3358.00
					
Volumen	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Tülle	ø 7 mm bis max. 80°C	3 Auslaufmaße ø 8 mm und Tüllen ø 4 & 6 mm		3 Auslaufmaße ø 15 mm und Tüllen ø 5 & 10 mm	2 mitgelieferte Tüllen U8 & D8 Tüllen nach Wahl
Einsatzbereiche: für jede Konsistenz der richtige Trichter	DÜNNFLÜSSIG	FLÜSSIG	FLÜSSIG	DICKFLÜSSIG SCHAUMIGE	SEHR DICKFLÜSSIG
Süße/ gesalzene Sauce	✓	✓	✓	✓	
Heißes Gelee		✓	✓	✓	
Heißes Fruchtgelee		✓	✓	✓	
Crème/ dickflüssiger Coulis				✓	
Sirup (heiß)		✓	✓	✓	
Likör	✓	✓	✓		
Mousses/ Entremets				✓	
Kuchenteig					✓
Zubereitung für Financiers, Madeleines, Cakes					✓
Konfitüre				✓	
Brandteig					✓
Schokoladen- Moelleux				✓	✓
Genoise					✓
Heißer Karamel		✓	✓	✓	
Joconde-Biskuitteig				✓	
Vanillecrème					✓
Quark- Früchtemus				✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Garnierspritze - das Grundpaket



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3358.00	LE TUBE mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 T° : von +2 bis +100 °C	0,44

Zum einfachen Dosieren von Teig-, Creme- und Schaumzubereitungen.
Zum Garnieren, Füllen und Verzieren. Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.
Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der

gewünschten Dosiermenge . Abnehmbare und austauschbare Tülle.
DE BUYER - KONZEPTION

Alle Tritantüllen von de Buyer passen auf LE TUBE - Sortiment Seite 217

LE TUBE Garnierspritze mit Keks-Kit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
3358.01	Mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 + 2 Deckel + kit 3358.94 T° : von +2 bis +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68
ERWEITERUNGEN					
3358.92	2 Deckel für den Behälter				0,05
3358.93	2 Deckel mit Loch für den Behälter				0,05
3358.75	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

Zum einfachen Dosieren von Teig-, Creme- und Schaumzubereitungen.
Zum Garnieren, Füllen und Verzieren. Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.
Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der gewünschten Dosiermenge . Abnehmbare und austauschbare Tülle.
DE BUYER - KONZEPTION

Alle Tritantüllen von de Buyer passen auf LE TUBE Sortiment Seite 217

Box LE TUBE PRO - Garnierspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Garnierspritze - 4 Ersatzbehälter 0.75L - 12 Tüllen: 3 runde Tülle ø6-11-13 mm 3 Sterntüllen B8-C8-E8 / 2 Sterntüllen PF10-PF14 1 St Honoré / 1 Sternbandtülle 1 Garniertülle ø 6 mm 1 Garniertülle ø 10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE Aufsteller



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.95	Aufsteller LE TUBE mit: - 8 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 Ersatzbehälter 3358.75	50	39	150	15,62
3358.96	Aufsteller LE TUBE mit: - 4 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 5 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 5 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
3358.97	Aufsteller LE TUBE mit: - 9 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 6 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Spezielles Keks-Kit mit 13 Scheiben für LE TUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3358.94	Deckel für Scheibe + 13 Scheiben + 2 Deckel ref.3358.92	0,17

Mit dem perforiertem Deckel und
13 Dekorscheiben aus Edelstahl
+ 2 Deckel Ref. 3358.92





KWIK - Automatischer Mini-Fondanttrichter aus Edelstahl - 0,8 L.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3353.00	Schwarz	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.20	Grün	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.30	Orange	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
3353.40	Rot	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
ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :								
3353.96	kit Tülle Nuss Siphon							
3353.95	Tülle							

Trichter und Mechanismus aus Edelstahl. Ergonomischer Polyamid Handgriff
PROFESSIONELLE QUALITÄT
 Ständer aus Edelstahldraht und silikonbeschichteter Stellfläche.
 Daher rutschfest und stabil auf allen Arbeitsflächen
 Ausgestattet mit einer ø 7 mm Düse.
 Inhalt 0,8 Liter. Kapazität an kleine Mengen angepasst.
 Leichte Handhabung - Bequeme Nutzung.
 Ermöglicht mehrere Trichter als Soßenspender für unterschiedliche Soßen z.B. bei Buffets.
 Innovatives System: Dosierung durch den Handgriff: je stärker der

Druck auf den Handgriff, desto größer die ausfließende Menge an Soßen.
 Das unerlässliche Gerät beim Kochen und Backen für:
 Garnieren von Soßen im Teller, Dekoration von Dessert-Tellern,
 Gießen von Gelee in eine Schale,
 Füllen von kleinen Quiches, Gießen des Teigs in Blinipfännchen,
 Dosierung zum Befüllen von Verrine-Gläschen mit Alkohol, Sahne usw.



Automatischer Fondanttrichter KWIK PRO mit 3 Auslaufmaßen



Komplett aus Edelstahl, inkl. Muttern, Flügelmuttern, Feder - vollkommen hygienisch. In der geschlossenen Position vollkommen dicht: für Creme, Soßen, Likör usw. Ein nützlicher Helfer für Küche und Konditorei: Zum Anrichten von Soße und Gelee auf Tellern und Platten, zum Füllen kleiner Quiches und Blini-Pfännchen oder von Schokoladenmuscheln mit Alkohol usw.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3354.00	1,9 L. Ohne Stand	19	18	1,9	1	0,61
3354.02	1,9 L. Mit Stand	19	18	1,9	1	0,78
3354.10	1,5 L. Ohne Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,55
3354.12	1,5 L. Mit Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,72
3354.01	Stand für Spitzsieb		15		6	0,17
ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :						
3354.92	Hutmutter in der Mitte					
3354.93	Flügelmutter					
3354.95	Satz Spritzdüsen (2 Stück) - 4 und 6 mm					
3354.89	Mecha.1,5 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)					
3354.99	Mecha.1,9 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)					



Automatischer Fondanttrichter KWIK MAX aus Edelstahl -für Schaum- 3,3 L.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3354.52	Mit Stand Profi-Modell ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95
ERSATZTEILE :				
3354.51	Stand einzeln			
3354.79	Mechanismus			

Ideal für schaumige Zubereitungen wie Mousse, Soßen, Karamell, Gelees oder dickflüssige Coulis, Nuss- oder Mandelbiskuit, Schokoladenkuchen usw.
Mit 2 abnehmbaren Düsen aus Edelstahl, um Auslauf zu regulieren.
3 Auslaufmaße ø 5-10-15 mm
Großer Durchmesser der integrierten Düse - ø 15 mm - damit die Luftmoleküle nicht zerstört werden und die Zubereitungen ihren schaumigen Aspekt beibehalten: CREMIGKEIT BLEIBT ERHALTEN.
Die 2 Griffe ermöglichen eine gute Verteilung der Masse und eine leichte Handhabung. Ständer aus Edelstahl.

Utensilien aus Buche natur, mit Bienenwachs behandelt.
 Die Produkte "B Bois" werden ausschließlich durch physische Einzelhändler verkauft.



Holzschaber B BOIS

Holzspachtel mit schrägen Kanten B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4870.25		25	0,02
4870.30		30	0,03
4870.35		35	0,05
4870.40		40	0,07

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	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

Holzlöffel B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	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

Spitzer Holzlöffel B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4874.00	Speziell für Soße	30	5	1,5	0,04
4874.01	Speziell für Risotto	30	5	1,5	0,03

Breiter Wender B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4875.30		30	8	2	0,05

Crêpe Holzspatula B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4873.00		30	4,5	0,5	0,02

Runder Teigverteiler aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4873.01		20,5	16	1,5	0,01

Teigverteiler aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4873.02		20	16	3	0,02

Satz von 10 Mini-Spachteln B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4873.04		14	4	0,08

Zange aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4876.01		21	5	3	0,03



Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - nostalgischem Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
2701.00	Gelochter Löffel	33,5	6,5		0,1
2701.01	Gießlöffel	33,5	6,5		0,1
2701.02	Schöpflöffel	34	9	0,09	0,15
2701.03	Kartoffelstampfer	29	7,5		0,14
2701.04	Schaumlöffel	36,5	11		0,15
2701.05	Pfannenwender	35	8		0,13

Griff aus Buchenholz. Bienenwachs behandelt

Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - nostalgischem Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
2701.06	Gelochter Pfannenwender	35	8	0,11
2701.07	Biegsamer Wender	30	8	0,07
2701.08	Tortenheber	27,5		0,07
2701.09	Spaghettilöffel	33	7	0,11
2701.10	Fleischgabel	32	3,5	0,08

Griff aus Buchenholz. Bienenwachs behandelt.

Drahtschaumlöffel, extra-stark aus Edelstahl



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

Mit dem Drahtschaumlöffel lässt sich Gargut von der Garflüssigkeit abschöpfen.



Schöpflöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3136.08	Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden (1) L. Stiel 28 cm (145 ml)	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
3135.04	Mini-Schöpflöffel für Likör, rund (2) L. Stiel 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
3134.06	Kleiner Schöpflöffel mit Ausgießer (3) L. Stiel 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

Mit verschweißtem Stiel. Die Soßenlöffel mit Ausgießer eignen sich ideal zum Glasieren, zum Servieren von Soßen, Likör usw. Der Soßenlöffel für Pizza fasst 145 ml, d.h. die Standardmenge an Tomatensoße für eine Pizza. Dank dem geraden Boden lässt sich die Soße gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen.

Fugenloser Schöpflöffel aus Edelstahl



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

Diese Schöpflöffel sind in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Mit breitem, festem Griff. Der Daumen passt in die ergonomische Form - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand. Hierdurch wird Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, sogar für tiefe Gefäße geeignet.

Schöpflöffel mit Ausgießer, fugenlos (einteilig) aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3021.66	L. Stiel 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Der Soßenlöffel mit Ausgießer ist ein unverzichtbarer Küchenhelfer zum Anrichten

von Soßen, Servieren von Sangria oder anderen Getränken - und das, ohne zu tropfen.

Fugenloser Schaumlöffel aus Edelstahl



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

Die Schaumlöffel sind in einem Stück gefertigt - garantierte Stabilität. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Mit dem Schaumlöffel lässt sich Gargut an der Oberfläche der Garflüssigkeit abnehmen.

Fugenloser Gießlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
3982.10	GERADE - L.Stiel 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
3983.10	QUER - L. Stiel 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Die Soßenlöffel sind in einem Stück gefertigt. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Zum Aufnehmen von Bratensaft, Fischsud etc. und zum Übergießen beim Braten und Backen.

Fugenloser Pfannenwender aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
Gelocht					
3984.10	L. Stiel 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
3984.12	L. Stiel 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
Ungelocht					
3985.10	L. Stiel 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
3985.12	L. Stiel 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Die Pfannenwender sind in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Sehr stabiler Griff und ergonomische Form; der Daumen passt in den Haken - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand.

Servierlöffel, Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg
2140.00	ungelocht	33	0,08
2140.10	gelocht	33	0,08

Utensilien aus Edelstahl - Höhe Qualität
Dicke des Griffs 2,5 mm
 Robust - Ergonomische Form - Mit Haken
 Maß auf dem Griff eingraviert

Schöpflöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.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

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Mit breitem, festem Griff. Der Daumen passt in die ergonomische Form - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand. Hierdurch wird Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, selbst für tiefe Gefäße geeignet.

Schaumlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.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

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Mit dem Schaumlöffel lässt sich Gargut an der Oberfläche der Garflüssigkeit abnehmen.

Wender für Antihaft-Bratpfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q
4813.01N		28	6,5	0,03	5

Dieser flexible Wender aus Nylon mit abgerundeten Kanten wird für die Verwendung mit der CHOC Serie empfohlen, da er die

Antihaft-Versiegelung nicht beschädigt. Hitzebeständig.

Omelette Wender aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
3294.30		30	28	1,2	0,79

Dieser praktische Omelett-Wender wird für Bratplatten verwendet.



Spaghetti-Zange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Q
4816.21N		20	0,5	0,06	5

Mit dieser Spaghetti-Zange mit Federeffekt lassen sich Spaghetti problemlos servieren. Sie eignet sich ebenfalls zum Servieren von geraspelter Rohkost.

Universal-Büffetzange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg	Q
4788.24N		24	0,5	0,12	12
4788.30N		30	0,5	0,15	12
4788.40N		40	0,5	0,2	12

Das große Modell ist sehr praktisch für Koch-, Grill- und Barbecue-Stationen.



Grillspieße aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	St.mm	Kg
3401.25	Satz von 10	25	2	0,01
3401.35	Satz von 10	35	2	0,01
3401.40	Satz von 10	40	2	0,02



Diese 25 bis 40 cm langen Edelstahl-Spieße sind 2 mm dick und verformen sich nicht. Dank der scharfen Spitze lassen sich Speisen leicht aufspießen.



Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4238.15		16	0,02
4238.25	L. Klinge 25 cm	25,5	0,05
4238.30		30	0,08



Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4239.15		16	0,02
4239.30		30	0,08

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4237.20		20	0,03

Der UNIVERSALSCHNEEBESEN

Mixen, Schlagen, Auflockern, Emulgieren...

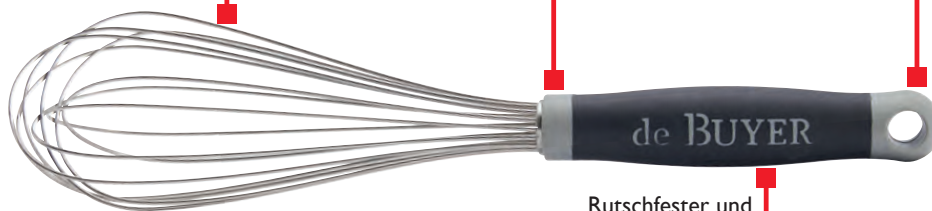
Das unentbehrliche Utensil zum Kochen und Backen:
 Den Universalschneebeesen von de Buyer
 gibt es in 7 Größen für all Ihre Rezepte:
 Saucen, Emulsionen, Eischnee, Cremes, Kuchenteig...

Göma

Hochwertige, nicht
 herausziehbare
 Federstahldrähte

Perfekte Hygiene:
 sterilisierbar,
 spülmaschinenfest

Loch: leichtes Aufhängen
 und Abtropfen



SOLIDE

PROFESSIONELL ERGONOMISCH

Rutschfester und
 ergonomischer Griff
 isolierend

Polypropylen
 TPE-umspritzt
 (thermoplastische Elastomere)



2610.20 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 20 cm. Ideal für kleine Töpfe und Saucen

2610.25 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 25 cm

2610.30 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 30 cm

*Die kleinsten, 25 und 30cm langen Schneebeesen haben einen anderen, schlanken Griff,
 für beliebiges Greifen, auch für kleine Hände.*

2610.35 Universalschneebeesen L.35 cm

2610.40 Universalschneebeesen L.40 cm

2610.45 Universalschneebeesen L.45 cm

2610.50 Universalschneebeesen L.50 cm

EI-SCHNEEBESEN →

2611.35 Ei-Schneebeesen L.35 cm

2611.45 Ei-Schneebeesen L.45 cm



Für den Standard-Haushaltsgebrauch
wählen Sie Utensilien (Rührbesen/Palette) mit einer Länge von maximal 35 cm



Rührbesen aus Edelstahl GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	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

Universal-Schneebeesen : das unverzichtbare Utensil zum Kochen und Backen für Speisen aller Art: Soßen, Emulsionen, Cremes, Kuchenteig.
Widerstandsfähige Profiqualität
- Fest sitzende Drähte aus Federstahl
- Ergonomischer rutschfester Griff.

Schaumbeesen mit Kunststoffgriff GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
2611.35		35	0,18
2611.45		45	0,23
	Solange Vorrat reicht		

Dieser breite Schneebeesen ist speziell für das Schlagen von Eischnee konzipiert.



Gummischaber-Palette, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4891.24N	L. Stiel 18 cm	29	0,07
4891.34N	L. Stiel 24 cm	37,3	0,1
4891.42N	L. Stiel 30 cm	43	0,11

Mit diesem weichen Gummischaber lassen sich Behälter in allen Formen problemlos und vollständig ausschaben.

Gummischaber-Palette - Hitzebeständig bis +260°C - Kunststoffgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4740.24N		25	0,08
4740.34N		35	0,11
4740.42N		45	0,13



Teigschaber aus Kunststoff, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
4858.00N		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					

Mit diesem Schaber lassen sich die Teigreste aus einem Behälter abschaben (abkratzen).

Rührlöffel aus Polyglas - Hitzebeständig bis 220 °C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q
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

Utensilien aus Edelstahl

Robuste und widerstandsfähige Klinge aus gehärtetem Edelstahl DIN1.4021
 Polierte Oberfläche: ermöglicht das Verteilen und verhindert Korrosion.

Flexible Klinge für präzises Arbeiten.

Ergonomischer Griff aus glasfaserverstärktem Polyamid mit einer Anti-Rutsch-Textur.
 Spülmaschinenfest.

MADE IN FRANCE



Mini Streichpalette FKOfficium , gewinkelt



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4231.08	Spitze Klinge 8 cm	21	2	0,04
4231.09	Abgerundete Klinge 9 cm	22	2	0,04
4231.12	Abgerundete Klinge 12 cm	25	2,4	0,05

Streichpalette FKOfficium , gewinkelt



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4231.15	L. Klinge 15 cm	33,5	3,5	0,12
4231.20	L. Klinge 20 cm	38,5	3,5	0,13
4231.25	L. Klinge 25 cm	43,5	3,5	0,15
4231.30	L. Klinge 30 cm	48,5	3,5	0,16

Mit dieser Winkelpalette läßt sich Teig leicht verteilen und glätten.

Streichpalette FKOfficium mit Kunststoffgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4230.15	L. Klinge 15 cm	29	3,5	0,11
4230.20	L. Klinge 20 cm	34	3,5	0,12
4230.25	L. Klinge 25 cm	39	3,5	0,13
4230.30	L. Klinge 30 cm	44	3,5	0,14

Diese flache, oben abgerundete Palette eignet sich ideal zum Dekorieren von Konditoreiprodukten.

Biigsamer Wender aus Edelstahl FKOfficium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4235.00	L. Klinge 17 cm	31	7,8	0,1

Dieser Wender besteht aus geschmiedetem Edelstahl. Aufgrund seiner Biigsamkeit eignet er sich gut zum Wenden von Speisen.

Dreieckspachtel mit abgeschrägter Klinge mit Kunststoffgriff FKOfficium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4233.01	L. Klinge 8 cm	26,5	8	0,11

Aufgrund seiner besonderen Form eignet sich dieser Spachtel zum Reinigen von Gittern und Kochplatten. Dank der breiten und scharfen Kanten ebenfalls zum Verstreichen und Portionieren von Teig sowie zum Ablösen von Schokolade von Folien verwendbar.

Palette gewinkelt FKOfficium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4232.00	L. Klinge 12 cm	30	9	0,14
4232.01	Geschlitzt - L. Klinge 12 cm	30	9	0,12

Mit dieser Winkelpalette mit fester Klinge lassen sich Hacksteaks und andere Fleischstücke auf Bratplatten leicht wenden.

Servierpalette FKOfficium, gewinkelt



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4236.00		26,5	5	0,07
4236.01	Geschlitzt	26,5	5	0,06

Biskuitsäge FKOfficium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
4234.25	L. Klinge 25 cm	39,5	3,5	2	0,14
4234.35	L. Klinge 35 cm	50	3,5	2	0,16

Mit der Tortensäge lassen sich Tortenböden zum Dekorieren mit Creme usw. horizontal gleichmäßig und ohne Bruchstellen durchschneiden.



Austermesser mit Klinge aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4683.00		15,7	4,5	2	0,06

Robuste, spitze, kurze, scharfe Klinge aus extra hartem Edelstahl 420 2CR14 um den Muskel der Auster leicht zu schneiden. Sicherer, ergonomischer, rutschfester

Griff aus fiberglasverstärktem Nylon. Geeignet für gelegentlichen oder professionellen Gebrauch.

4-teiliges Set Meeresfrüchtégabeln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4687.00		21	1,8	0,01

Kleine und große Gabeln zum einfachen Entnehmen von Fleisch aus der Schale. Ergonomisches Design für gute Griffigkeit. Ideal für Krabben, Langusten und Hummer.



Meeresfrüchte Schere



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
4685.00		20,7	6,5	1,5	0,11

Schneidet harte Krustentierschalen, ohne das Fleisch zu beschädigen, keine Schalensplitter. Ideal für Hummer, Krabben, Langusten und Scampi. Patentiert.

Große Griffe – Gute Griffigkeit für alle Hände, integrierte Zange
Abnehmbare Klängen aus Edelstahl zum einfachen Reinigen

Austern Handschuh



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	extra großes Modell - Silikon				
4682.20	Für Rechtshänder Handschuh für die linke Hand	23	17	2	0,14
4682.21	Für Linkshänder Handschuh für die rechte Hand	23	17	2	0,14

Die Austern Handschuhe ermöglichen das Halten von Austern beim Öffnen. Sie bieten keinen totalen Schutz, wenn das

Austermesser von der Auster abrutscht.



Pizza-Rad aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
4970.10N		10	1	0,17

Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3136.08	Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden (1 L Stiel 28 cm (145 ml)	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

Mit verschweißtem Stiel. Der Soßenlöffel für Pizza fasst 145 ml, d.h. die Standardmenge an Tomatensoße für eine Pizza ø 31 cm. Dank dem geraden Boden lässt sich die Soße gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen.

Rundes gelochtes Pizzablech aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Sehen Sie die Serie von runden Blechen auf den Seiten 204-205.

Runde Pizzaschaufel aus Aluminium mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
7291.40		40	162	0,93

Runde Pizzaschaufel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg
3290.31	Pizzaschaufel - L Stiel 96 cm	31	114	1,2	1,18

Harte Bürste und Kratzeisen für Ofen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4875.70		71	11,5	5	0,28

Graduiertes Sirup-Messgerät aus Glas



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4591.00N	Von 1100 zu 1400 g/l graduiert	14	0,19

Dieses Messgerät in Profi-Qualität ist besonders zur Herstellung von Confiture, Gelee, Liqueur, usw. geeignet. Er hat 2 Skalen : eine in Gred-Baumé (15-40° Baumé), die andere in g./ml (1100-1400 g./ml).

Kleine Präzisionswaage mit Deckel von 0 bis 500 Gramm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
4887.00		11,5	6,4	1,8	0,13

Akkurate Messtechnik mit lid. Präzision 0.1 gr. Perfekt für Gewürze. Funktion für Tara und Taste Auto und OFF. 2 Batterien 1,5V sind beigelegt.

Zuckerthermometer - von +80°C bis + 200°C



Zuckerthermometer - von +80°C bis + 200°C graduiert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N		0,2	27,5	0,1

Zuckerthermometer graduiert, mit Teilleintauchtiefe kalibriert. Die Metallschutzfassung. Dieses Thermometer ist für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist nicht mit Quecksilber gefüllt, aber mit einer weniger toxischen Füllung. Es ist für eine Teilleintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist spülmaschinenfest.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
4884.00N	Hülle aus Polyamid	0,35	27,5	0,07

Dieses Thermometer ist für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist nicht mit Quecksilber gefüllt, aber mit einer weniger toxischen Füllung. Es ist für eine Teilleintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist spülmaschinenfest. Graue Polyamidhülle und Blisterverpackung. Kann aufgehängt werden.

Edelstahl Backofenthermometer von +50°C bis 300°C



Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	Hcm	Kg
4885.01		6	7	0,54

Zum Überprüfen der Backofentemperatur während des Backens. Leichte Reinigung mit Wasser und Seife.

Kleines Thermometer aus Kunststoff - von -40°C bis +40°C graduert

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4761.00N		13,5	2,4	0,13	0,01



Dieses Thermometer mit einer Maßeinteilung von -40 bis +40 °C eignet sich besonders zum Tiefkühlen. Der Thermometerkörper ist aus Kunststoff und die Temperatur leicht abzulesen.

Elektronisches Thermometer mit Sonde und Minuterie

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4885.00N	bis 250°C	7	6	1,8	1	0,54



Dieses Thermometer hat eine 1 Meter lange Metallschnur . Die Sonde kann im Ofen, Frittierpfanne usw. gelassen werden, um die Temperatur der Nahrungsmittel beim Kochen zu sehen. Die Sonde und Schnur sind aus Edelstahl hergestellt. Das Thermometer hat eine Minuterie und eine Alarmanlage, die klingelt, wenn das Gericht fertig ist.

Elektronisches Thermometer für Fleisch --40°C à +240 °C

Thermometer für Foie Gras und Schinken -30°C bis 100°C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4881.00N		20	0,05

Dieses Thermometer ist geeignet, um Ihnen beim Kochen die Temperatur des Fleisches zu lesen. Die Sonde hat eine Spitze und dringt einfach durch das Fleisch durch. Nicht im Ofen oder im Mikrowellenherd anwenden.

Art.Nr.	Bezeichnung	Bcm	Liter	Kg
4882.01		0,6	24	0,02

THERMO CONNECT PRO : Set Thermometerset mit Sensor

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
4885.30	Set Thermo Connect Pro: mit box und Sensor	16,5	15	5	0,15
4885.31	Sensor Thermo Connect Pro	13,5	8,3	6,1	0,05



Thermo- und Hygrometer für Distanz- und Raumtemperatur. (Kabel 1,5 Meter) Datenabruf über Internet, E-Mail und Mobiltelefon. Bedienanleitung in deutscher Sprache.

Infrarot Thermometer von -38°C bis 365a°C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4881.10		18,5	8	0,17

Auto Off Funktion.
Hintergrundbeleuchtung Temperaturanzeige in °C und °F.
mit Gürteltasche und 2 Batterien 1,5 V.

Mechanischer Kurzzeitmesser mit Edelstahlgehäuse



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
4650.10		6	3,8	0,09

Kurzzeitmesser mit Magnet. Für die Restzeitangabe in rot ertönt ein lauter Warnton

Elektronischer Kurzzeitmesser -20 stunden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm
4650.00N		50	60

Dieser Timer ist ein Countdown Messer bis zu 19 Stunden und 59 Minuten. Bestens geeignet zur Überwachung langer Garzeiten. Batteriebetrieben, Magnetisch.



DIE GEWÜRZMÜHLEN

Die Firma de Buyer und ihre Mühlen Die Geschichte der gelungenen Umsetzung eines Projekts

Seit 200 Jahren wird die Produktion der Firma de Buyer von der Leidenschaft für die Kochkunst und vom Sinn für in- und ausländische Gastronomie geprägt. Ihr Know-how in der Konzeption und Herstellung hochwertiger Koch- und Backutensilien erfüllt die Anforderungen der professionellen Köche und der Liebhaber des Hausgemachten.

Auf diese Weise schuf sie ihr eigenes Universum der Kochkunst, und es war nur selbstverständlich, dass sie ihre Serien mit Pfeffermühlen, Salzmühlen und weiteren Gewürzmühlen ergänzen wollte.

Vor allem ist die Firma de Buyer jedoch eine Manufaktur, die schöpferisch konzipiert, innovativ ist, und ihr Know-how und ihre Erfahrung zur Fertigung ihrer Produkte einsetzen will. Das Unternehmen praktiziert gelebte Tradition und hat seine handwerkliche Seele, seine Gründlichkeit und seinen Sinn für ordentlich erledigte Arbeit behalten.

Die Firma de Buyer wollte schon immer ihre eigene Mühlenserie anbieten.

Zur Realisierung von einer solchen Serie wandte sich de Buyer an Marlux. Die beiden Unternehmen teilen die gleichen Werte, mit der Seele des Handwerkers und mit Sinn für sorgfältige Arbeit. Das Familienunternehmen Marlux wurde 1875 gegründet und erhielt das Prädikat des Unternehmens gelebter Tradition, sein Name wurde zu einem unumgänglichen Bestandteil der Historie der französischen Mühlenfertigung. 1972 revolutionierte es die Welt der Gewürze dadurch, dass es eine Muskatmühle erfand und seine Mühlen selbst für die bedeutendsten Tafeln ein Muss sind, dank der Qualität seiner auf eigenen Maschinen gefertigten Pfeffer- und Salzmahlwerke.

Das große Abenteuer der Gewürze begann für de Buyer im Jahr 2015, und ab 2016 wurden die ersten Mühlen hergestellt.

Dank ihrer Beherrschung der verschiedenen Materialien konnte die Firma de Buyer die Mühlen mit neuen Stahl- und Keramikmechanismen signieren.

Heute ist der Herstellungsprozess der Mühlen Teil der CSR-Politik der Firma: die Holzmühlen sind aus Buche aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und erhielten die Zertifizierung **Origine France Garantie** (garantiert französischer Herkunft).

Die Gewürze sind Zutaten, die sich nicht vom Geschmack trennen lassen; fachgerecht gemahlen entfalten sie sich, und ein jeder kann seine bestmögliche Abstimmung der Aromen vornehmen.

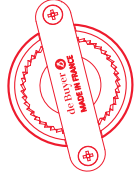








MÜHLE

MECHANISMUS

AUS HOLZ

AUS ACRYL

	PFEFFER	SALZ	MUSKAT	GEWÜRZE
Konzipiert für	Runder Pfeffer aller Art Kein Salz	Nur grobes Kochsalz Kein feuchtes Salz	Nur Muskat	Großvolumige Pfeffer- und Beerensortimente, Kochsalz, Herbes de Provence, kümmelartige Körner, Mohn oder Sesam, Fleur de Caviar (getrockneter, mahlfähiger Kaviar) usw.
Mechanismus	Stahlmechanismus	Edelstahlmechanismus	Edelstahlmechanismus	Großer Universalmechanismus
Material	Hochwertig behandelter und gehärteter Stahl	Edelstahl der Qualität 18/10		Keramik
Aussehen des Mechanismus				
Einstellung des Mahlguts	 Knopf oben	 Knopf oben		 Knopf oben
Schaft	Vernickelter Stahl		Edelstahl	Vierstufiges Rädchen unten Aluminium
Garantie	Lebenslang			3 Jahre
Höhe der Mühlen (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



Collection
Java



Das Modell **JAVA** ist eine traditionsgeprägte Mühle; das Holz ist in 4 natürlichen und klassischen Farbtönen erhältlich, je nach den Modellen:

Helles Holz, dunkles Holz, mattes Weiß und mattes Schwarz.

Erhältlich als 14-25 cm hohe Pfeffermühle, Salzmühle und Gewürzmühle.

Erhältlich als 14-40 cm hohe Pfeffer- und Salzmühle.
Das 70 cm hohe Modell gibt es nur als Pfeffermühle.

Holzmühlen mit der Zertifizierung **ORIGINE FRANCE GARANTIE**.

Mühle aus Holz JAVA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
P245.140101	Hell	14	0,13
P245.140202	Dunkel	14	0,13
P245.140303	Mattweiß	14	0,13
P245.140404	Matt schwarz	14	0,13
	SALZMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
S345.140101	Hell	14	0,12
S345.140202	Dunkel	14	0,12
S345.140303	Mattweiß	14	0,12
S345.140404	Matt schwarz	14	0,12
	GEWÜRZMÜHLE		
	KERAMIKMECHANISMUS		
C045.140101	Hell	14	0,13
C045.140202	Dunkel	14	0,13
C045.140303	Mattweiß	14	0,13
C045.140404	Matt schwarz	14	0,13

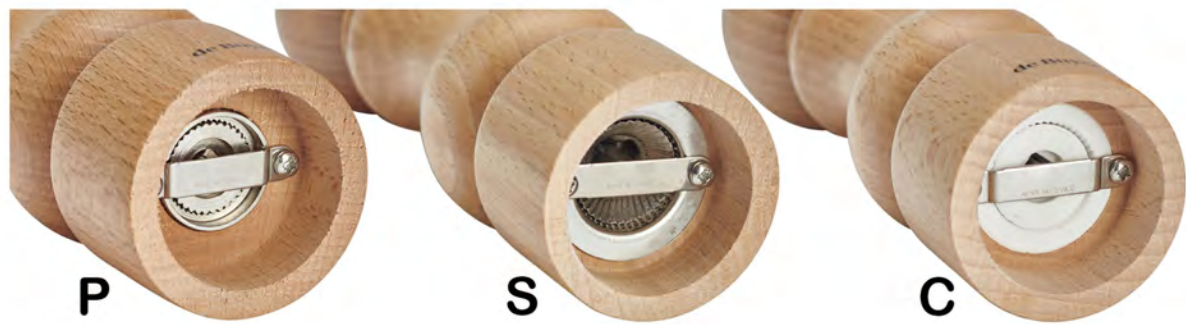
Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. **ORIGINE FRANCE GARANTIE.**
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

Grob mahlende Pfeffermühle JAVA STEAK



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
M245.140404	Matt schwarz	14	0,13

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Mühle JAVA 14 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P245.143131	Weiss	14	0,13
P245.143232	Rot	14	0,13
P245.143333	Schwarz	14	0,13
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S345.143131	Weiss	14	0,12
S345.143232	Rot	14	0,12
S345.143333	Schwarz	14	0,12
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C045.143131	Weiss	14	0,13
C045.143232	Rot	14	0,13
C045.143333	Schwarz	14	0,13

Mühle aus Holz JAVA 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P246.180101	Hell	18	0,2
P246.180202	Dunkel	18	0,2
P246.180303	Mattweiß	18	0,2
P246.180404	Mattschwarz	18	0,2
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S346.180101	Hell	18	0,2
S346.180202	Dunkel	18	0,2
S346.180303	Mattweiß	18	0,2
S346.180404	Mattschwarz	18	0,2
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C046.180101	Hell	18	0,2
C046.180202	Dunkel	18	0,2
C046.180303	Mattweiß	18	0,2
C046.180404	Matt schwarz	18	0,2

Mühle aus Holz JAVA 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE STAHLMECHANISMUS		
P247.210101	Hell	21	0,24
P247.210202	Dunkel	21	0,24
P247.210303	Mattweiß	21	0,24
P247.210404	Matt schwarz	21	0,24
	SALZMÜHLE STAHLMECHANISMUS		
S347.210101	Hell	21	0,22
S347.210202	Dunkel	21	0,22
S347.210303	Mattweiß	21	0,22
S347.210404	Matt schwarz	21	0,22
	GEWÜRZMÜHLE KERAMIKMECHANISMUS		
C047.210101	Hell	21	0,24
C047.210202	Dunkel	21	0,24
C047.210303	Mattweiß	21	0,24
C047.210404	Matt schwarz	21	0,24

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Mühle aus Holz JAVA 25 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE STAHLMECHANISMUS		
P249.250101	Hell	25	0,3
P249.250202	Dunkel	25	0,3
P249.250303	Mattweiß	25	0,3
P249.250404	Matt schwarz	25	0,29
	SALZMÜHLE STAHLMECHANISMUS		
S349.250101	Hell	25	0,27
S349.250202	Dunkel	25	0,27
S349.250303	Mattweiß	25	0,27
S349.250404	Matt schwarz	25	0,3
	GEWÜRZMÜHLE KERAMIKMECHANISMUS		
C049.250101	Hell	25	0,3
C049.250202	Dunkel	25	0,3
C049.250303	Mattweiß	25	0,3
C049.250404	Matt schwarz	25	0,3

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz JAVA 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE		
P253.300101	Hell	30	0,56
P253.300202	Dunkel	30	0,56
P253.300303	Mattweiß	30	0,56
P253.300404	Matt schwarz	30	0,56
	SALZMÜHLE		
S353.300101	Hell	30	0,56
S353.300202	Dunkel	30	0,56
S353.300303	Mattweiß	30	0,56
S353.300404	Matt schwarz	30	0,56

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz JAVA 40 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
P251.400101	Hell	40	0,93
P251.400202	Dunkel	40	0,93
SALZMÜHLE			
S351.400101	Hell	40	0,93
S351.400202	Dunkel	40	0,89

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffermühle aus Holz JAVA 70 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
P256.700101	Hell	70	2
P256.700202	Dunkel	70	2

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Mühle aus Holz RUMBA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.140101	Hell	14	0,14
P230.140202	Dunkel	14	0,14
P230.140303	Mattweiß	14	0,14
P230.140404	Mattschwarz	14	0,14
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.140101	Hell	14	0,14
S330.140202	Dunkel	14	0,14
S330.140303	Mattweiß	14	0,14
S330.140404	Mattschwarz	14	0,14
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.140101	Hell	14	0,15
C030.140202	Dunkel	14	0,15
C030.140303	Mattweiß	14	0,15
C030.140404	Mattschwarz	14	0,15

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.

Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Mühle aus Holz RUMBA 18 cm



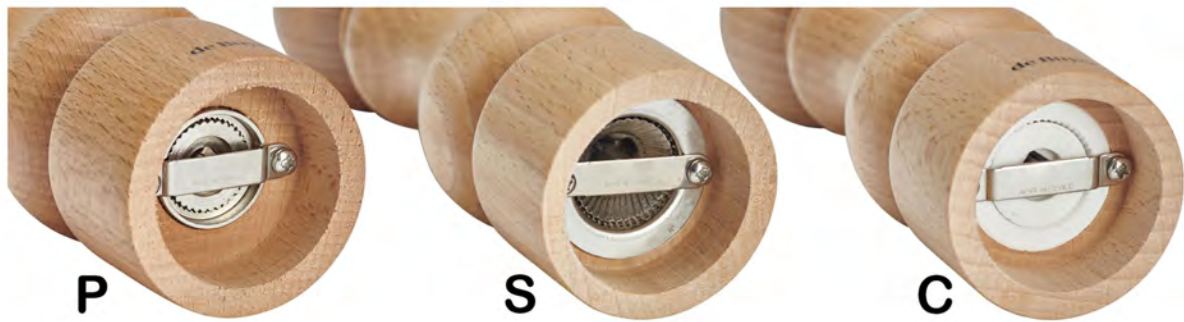
Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm
PFEFFERMÜHLE		
STAHLMECHANISMUS		
P230.180101	Hell	18
P230.180202	Dunkel	18
P230.180303	Mattweiß	18
P230.180404	Mattschwarz	18
SALZMÜHLE		
STAHLMECHANISMUS		
S330.180101	Hell	18
S330.180202	Dunkel	18
S330.180303	Mattweiß	18
S330.180404	Mattschwarz	18
GEWÜRZMÜHLE		
KERAMIKMECHANISMUS		
C030.180101	Hell	18
C030.180202	Dunkel	18
C030.180303	Mattweiß	18
C030.180404	Mattschwarz	18

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.

Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Mühle aus Holz RUMBA 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.210101	Hell	21	0,34
P230.210202	Dunkel	21	0,34
P230.210303	Mattweiss	21	0,34
P230.210404	Mattschwarz	21	0,34
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.210101	Hell	21	0,34
S330.210202	Dunkel	21	0,34
S330.210303	Mattweiss	21	0,34
S330.210404	Mattschwarz	21	0,34
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.210101	Hell	21	0,35
C030.210202	Dunkel	21	0,35
C030.210303	Mattweiss	21	0,35
C030.210404	Mattschwarz	21	0,35



Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie. Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.) ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Pfeffer/Salzmühle RUMBA 20 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
P230.213232	Rot	21	0,34
P230.213333	Schwarz	21	0,34
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
S330.213232	Rot	21	0,32
S330.213333	Schwarz	21	0,32
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
C030.213232	Rot	21	0,35
C030.213333	Schwarz	21	0,35

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie. Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.) ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Collection Paso



Mühle aus Holz PASO 10 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
P240.100101	Hell	10	0,11
P240.100202	Dunkel	10	0,11
P240.100303	Mattweiß	10	0,11
P240.100404	Matt schwarz	10	0,11
	SALZMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
S340.100101	Hell	10	0,09
S340.100202	Dunkel	10	0,09
S340.100303	Mattweiß	10	0,09
S340.100404	Matt schwarz	10	0,09
	GEWÜRZMÜHLE		
	KERAMIKMECHANISMUS		
C040.100101	Dunkel	10	0,11
C040.100202	Schwarz	10	0,11
C040.100303	Mattweiß	10	0,11
C040.100404	Matt schwarz	10	0,11

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Salzstreuer aus Holz PASO 10 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
M340.100101	Hell	8,8	0,05
M340.100202	Dunkel	8,8	0,05



Collection
Manivelle



Gewürzmühle aus Holz BOOGIE 7 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE				
Stahlmechanismus				
P292.070101	Hell	9	7	0,15
P292.070202	Dunkel	9	7	0,15
SALZMÜHLE				
Edelstahlmechanismus				
S392.070101	Hell	9	7	0,15
S392.070202	Dunkel	9	7	0,15
GEWÜRZMÜHLE				
Keramikmechanismus				
C092.070101	Hell	9	7	0,14
C092.070202	Dunkel	9	7	0,14

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
 Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
 Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmühlen (weißes Salz, graues Salz,
 Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Muskatnussmühle SOKO mit Mahlwerk aus Stahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
M516.100101	Hell	10	0,13
M516.100202	Dunkel	10	0,13



Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie

Collection Exclusive

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz POGO



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
P222.110606	Pfeffermühle	11	0,11
S322.110606	Salzmühle	11	0,09

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz VALSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE		
P224.110671	Mattschwarz	11	0,18
	SALZMÜHLE		
S324.110671	Mattschwarz	11	0,16

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz JOTA



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE		
P223.120101	Hell	12	0,24
P223.120606	Ebenholz	12	0,24
	SALZMÜHLE		
S323.120101	Hell	12	0,21
S323.120606	Ebenholz	12	0,21

Pfeffermühle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmühle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.



Collection Hip Hop

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	Møhle leer geliefert		
C086.118301	Hell	11	0,09
C086.118302	Dunkel	11	0,09

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm - Deckel aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	Møhle leer geliefert	
C086.118331	Weiss	0,09
C086.118332	Rot	0,09
C086.118333	Schwarz	0,09

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	Møhle leer geliefert		
C086.118383		11	0,09

Keramikmøhlwerk mit 4 Møhlgraden

Collection Transparence

Gewürzmøhle BOOGIE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
C092.078382	Møhle leer geliefert			7	0,18
C192.048382	Staz von 4 Møhlen C092.078382 Møhle leer geliefert	28	7	9	0,77

Keramikhahlwerk mit 4 Mahlgrøßen

Gewürzmøhle TANGO 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
C087.148383	Møhle leer geliefert	14	0,18

Keramikhahlwerk mit 4 Mahlgrøßen

Gewürzmøhle MAMBO 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
C084.188383	Møhle leer geliefert	20	0,23

Keramikhahlwerk mit 4 Mahlgraden



de
BUYER
ESTABLISHED 1845

de
BUYER
ESTABLISHED 1845



SCHNEIDEN

Mandoline und Messer

Der Erfolg der ersten Mandoline beruhte auf ihrem vollständig neuen Charakter, der Schnelligkeit, Präzision, leichte Benutzung, Beständigkeit und Sicherheit vereinte. Neue Modelle entstehen, aber ihre Konzeption beruht weiter auf den grundlegenden Fertigungsprinzipien.

Die von de Buyer gefertigten Mandolinen verfügen über das Label

«Origine France Garantie»
(garantiert französischer Herkunft).

-154-

Mandoline REVOLUTION

Mandoline VANTAGE

Mandoline VIPER

Mandoline ACCESS
Mandoline SWING PLUS

-162-

Mini-Gemüseschneider KOMI
Gemüseschneider KOBRA

-164-

Ausstecher, Tomatenschneider

- 165-









Messer & Schärfer



MANDOLINEN

DIE KLEINE MANDOLINEN

DIE MANDOLINEN

Serie	La Mandoline REVOLUTION	Vantage»	VIPER MANDOLINE	La Mandoline ACCESS	Swing PLUS	KOBRA ¹⁹⁻³	Komi
							
	2012.01	2017.00	2016.00	2014.00	2015.03 / 2015.23 / 2015.43	2011.01 / 2011.21 / 2011.41	2018.00
Die Art der Schnitte :	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Glatte Scheiben 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Geriffelte Scheiben 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Julienne-Stifte  2 - 4 und 10 mm Version « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 und 10 mm	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Waffelscheiben 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Würfel und Rauten 	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Art der Klinge	Rechts	V	V	Rechts	Rechts	V	35°-Winkels
Dicke (mm)	0 - 10	1 - 10	1 - 8	0 - 10	0 - 10		
Mit einklappbarem Fuß hinten	✓	✓	✓	✓	✓		
Gravity Rohrschieber + Stempel 	✓	✓	✓	✓	✓		
Langer Schutz	✓	✓					
Farben					● ● ●	● ●	
PCB (Verpackungseinheit)	1	1	1	1	1	1	1



ZUBEHÖR SCHEIBEN

GRAVITY

EIN HELFER ZUM SCHNEIDEN VON LANGEN
UND DÜNNEN GEMÜSEN.
SCHNELL, MÜHELOS, ABFALLFREI
UND SICHER.
DAS SET BESTEHT AUS EINEM
ROHRSCIEBER UND EINEM STEMPEL

Beispiele



LANGES GEMÜSE



Gurke, Karotte, Zucchini, ...

KLEINE FRÜCHTE & GEMÜSE



Kirschtomaten, Schalotten, Radieschen, Pilze ...



Passt auf alle Gleiter der
de Buyer Mandolinen (nicht für
KOBRA oder KOMI geeignet)



2015.84 Set Gravity
Rohrschieber und Stempel



LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



Schnittmöglichkeiten : Würfel, Rauten, Glatte oder geriffelte Scheiben, Julienne-Stifte, Waffelscheiben.
 Verstellbar bis zu einer Stärke von 10 mm. Auch hochfeine Schnitte sind möglich.
 Der Wagen und sein Schutzstößel aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem zur Erleichterung der Schnitte.
 Horizontale Klinge mit Mikrozahseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt.
 Integriertes Würfelschnittsystem
 3 Julienne-Schneidkämme (zu 2, 4 oder 10 mm) mit ihrer abnehmbaren Aufbewahrungsbox sind unter dem Gerät untergebracht.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2012.01	Komplette Mandoline-Schneider mit Wagen und Chassis mit 2 horizontalen Klingen (glatt und 3 Julienne Klingen 2-4-10 mm Schieber aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem	39,5	19,5	14	1,54



La Mandoline REVOLUTION MASTER mit Schieber aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2012.41	Komplette Mandoline-Schneider mit Wagen	39,5	19,5	14	2,38
	REVOLUTION MASTER mit :				
	- Schieber aus Edelstahl				
	mit Rotationskontrollsystem				
	- 6 Julienne Klingen 2-3-4-5-7-10 mm				
	im Ablagekasten				
	- LANGER SCHIEBER AUS KUNSTSTOFF				
	- Antihaf-Auflageplatte				
	- Doppelklingen - Glatt / Gewellt				
	- Hinterer Fuß mit Kappe				

Die Mandoline MASTER verfügt über die gleichen Funktionen wie die Mandoline REVOLUTION Standard, Gleiteigenschaften und Design sind verbessert:
 - Wabenstruktur der Auflagefläche mit Spezialgleitbeschichtung zur Verbesserung der Gleiteigenschaften während der Schnittbewegungen.
 - Für einen verbesserten Halt sind die beiden hinteren Füße mit 2 Verstärkungen aus Edelstahlguß versehen.

- mit einem EXTRALANGEN SCHIEBER geliefert : für das Schneiden von langem Gemüse und zur Herstellung von Riesen-Pommes-Frites
 - mit 6 JULIENNE Schneidkämme geliefert (2-3-4-5-7 und 10 mm)

La Mandoline REVOLUTION : Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
2012.56	Rotationskontrollsystem (Wagen und Schutzschieber)			0,62
2012.57	Schieber einzeln			0,5
2012.55	Langer Schutzschieber aus Kunststoff			0,24
2000.97	Fuß vorn	12	11,5	0,12
	Für REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
2012.98	Hinterer Fuß REVOLUTION MASTER			
2000.89	Set aus 2 Flügelmuttern			

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsesorten. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel

La Mandoline REVOLUTION - Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
2015.95	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03
	Senkrechte Klingen 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	Schachtel für 3 Julienne Klingen				0,04
2012.89	Ablagekasten - Leer				

LA MANDOLINE VANTAGE



La Mandoline VANTAGE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2017.00	Komplette VANTAGE Gemüseschneider - Klinge in V-Zählung - 4 Julienne Klängen 2-4-7-10 mm - Glatter V-Messerschutz - Aufbewahrungsbox - LANGER SCHIEBER AUS KUNSTSTOFF	50	15	20	1,83
	Solange Vorrat reicht				

- Rahmen aus Edelstahl mit integriertem V-Messer und einklappbarem Stützfuß hinten.
- Verstellbare glatte Halterung mit einer Dicke von 1 bis 10 mm.
- 4 Käme für den Julienne-Schnitt 2 - 4 - 7 und 10 mm.
- Glatter V-Messerschutz zur Aufbewahrung der Mandoline.
- Behälter für die Aufbewahrung der Julienne-Kämme.
- Gemüse-/Obstschlitten



La Mandoline VANTAGE - Ersatzteile 2017.00



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	ERWEITERUNGEN	
	Solange der Vorrat reicht	
2017.91	Julienne 2 mm	0,03
2017.92	Julienne 4 mm	0,03
2017.93	Julienne 7 mm	0,03
2017.94	Julienne 10 mm	0,03
2017.89	Behälter (leer)	0,27
2017.59	Schieber	0,13
2017.90	Schlitten	0,05
2017.86	V-Messerschutz	0,01

La Mandoline VANTAGE - Langer Schutzschieber



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2017.55	Langer Schutz-Schieber aus Kunststoff	17,2	13	6,8	0,27

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsesorten. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel.



LA MANDOLINE VIPER



VIPER Mandoline



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2016.00	Kompletter VIPER Gemüseschneider mit horizontaler Klinge & 2 Julienne 4 & 10mm	44	18,5	15	1,36

V-förmige Klinge: zum präzisen und einfachen Schneiden aller Früchte- und Gemüsearten, sogar sehr weiche.
 Rädchen zur schnellen Einstellung der gewünschten Schnittdicke. Dicke von 1 bis 8 mm.
 Mit ergonomischem Schieber mit Handschutz und Drehkontrolle und integriertem Systemmechanismus zum Würfelschneiden.

- Mit :
- einklappbarem Fuß hinten.
 - zwei Julienne-Platten - 4 und 10 mm
 - einer Aufbewahrungsbox
 - einem Schlitten zum Einlegen von Obst/Gemüse



Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsesorten. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel.

La Mandoline VIPER - Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2016.96	Gestell für horizontales Schneiden	26	12	0,09	0,18
2016.92	Gestell für Julienne Schneiden 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
2016.94	Gestell für Julienne Schneiden 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

La Mandoline VIPER - Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2016.59	Schutzschieber	25,2	12	17,5	0,12
2016.90	Wagen	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2014.00	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen	44,5	18	23	1,45
	mit horizontaler Doppelklinge (glatt und gewellt) und Doppelklinge Julienne (4 und 10 mm)				

ROBUST & PROFESSIONNELL: Aus Edelstahl und Kunststoff. Schneidblätter aus rostfreiem Edelstahl.
WIRKSAM: Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen. Mögliche Schnitthöhe von 0,5 mm bis ungefähr 10 mm. Einfache Höheneinstellung.
KOMPAKT: klappbar und platzsparend.
 Einfaches Einstellsystem für die Klingen : sie lassen sich vollkommen sicher von den Seiten aus einlegen. Keine Ermüdungserscheinungen dank des ergonomischen Schiebers.

Einfache Pflege. Spülmaschinenfest.
SICHER dank des Schiebers. Stabil und sichere Handhabung dank der rutschfesten Füße.
MULTIFUNKTIONAL: Glatte und geriffelte Scheiben. Waffel Scheiben. Julienne-Stifte.
 Klingen :
 • 1 horizontale Doppelklinge - glatt und gewellt -
 • 1 Julienne Doppelklinge 4/10 mm



Ersatzteile für LA MANDOLINE ACCESS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
2015.92	Doppelklingen Julienne - 4 und 10 mm				0,26
2015.93	Doppelklingen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox				0,09
2015.95	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03
2017.90	Schlitten				0,05
2014.59	Schieber				

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
2015.84	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsen. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Passt auf alle Gleiter der de

Buyer Mandolinen, ausgenommen Kobra und Komi. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel.

LA MANDOLINE SWING PLUS



La Mandoline SWING PLUS



ROBUST & PROFESSIONNELL: Aus Edelstahl und Kunststoff. Schneidplatten aus rostfreiem Edelstahl.
 WIRKSAM: Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen. Präzise Höhereinstellung dank der Kurbel. Mögliche Schnitthöhe von 0,5mm bis ungefähr 10 mm.
 KOMPAKT: klappbar und platzsparend.
 Einfaches Einstellsystem für die Klängen : sie lassen sich vollkommen sicher von den Seiten aus einlegen.
 Einfache Höhereinstellung. Keine Ermüdungserscheinungen dank des ergonomischen Schiebers. Einfache Pflege. Spülmaschinenfest.
 SICHER dank des Schiebers. Stabil und sichere Handhabung dank der rutschfesten Füße.
 MULTIFUNKTIONAL: Glatte und geriffelte Scheiben. Waffel Scheiben. Julienne-Stifte.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
2015.03	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen mit horizontaler Doppelklinge (glatt und gewellt) und Doppelklinge Julienne (4 und 10 mm) Schwarz	40	20	1,19
2015.23	Grün	40	20	1,19
2015.43	Rot	40	20	1,19

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
2015.59	Schutz-Schieber aus Kunststoff	0,22
2015.90	Wagen für 2015.59	0,6

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
2015.92	Doppelklängen Julienne - 4 und 10 mm						0,26
2015.93	Doppelklängen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox						0,09
2015.95	Doppelklängen - Mikro-gewellt / Gewellt		15,5	3,2		0,5	0,03
2015.84	GRAVITY	5		10,5	14,5		0,18

LA MANDOLINE KOBRA



Mandolinenhobel KOBRA V AXIS mit "Click Express" System

Schnelle Einstellung der Schneidestärke, sicher und effizient
Schneidet Scheiben von extra fein bis zu 5mm Stärke



KOBRA V AXIS : Gemüseschneider mit Schieber

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2011.01	Schwarz - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66
2011.41	Rot - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66
ERSATZTEILE :					
2011.55	Schieber einzeln				
2011.90	Kit Ersatzteile KOBRA				



WIRKUNGSVOLL - eine perfekte Schneide - Klinge in V-Zählung: die Klinge durchdringt das Produkt leicht.
Schneidwinkel optimiert bei 19,3°. Sie schneidet leicht und perfekt jedes Obst und Gemüse, auch die weichsten (Tomaten, Birnen usw.)

PRAKTISCH & LEICHT Die Edelstahlrampe ermöglicht, dass die Lebensmittel gut gleiten und sich leicht bewegen lassen Einfache Einstellung der Schnitthöhe: das eingebaute Rad am Ende des Griffs ermöglicht die Einstellung der Dicke bis zu 5 mm

KOMPAKT Der Schieber kann zur leichten Ablage nach unten geklappt werden.

SICHER Schutzschieber. Stabilität beim Schnitt durch die Anti-Rutsch-Füße





Mini-Gemüseschneider KOMI



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2018.00	Kompletter Gemüseschneider mit Wagen mit 2 Julienne Klingen	27	11,2	3,3	0,38
ERSATZTEILE:					
2018.90	Schieber				
2018.92	Julienne 2 mm				
2018.93	Julienne 4 mm				
2018.95	Klinge				

Ultrakompakter Gemüseschneider mit waagerechter Klinge und 2 Julienne-Kämmen zu 2 und 4 mm.
 Für Scheiben und Julienne-Schnitt.
 Schnitthöhe 0-5 mm, Skala für leichte Einstellung
 Effizient: hervorragende Schnittleistung dank des 35°-Winkels
 Sicherer, gefahrloser Schnitt dank des ergonomischen durchsichtigen Schuttschiebers; Haltenadeln halten das Produkt beim Schneiden.
 Kompakt: die Aufbewahrungsbox mit den 2 Julienne-Kämmen und der Schieber werden zum Aufbewahren auf der Rückseite des Gemüseschneiders aufgesteckt.





Tomatenschneider aus Edelstahl - Scheiben 5,5 mm breit



Für 10 Scheiben \varnothing 5,5 mm.

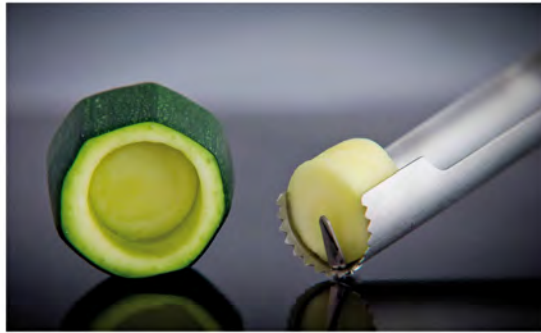
Mit dem Tomatenschneider lassen sich reife Tomaten, aber auch Zitrusfrüchte (Zitronen, Orangen, Kiwi usw.) schneiden.

Aufgrund der horizontalen Anordnung geht kein Saft verloren.

Für eine gute Haftung auf der Arbeitsfläche sind die Füße mit Saugnapfen versehen.

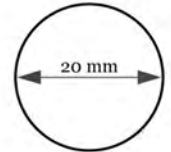
Das Gerät ist ganz aus Edelstahl.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2005.00	Tomatenschneider	42,5	20	18	5,5
2005.10	Ersatzklingen	24,5		7	0,14



Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Orange

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Grün



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
2612.01	L. Rohr 90 m - in Grade eingeteilt	2,5	19,7	0,04

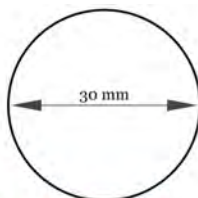
Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen. Vielseitig: für mehrere Arten Obst und Gemüse geeignet (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurke, Zwiebel, Möhre, Kohlrabi, Chicorées usw.)
Zum Entstielen, Aushöhlen und Füllen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
2612.02	L. Rohr 112 m - in Grade eingeteilt	3	24,6	0,08

Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen.

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rot

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
2612.03	L. Rohr 112 m - in Grade eingeteilt	25	0,1



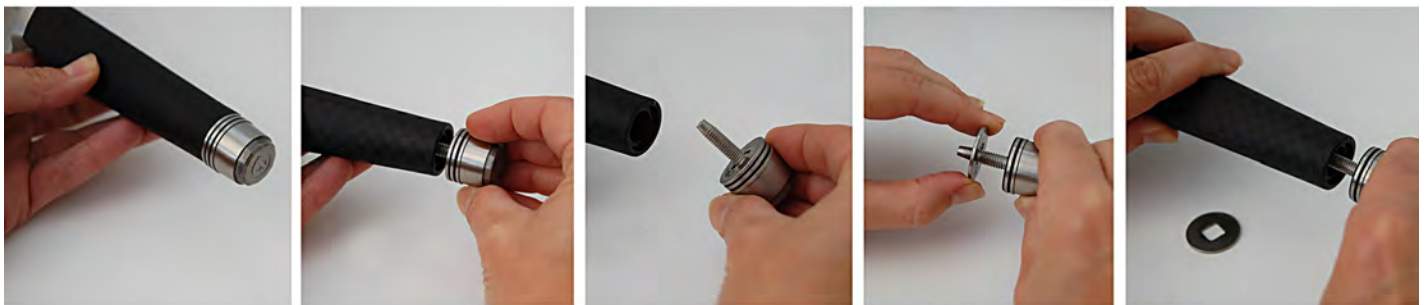
Manuelles Gerät zum Ausstechen des Kerns oder zum Entfernen des Fruchtfleisches von Obst und Gemüse durch Handumdrehen. Vielseitig: für mehrere Arten Obst und Gemüse geeignet (Tomaten, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gurke, Zwiebel, Möhre, Kohlrabi, Chicorées usw.)
Zum Entstielen, Aushöhlen und Füllen

FK2

Perfekter Schnitt - Langlebig und funktional - Klinge aus deutschem Edelstahl X50CrMoV15 - Fester Griff aus Carbonfaser-Polymer mit einem Gegengewicht System



- **Material für höchste Ansprüche:** Klinge aus deutschem Stahl X50CrMoV15 (1.4116). Für dauerhaft perfekten Schnitt.
- **Feine Klingenform:** feinere Abschrägung als bei herkömmlichen Klingen, für effizienteren Schnitt.
- **Stabil und dauerhaft:** Dicker Beschlag und stabiler Erl aus einem Stück mit widerstandsfähigem Griff aus Carbonfaser-Verbundkunststoff
- **Dynamik des Griffs:** Ergonomischer Griff mit rutschfester Handhabung
- **System zur Gleichgewichtskorrektur:** um das für Sie passende Gleichgewicht zwischen Klinge und Griff herzustellen, hinten aufschrauben und Gegengewichtsscheiben entnehmen.
- **Made in France**



Chefmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4281.21	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Chefmesser SANTOKU L. 17 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4281.17		32,4	2,2	5,4	0,26

Chefmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	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

Kleines Multifunktionsmesser L. 9 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4282.09		21,7	2	2,3	0,12

Zum Schälen, Schneiden, Ausschneiden von Auswüchsen oder Keimen usw.

Serviermesser L. 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4285.14		26,7	2	3	0,14

Multifunktionsmesser, leichter und vielfältiger einsetzbar als ein großes Kochmesser.

Schneidemesser mit flexibler Klinge Santoku 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
4287.30		42,5	2	2,6

Dieses Messer ist optimal für das Schneiden von schönen Filets aus Fisch und Fleisch. Die Klinge ist recht lang, eher schmal und gibt

nach, um flexibel schneiden zu können. Die Klinge bietet dem Schneidgut besonders wenig Widerstand.



Präzisions Tranchiermesser mit kurzer und flexibler Santoku Klinge L.16 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4287.16	Solange Vorrat reicht	27,5	2	0,14



Ideal geeignet zum perfekten Tranchieren von feinen, kleinen Scheiben Fisch und Fleisch.

Fisch - Filetierreisser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4283.16	L. 16 cm Solange Vorrat reicht	30,9	2,2	2,3	0,2
4283.18	L. 18 cm	28,5			0,14

Fisch - Filetierreisser FK2 18 cm: Ein spezielles Messer mit einer feinen, flexiblen und spitzen Klinge. Perfekt zum Herausschneiden von Fischfilets, für präzise Schnitte und zum Entfernen kleiner Gräten.

Brotmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4286.26	L. 26 cm Solange Vorrat reicht	40,5	2,2	3,9	0,28



Schärfer high tech TRIUM



TRIUM™

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4290.02		12	6,7	5,7	0,33

Der Messerschärfer TRIUM™ Diamond Cams Pro verleiht Messern aller Art leicht und schnell einwandfreie Schärfe. Die Nocken Diamond Cams, für die ein Patent beantragt wurde, bestimmen beim Schleifen den genauen Schnittwinkel der Klinge: einfach die Klinge zwischen den Nocken nach unten und nach hinten führen, um eine fein geschliffene Abschrägung zu erhalten. Er verfügt über 2 Einschnitte:
 1- Grobkörniges Schleifen für abgestumpfte Klingen
 2- Zweistufiger Einschnitt für feines Schärfen und Schleifen zwischen den Diamond Cams™ (Patent beantragt).

Tranchier-und Schneidebrett aus Polyäthylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4920.60N	Weiß	60	40	2	3,9

Schneidbretter aus Polyethylen sind hygienischer als Holzbretter, da das Material keine Poren hat.

Tranchierbretter-Träger aus Edelstahl für 6 Bretter



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4140.00N		27	31,5	27,5	1,1

In diesem praktischen Brettständer lassen sich nach dem Spülen verschiedene Schneidbretter abstellen. Die gewünschten Bretter sind stets schnell zur Hand.





BACKEN: EINE KUNST & EINE WISSENSCHAFT

Beim Backen kann man der Kreativität freien Lauf lassen und verschiedene Kombinationen testen. Unser Material wurde dafür entwickelt, Präzision und Ästhetik zu gewährleisten. Zahlreiche bekannte Meisterkonditoren, Weltmeister und Meister mit dem Titel «Meilleur Ouvrier de France» beteiligen sich an der Entwicklung neuer, innovativer, technischer und leistungsstarker Utensilien.

- 172 -

Teigwalzwerk

- 174 -

Ausstecher, Teigrollen

- 177 -

Gelochte Formen und Rahmen

AIR SYSTEM

- 184 -

Backformen und Rahmen aus Edelstahl

- 195 -

Antihaft-Backformen aus Stahl

- 203 -

Backbleche, Backmatte

- 213 -

Utensilien für Schokolade und Zucker

- 216 -

Backpinsel

- 217 -

Tüllen & Spritzbeutel





de Buyer
DEPUIS 1830



DIE TEIGAUSROLLMASCHINE von de Buyer



INNOVATION

In beide Richtungen rollen mit der Handkurbel
Schnell - Effizient



Keine Wiederaufnahme des Teigs
Vermeidet Verformung

Robust - Langlebig

Hochwertige Materialien
Zerlegbar und reparierbar

Mehrere Teigarten

Verarbeitung von Blätterteig, Zuckerteig, Zuckerverarbeitung, Pizza und Pasta...



Stabil - Sicher

Doppelte Befestigung an der Arbeitsfläche:
Saugnäpfe + Schraubstock

Große Rollfläche von 34 cm

Einteilung in cm und Zoll

Präzise Einstellung der Dicke von 15 mm bis zu ultradünnem Teig

Einteilung in mm und Zoll

Praktisches Einstellrad mit Markierungen



eingetragenes Gebrauchsmuster

Die von de Buyer in Frankreich entwickelte und hergestellte Teigausrollmaschine erfüllt die Anforderungen von Gastronomen und Privatpersonen. Es ermöglicht das Ausrollen verschiedener Teige: Blätterteig - süßer Teig - Pizzateig - Zuckerteig - Marzipan - Pasta für vielfältige kulinarische Kreationen.



Teigausrollmaschine

new 2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3001.00		52,1	14,5	13	2,5

Das einzigartige und innovative Design dieser Teigausrollmaschine ermöglicht ein schnelleres und effizienteres Arbeiten: Sie bietet eine große Auflage für den Teig und ermöglicht das Ausrollen in beide Richtungen, so dass der Teig nicht bei jedem Durchgang wieder aufgenommen und verformt werden muss.

ROBUST UND LANGLEBIG
 Design aus Edelstahl und glasfaserverstärktem Polyamid
 Zerlegbar und vollständig reparierbar
EINFACHE EINSTELLUNG
 Einstellrad mit Sicherung für alle 20 Stärken von 0,8 bis 15 mm.
 Integrierte cm- und Inch-Skala.

EFFIZIENT UND PRODUKTIV
 Flaches Hin- und Herrollen: Im Gegensatz zu geneigten Teigausrollmaschinen muss der Teig nicht vollständig aufgenommen werden, wodurch der Teig bei der Handhabung nicht verformt wird.
 Zeitersparnis und gleichmäßiges Arbeiten.
 Breite Rolle für Teigbreiten von 34 cm.
PRAKTISCH UND STABIL
 Doppelte Befestigung an der Arbeitsfläche durch Saugnäpfe+Schraubstock.
KOMPAKT UND LEICHT
 Platzbedarf und Gewicht optimiert. Kompakte Aufbewahrung.
 Trockenreinigung mit einer Mehlbürste oder Reinigung mit Wasser und Spülmittel.





Teigrollen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
4840.01N	Teigrolle aus Buchenholz	5	50	0,72

Dosen mit 9 Ausstechern



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4308.00	Ungezackt - Rund ø 2-10 cm	0,23
4307.00	Gezackt - Rund ø 2-10 cm	0,22
4304.30	Quadratisch -L.1,8 bis 9,5 cm Solange Vorrat reicht	0,27

Box mit Ausstechern Höhe 35 mm aus glasfaserverstärktem Polyamid - Extra harte Qualität - Perfekte Hygiene - Sterilisierbar - max. 160 °C



Dosen mit 9 runden Ausstechern aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg
3323.00N	Glatt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
3324.00N	Geriffelt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46

Diese runden Profi-Teigausstecher aus Edelstahl 18/10 sind sehr stabil und verformen sich nicht. Mit einem Durchmesser zwischen 3 und 11 cm erfüllen sie alle Bedürfnisse, und in ihrer Box hat man sie stets schnell zur Hand.

Rollen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
4361.00N	Gitterschneider	4,5	5	0,07
4362.00N	Stipprolle	6,5	5	0,07

Mit den Gitterschneidern lassen sich Dekors in den Teig drücken. Nach der Verwendung der Schneider muss der Teig nur noch auseinandergezogen werden, um ein vollkommen gleichmäßiges Gittermuster zu erhalten. Mit einer Stipprolle lassen sich Teigbänder gleichmäßig und schnell einstechen.



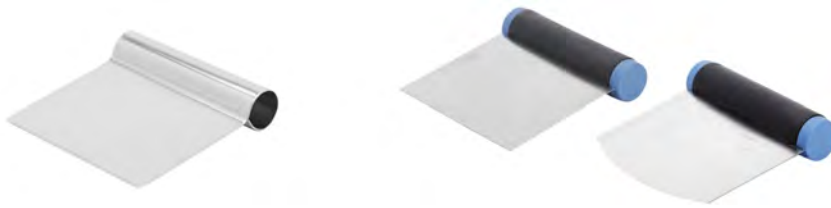
Set aus 10 Wegwerf-Bäckerklingen (um Brot einzuritzen)



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4670.03N	Gelb - Feste Klinge	13	0,01

Mit den Bäckermessern wird der Teig von Brot vor dem Backen eingeritzt. Die scharfen Klingen gewährleisten eine gute Schnittqualität.

Teigschaber



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
3300.12	Teigschaber gerade aus Edelstahl, steif	12	9	2,5	1	0,18	1
3302.11N	Biegsamer Teigschaber gerade, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
3302.12N	Biegsamer Teigschaber abgerundet, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Die steifen und biegsamen Teigschaber werden zum Abteilen des Teigs für Konditoreiprodukte, Brot, Pizza, aber auch zum Reinigen verwendet.

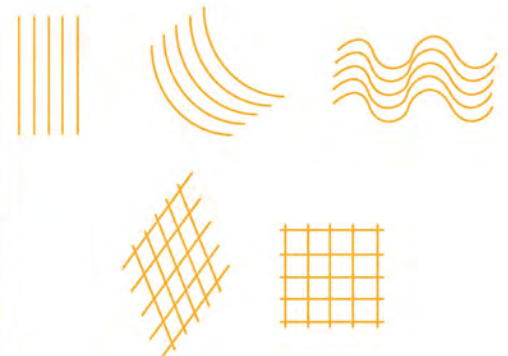
Teigschaber aus Kunststoff, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
4858.00N		15	11	2	0,02	5

T° max. 60 °C

Mit diesem Schaber lassen sich die Teigreste aus einem Behälter abschaben (abkratzen).



Teigschneider mit Rädchen



Mit diesem ausziehbaren Teigschneider mit mehreren Schneiderädchen lassen sich gleichzeitig mehrere gleichmäßige Streifen ausschneiden. Breite verstellbar.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4781.00N	mit 5 glatten Rädchen ø 5,5 cm 4 Streifen. Von 1 bis 11,5 cm breit	22,5	5,2	5,5	0,56

Aus Liebe zum Essen - Leckerer liegt in der Luft



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



FABIEN PAIRON - MOF Metzger/ Caterer

Herr Paireon hat eine Fleischpastetenform der neuen Generation erdacht, gezeichnet und daran gearbeitet:

- Praktisch, funktionell und effizient.
- Leicht mit Teig zu füllen, zu garnieren, auszuformen, instandzuhalten und zu lagern.
- Eine Mehrzweckform (Fleischpastete, gesalzene und süße Cakes, Toastbrot, Gewürzbrot usw.)
- Entwicklung, Konzeption und Herstellung in Frankreich durch De Buyer.



Faltbare Backform aus Edelstahl GEOFORME



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	PERFORIERT - Concept de Buyer AIR SYSTEM				
3210.24	In einem Dekorkarton.	24	5	6	0,55
3210.35	In einem Dekorkarton.	35	7	7,5	0,93
3210.48	Nur Profi-Größe	48	9	8,5	1,28
	BACKTRENNFOLIEN :				
4344.21	Backtrennfolie für 3210.24				
4344.22	Backtrennfolie für 3210.35				
4344.23	Backtrennfolie für 3210.48				
	von - 170°C bis + 260 °C				

Das perforierte Modell erlaubt sogar das Kochen des Teigs.
 Perfekt für Pasteten, aber auch geformte Brote, spezielle Brote, Brioche Wurst, Lebkuchen oder gesalzene oder süße Kuchen.
 Gegebenenfalls mit Backpapier für einige Pasteten auskleiden.



- **Perforierte Backformen aus Edelstahl**
Für intensiven professionellen Einsatz ausgelegt.

Für kalte oder heiße Verwendung, ohne Temperaturbeschränkung.
Das Konzept AIR SYSTEM: die Perforierung \varnothing 2 mm lässt den Teig atmen.

- 15-25% Garzeiteinsparung
- für ein knuspriges, aromareiches Ergebnis,
- für klar gezeichnete Kanten und dekoratives Aussehen.

Sie garantiert schnelleres und gleichmäßiges Backen ohne Austrocknen des Teiges:
Demontierbar für einfaches Ausformen.

Made in France

Form mit einer Antihaft-Backtrennfolie geliefert.

Gemäß der Form zugeschnittene Backtrennfolie.

Bis zu 200 Mal wiederverwendbar. Temperaturbeständigkeit von -76°C bis $+260^{\circ}\text{C}$

Abnehmbar : Es ist möglich entweder die Form allein oder mit der Backtrennfolie zu verwenden.



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



- Perfekt kontrollierter Garprozess:
Knusprige und bis ins Innere gegarte Zubereitungen
- Kratzfest
- Nachhaltiges und umweltfreundliches Produkt
- Leicht zu reinigen



Runde Backform aus Edelstahl und 2 Antihaft-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3213.20		20	7,5	0,5
3213.24		24	7,5	0,69
BACKTRENNFOLIEN einzeln :				
4344.60	2 Backtrennfolien für 3213.20			0,03
4344.61	2 Backtrennfolien für 3213.24			0,04

Perfekt für Käsekuchen, Brötchen oder Pasteten.



Rechteckige Backform und 2 Antihaf-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3212.35		35	10,5	3,5	0,09
BACKTRENNFOLIEN einzeln :					
4344.51	2 Backtrennfolien für 3212.35				0,03

Geriffelte runde Backform aus Edelstahl und 2 Antihaf-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3214.24		24	2,5	0,4
3214.28		28	2,5	0,52
BACKTRENNFOLIEN einzeln :				
4344.71	2 Backtrennfolien für 3214.24			0,02
4344.72	2 Backtrennfolien für 3214.28			0,03



Rechteckige Backform aus Edelstahl und 2 Antihaf-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3215.15		15	8,6	7,5	0,31
3215.26		26	8,6	7,5	0,47
BACKTRENNFOLIEN einzeln :					
4344.41	2 Backtrennfolien für 3215.15				0,02
4344.42	2 Backtrennfolien für 3215.26				0,03





Concept AIR SYSTEM

Die Perforation lässt den Teig atmen.

Sie ermöglicht ein schnelleres und homogeneres Garen, ohne die Füllung auszutrocknen:

- für saubere, definierte Kanten und einen schönen Look
- für ein knuspriges und leckeres Ergebnis

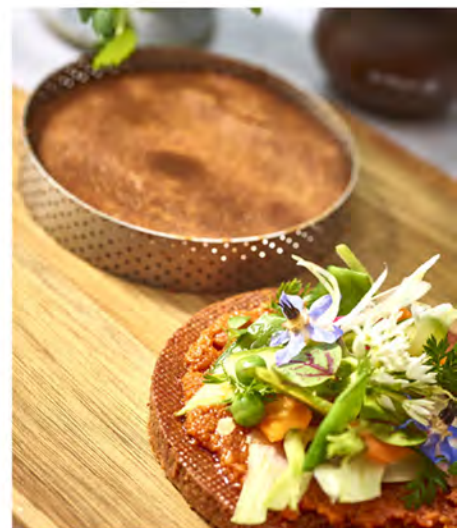
Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand - Rund



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
HÖHE 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
HÖHE 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	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

in Zusammenarbeit mit der Schule Valrhona :
Perforierte Tortenringe für eine einwandfreie Ausführung der Tortenböden, mit gleichmäßiger Erhitzung, für gebräunten, knusprigen Teig und schnelles Einfrieren. Die Löcher fördern den

Luftkreislauf, für ein glattes, tadelloses Ergebnis.





Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand - Rund - Höhe 45 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
HÖHE 45 mm				
3097.03	1 P.	7,5	0,9	0,7
3097.08	4-6 P.	20	0,9	0,18
3097.09	6-8 P.	24	0,9	0,21

in Zusammenarbeit mit der Schule Valrhona :
 Perforierte Tortenringe für eine einwandfreie Ausführung der Tortenböden, mit gleichmäßiger Erhitzung, für gebräunten, knusprigen Teig und schnelles Einfrieren. Die Löcher fördern den Luftkreislauf, für ein glattes, tadelloses Ergebnis.

Diese Höhe ist geeignet für Tartes mit Puddingfüllung oder Torten.



Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Quadratisch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
HÖHE 2 CM					
3099.19	Einzel. 10 cl	7	7	2	0,04
3099.20	Einzel. 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

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Herz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3099.50	9,5 cl	8	2	0,03
3099.51	20 cl	12	2	0,05
3099.52	40 cl	18	2	0,08
3099.53	60 cl	22	2	0,1

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - rechteckig



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	HÖHE 2 CM				
3099.30	10 cl - Kleiner Rahmen	12	4	2	0,09
3099.32	40 cl - 4 P.	25	8	2	0,1
3099.33	60 cl - 6 P.	28	11	2	0,12

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Länglich



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	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

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Calisson



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
3099.70	10 cl - Einzelform	12	5	2
3099.73	40 cl - 4 P.	25,5	11	2



Perforierte geriffelte Tortenringe mit rechteckigem Rand, Höhe 3 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm
	RUND				
3030.20		20			3
3030.24		24			3
3030.28		28			3
	QUADRAT				
3031.23			23	23	3
	RECHTECKIG				
3032.35			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Perforierte Tortenringe Tortenringe mit Rand, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3093.06		6	2	0,4	0,02
3093.08		8	2	0,4	0,03
3006.01	Stößel für Rahmen 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



Tortenringe mit Rand, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Diese 2 cm hohen Tortenringe aus Edelstahl sind für die Herstellung von Torten konzipiert. Der Tortenring ist leichter zu handhaben als eine Form, da er auf einem Backblech weniger Platz erfordert (es passen mehrere Ringe auf ein Blech). Außerdem lässt

sich das Gebäck leicht aus dem Ring lösen.

Torteringe, Höhe 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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	Stößel für Rahmen 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

Die 4,5 cm hohen Tortenringe eignen sich perfekt für geestige Süßspeisen mit Mousse auf einem Biskuitboden.

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 6 cm

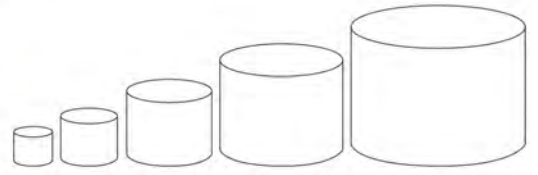


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3940.12		12	6	0,8	0,14
3940.14		14	6	0,8	0,16
3940.16		16	6	1	0,23
3940.18		18	6	1	0,26
3940.20		20	6	1	0,29
3940.22		22	6	1	0,32
3940.24		24	6	1	0,35
3940.26		26	6	1	0,39

Die 6 cm hohen Tortenringe eignen sich u.a. perfekt für Vacherin-Kuchen.



Hohe Torteringe aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
3912.08	30 cl	8	6	1	0,12
3912.12	90 cl Solange Vorrat reicht	12	8	1	0,23
3912.16	200 cl	16	10	1	0,39
3912.20	380 cl	20	12	1	0,59
3912.24	630 cl	24	14	1	0,82



Dehnbarer runder Riesenrahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg
3040.03	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	3	0,8	0,15
3040.01	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	4,5	0,8	0,27
3040.02	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	6,5	0,8	0,37



Ovaler Rahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
	Produktentwicklung MATHIEU BLANDIN Weltmeister 2013 PÂTISSERIE					
3037.14	Länglich Mathieu Blandin Mit der Schule "Ecole Valrhona" entwickelt	14,5	3,5	2	1	0,06
3099.40	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Rahmen "Herz"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
	HÖHE 40 mm Solange der Vorrat reicht				
3077.14	Rahmen "Herz" - ~rund, 14 cm	14	4	1	0,16
3077.16	Rahmen "Herz" - ~rund, 16 cm	16	4	1	0,18
3077.18	Rahmen "Herz" - ~rund, 18 cm	18	4	1	0,19
3077.24	Rahmen "Herz" - ~rund, 24 cm	24	4	1	0,24

Mit bedarfsspezifischer Materialstärke: der Tortenring aus Edelstahl behält seine Form auch bei häufiger Verwendung, ist jedoch nicht zu dick und sorgt für eine gute Wärmeleitung beim Backen.

Rechteckiger Rahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

Kleiner quadratischer Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3906.08	Quadratische Form H.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
3099.20	Einzel. 20 cl	8	8	2		0,05

Rahmen aus Edelstahl "Calisson"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
	EINZEL .							
3076.11	Kleiner Rahmen "Calisson" L. 11 cm	11	5	4	0,15	0,8		6
	Kuchen MIGNARDISE :							
3076.05	Kleiner Rahmen "Calisson" L.5,5 cm	5,5	2,5			0,8	0,02	1

Kleiner Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
3938.40	Rund ø 60 mm - H. 40 mm	6			4	0,8	0,05	6
3939.06	Rund ø 65 mm - H. 40 mm	6,5			4	0,8	0,05	6
3096.01	Rund ø 45 - H. 25 mm	4,5			2,5	0,8	0,02	6
3037.14	Länglich Mathieu Blandin		14,5	3,5	2	1	0,06	1
3077.06	Herz ø 6 cm	6			4	0,8	0,06	6
3139.06	Kleiner quadratischer Rahmen "Geo"		6	6	4	0,8	0,05	6

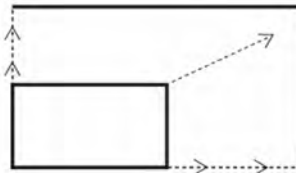
Stößel aus Edelstahl für kleine Rahmen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3006.01	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05



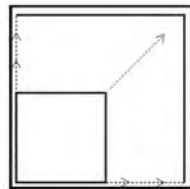
Quadratischer einstellbarer Edelstahlrahmen für Backwaren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3013.21	bis max. 40 x21 cm 10-12 P. => 22-24 P. In einem Dekorkarton.	21,5	11,5	7,5	1	1,07
3013.43	bis max. 56x84 cm	43	29	5	1	1,29

Einstellung und Beibehaltung der Größe dank der Befestigungskerben.
Einwandfreie Oberfläche der Zubereitungen dank der glatten Innenseite. Abgestuft.
Dicht auf einem flachen Backuntergrund.

Quadratischer einstellbarer Edelstahlrahmen für Backwaren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3013.16	bis max. 30 x30 cm 6-8 P. => 20-22 P. In einem Dekorkarton.	16	16	5	1	0,57
3013.20	bis max. 37 x37 cm 8-10 P. => 30-32 P. In einem Dekorkarton.	20	20	5	1	0,69
3013.30	bis max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Einstellung und Beibehaltung der Größe dank der Befestigungskerben. Einwandfreie Oberfläche der Zubereitungen dank der glatten Innenseite. Abgestuft.
Dicht auf einem flachen Backuntergrund.

Pâtisserie Rahmen aus Edelstahl, rechteckig



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3015.36	Für Blech 40x30 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

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3906.08	Quadratische Form H.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

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

INDIVIDUALISIERUNG MÖGLICH Maßgeschneiderte Tortenringe erhältlich. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

Diese Kuchenform mit geraden Rändern ist dicht und eignet sich für die Herstellung von Biskuit, Flans, Reiskuchen usw. Das Produkt aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und leicht zu pflegen.

Befeuchtungsflasche



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
044085N	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel)	8	29	1	0,11

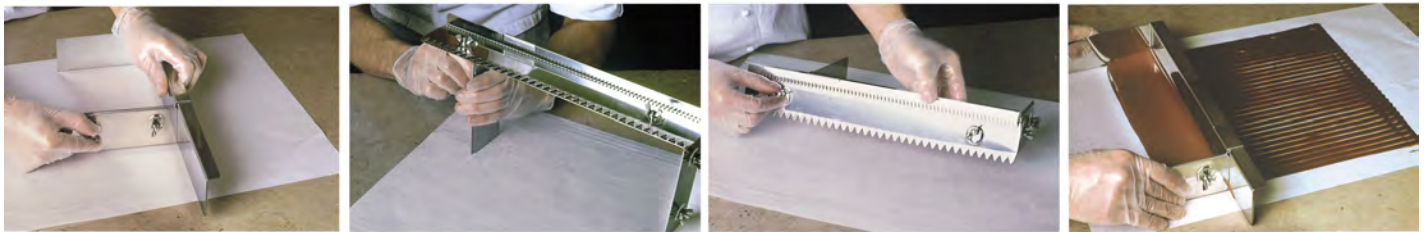
Die Befeuchtungsflasche aus Kunststoff verfügt über einen perforierten Verschluss zum Tränken von Gebäck.

"Raplette"-Geräte zum Ebenen, Höhe und Weite verstellbar, aus Edelstahl 18/10

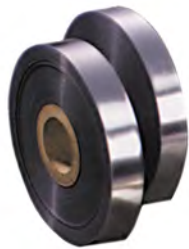


Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3002.01	Mit abnehmbaren Dekorkämmen	40	17	6	1,5	0,92
3002.00	Ohne Dekorkämme	40	17	6	1,5	0,91
3002.99	Dekorkamm	40			1,5	0,22

Mit der „Raplette Pascal“ lässt sich Creme oder Schokolade im Handumdrehen glatt streichen. Das Besondere ist die Möglichkeit, die Höhe und die Breite einzustellen. So lässt sich eine sehr feine Schicht erzeugen. Der Creme-Schaber verfügt über zwei Zahnmuster. Die Raplette eignet sich perfekt für die Herstellung von Schokoladeraspeln.



Azetatrollen von 200 Metern - Um Kuchen einzuwickeln - 150 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
042002	Höhe 40 mm	4	1,65
042003	Höhe 45 mm	4,5	1,8
042004	Höhe 50 mm	5	2,14

Diese Bänder dienen zum Umwickeln der Tortenringe vor dem Füllen von Konditoreiprodukten. Die gefrorenen Produkte lassen sich anschließend leicht und ohne Beschädigung ausformen.

Zugeschnittene Stücke aus Polypropylen. Um Kuchen einzuwickeln - 60 µ



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
042016	Satz von 100 Bändern für Kuchen ø 8mm max. In einem Dekorkarton. Solange Vorrat reicht		27	4,5		0,06
042024	Rolle von 10 Metern Höhe 45 mm	5,2			4,5	0,03
042026	Rolle von 10 Metern Höhe 60 mm	5,2			6	0,04

Mit der Polypropylenfolie werden die Konditoreiformen ausgekleidet, damit die Produkte sich nach dem Kühlen leicht aus den Formen lösen lassen.

Runde Rinne mit 2 abnehmbaren Enden - Profi Größe



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3206.80		50	8	6,5	1	0,85



Sie eignen sich ausgezeichnet für Terrinen (1 oder 2 Geschmacksrichtungen), Baumstämme, Biskuit-Rollen, usw. Die sehr glatten Wände erleichtern das Ausformen. Mit abnehmbaren Endstücken.



Für die Werbung im Geschäft stehen für Sie unterstützende Werbematerialien zur Verfügung:

- Stimmungsmotive
- Rezepte
- Besondere Verpackungen
- Digital-Sets

Demontierbare Rinne aus Edelstahl mit 2 abnehmbaren Enden - L. 30 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	In einem Dekorkarton.					
3206.30	Rund 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
3206.04	Rund 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
3205.30	Quadratisch 8 cm Solange Vorrat reicht		30	6,5	6,5	0,66
3205.04	Quadratisch 4 cm Solange Vorrat reicht		30	4	4	



4 Relief-Folien für die Verzierung von Baumstämmen und kalten Süßspeisen



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	Für 3206.30 geeignet	
4343.00	30 x 18,5 cm	0,1
	In einem Dekorkarton.	

Die Relief-Folie aus Kunststoff wird in Formen für Baumstämmen oder andere Süßspeisen, die gestürzt werden sollen, gelegt. Die Form wird kalt gestellt, und nach dem Stürzen verleiht das Dekor Ihren süßen Kreationen und Baumstämmen eine ganz besondere Note.
MADE IN FRANCE



Charlotte-Form ohne Deckel aus Edelstahl - Profi-Qualität



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	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

Die Charlotte-Form mit den hohen Rändern eignet sich vorzüglich für zahlreiche Zubereitungen: Charlotte, Pudding, Aspic, Eis usw. Mit den beiden Griffen leicht handhabbar. Edelstahl gewährleistet eine gute Wärmeleitung. Der Glasdeckel 3429 oder 4112 muß separat bestellt werden.

Gezackte Backform "Canelés Bordelaises" aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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



Gezackte Backform "Canelés Bordelaises" aus Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
Verzinnntes Kupfer						
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

Mit diesen traditionellen Backformen lassen sich die berühmten „Canelés Bordelaises“ herstellen. Das Kupfer gewährleistet eine perfekte Wärmeleitung, bewirkt so die Karamellisierung und ein hervorragendes Aroma.

Crème Caramel-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
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

Die „Dariole“-Form ist aus sehr glattem Edelstahl, welches das Ausformen erleichtert; das Produkt sieht nach dem Ausformen sehr schön aus. Sie ist widerstandsfähig und verformt sich nicht. Die Form eignet sich perfekt für Crème Caramel.

Halbrunde Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg	Q
3133.04N	Solange Vorrat reicht	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

Die Halbkugel-Form ist aus sehr glattem Edelstahl, welches das Ausformen erleichtert; das Produkt (Kuchen, geeiste Süßspeisen, Eis) sieht nach dem Ausformen sehr schön aus. Sie ist widerstandsfähig und verformt sich nicht.

Konische Formen für Hörnchen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg
3006.35		3,5	14	0,3	0,02

Mit dieser konischen Form lassen sich „Füllhörner“ aus Blätterteig herstellen.

Rohrformen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg	Q
3000.04	Champagner-Korben od. Champignon Rohrform	4	4	0,06	5
3005.02	Käseroulé-Rohrform	2,1	10	0,05	5

Diese Rohrformen aus Edelstahl sind besonders widerstandsfähig (15/10° dick) und pflegeleicht. Mit ihnen lassen sich Feinkost-Produkte (Käserollen, Mini-Soufflés usw.) herstellen.

Rohrformen für Creme aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg
3007.25		2,5	10	0,3	0,01

Hiermit lässt sich Blätterteiggebäck formen, das anschließend mit süßen oder salzigen Füllungen garniert wird.

Antihaft-Backformen aus beschichtetem Stahl

Robuster Stahl. Gute Wärmeleitung und perfektes Backen.
Garantiert PFAS-freie Antihaftbeschichtung. Einfache Entformung und Reinigung.



Geriffelte runde Backform

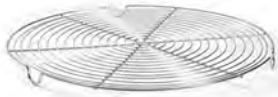
Geriffelte runde Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Rundes Gitter mit Füßen - Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

Geriffelte runde Backform mit erweitertem Rand

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4703.10		10	2	0,4	0,04
4703.12		12	2	0,4	0,05





Geriffelte rechteckige Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4708.20		20	8	2,7	0,6	0,15
4708.36		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Geriffelte quadratische Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4709.18		18	18	2,7	0,6	0,25
4709.23		23	23	2,7	0,6	0,41

Umgekehrte Torten-/Kuchenform, speziell für Biskuit als Tortenboden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4707.28		28	3	0,4	0,26

Ideal für Torten mit frischen Früchten. Diese geriffelte Form hat einen speziellen eingezogenen Boden, mit dem Sie einen Biskuitboden für Torten herstellen können: Nach dem Backen des Teigs wird der Boden umgedreht und die entstandene Vertiefung mit frischen Früchten und/oder Sahne belegt.



Blechformen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4843.00	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
4711.12	12 Törtchen ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
4712.06	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
4712.12	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4



Blechform 20 Mini Madeleines

Blechform 12 Madeleines

new
2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4710.20	20 Madeleine 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4710.12	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Blechform 9 Financiers

new
2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4710.08	9 Formen 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4

Blechform 12 Canelés Bordelais ø 5,5 cm

new
2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4718.12		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83

Set aus 4 gezackten Backformen "Canelés Bordelaises"



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
4718.05		5,5	0,16

Charlotte-Form ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4719.18		18	10	0,23
	Glasdeckel für Charlotten-Form :			
3429.18		18		0,35



Quadratische Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
4700.22		22,5	22,5	5

Runde Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4718.16		16	5	0,14
4718.20		20	5	0,2
4718.26		26	5	0,3

Runde Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.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

Brioche-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
4702.10		10	4,5	0,4	0,05
4702.22		22	8,3	0,4	0,24



Gugelhupf-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4701.22		22	10	0,29



Runde Backform SAVARIN



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
4712.24		24	0,41



Springform SAVARIN mit abnehmbarem Rand - 2 Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
4766.26		26	0,55

Backform mit abnehmbarem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Q
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

Backblech mit isolierendem Doppelboden



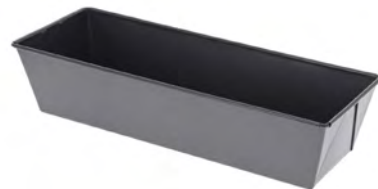
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4714.00		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Rechteckige Backform CAKE mit abgerundeten Ecken



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

Rechteckige Backform CAKE mit gefalteten Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
4716.25		25	10,8	7	0,3	0,24
4716.30		30	10,8	7	0,3	0,28

Perforiertes Wellblech zum Backen von 2 'Baguettes'



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
4713.02		37	16,2	2,5	0,6	0,26



Tortenform für Apfelkuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC EXTREME Induktion



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Boden ø cm	Kg
8320.24		24	5	16	0,82
8320.28		28	5,5	18,5	1,2

Diese Backform mit dicken Wänden für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ist ideal für die Spezialität „Tarte Tatin“, da sich der Karamell direkt in der Backform auf dem Herd (alle Herdarten inklusive Induktion.) zubereiten lässt. Sobald der Karamell fertig ist,

einfach die Äpfel und den Teig darauf legen und die Form in den Ofen schieben.



Box #HOMEBAKING Kuchen und Torten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4713.03	Solange Vorrat reicht	47,5	30	10	1,56

- Inhalt:
- Quadratische Antihft-Tortenform aus Stahl L.23 cm
 - Rechteckige Antihft-Backform aus Stahl
 - Quadratische Antihft-Backform aus Stahl L.22,5 cm - Ht 5 cm

Box #HOMEMADEBREAD



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4713.00		47,5	30	10	1,24

- Inhalt:
- Perforiertes Wellblech zum Backen von 2 'Baguette', Antihftstahl
 - Rechteckige Form aus Antihftstahl
 - Bäckermesser, um den Brotteig vor dem Backen einzuritzen
 - Teigschaber aus Kunststoff

Box #CAKEDESIGN



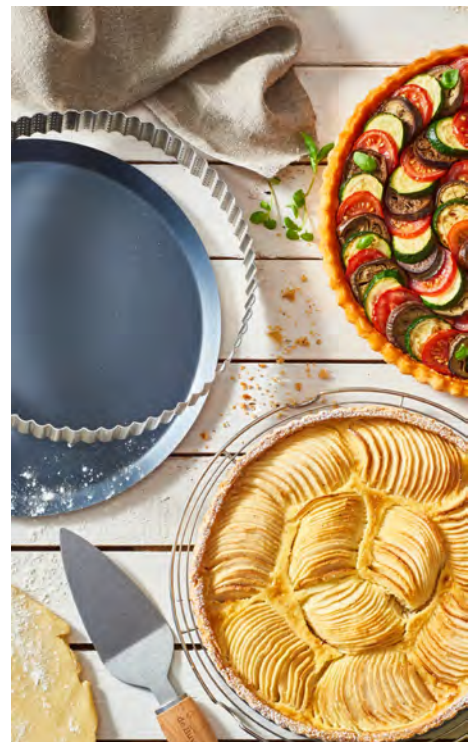
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
3989.00	Solange Vorrat reicht	47,5	30	10

Inhalt: Mit Rezepten von Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019 (Preisträger MOF Konditoren 2019)

- Tortenringe aus Edelstahl ø 20 cm - Ht 4,5 cm
- Trennfolie für Tortenringe - kalt zu verwenden Ht 4,5 cm - L.10 m
- Wiederverwendbarer flexibler Spritzbeutel L. 34 cm
- 6 Tüllen mit Halterung:
- 2 Lochtüllen ø 11/15 mm - St Honoré ø9 mm -
- 2 Sterntüllen PF10/PF14 - Quadratisch 10 mm
- Antihaft-Backpapier Rolle l. 38 cm x 8 m

Box #homebaking

Box #HOMEBAKING die Torten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3030.00	Solange Vorrat reicht	47,5	30	10	1,53

Inhalt:

- Gelochter geriffelter Tortenring ø 24 cm - Ht 3 cm
- Rundes Blech aus Blaustahl ø 28 cm
- Rundes Gitter aus Edelstahl ø 28 cm
- Tortenheber aus Edelstahl und Griff aus Buchenholz

BENUTZERHANDBUCH BACKBLECHE

MATERIAL	BLAUSTAHL					ALUMINIUM					BESCHICHTETES ALUMINIUM				EDELSTAHL				
	Rechteckiges Backblech		Rundes Pizzablech		Spezielle Baguette Backbleche	Rechteckiges Backblech			Rundes Pizzablech, Gitter		Rechteckiges Backblech		Rundes Pizzablech		Rechteckiges Backblech			Spezielle Backblech Baguettes	
Form																			
Artikelnr.	5320.53	5321	5350	5353	5358.35	7362.60	7360	7367	7366	7350	8161	8162	8136	8137	3321	3320.53	3367.40	3366.03	
	5362	5363						7368							3361	3360			
Perforiert AIR SYSTEM <small>de Buyer Concept</small>				✓				✓	✓	✓		✓		✓			✓	✓	
Ränder	Gerade	Schräg	Schräg			Gerade	Schräg	Flach	Schräg	Flach	Schräg			Gerade	Schräg				
								Schräg											
Minimale Temperatur	15 °C					- 70 °C					- 18 °C				- 70 °C				
Maximale Temperatur	340 °C (hohe Temperatur ideal)					340 °C					230 °C Multikochen				340 °C (100C Ofen ideal)			340 °C	
Backofen	✓					✓					✓				✓				
Geschirrspüler											Gelegentlich, um Oberflächen nicht zu beeinträchtigen				✓				
Zu kombinieren mit	Backpapier					Silikonbackmatte Backpapier		Silikon- Backformen, Silikonbackmatte Backpapier		Silikonbackmatte, Backpapier						Backpapier oder Silikonmatte beim Kochen			
Empfindliche Produkte											✓								
Einfrieren / Tiefkühlen / Lagern															✓ ✓ ✓				
FEUCHTE TEIGARTEN																			
• Biskuitmasse	✓	✓																	
• Ziegel, Katzensungen		✓				✓	✓				✓		✓						
• Brandteig	✓	✓				✓	✓				✓	✓							
• Macarons	✓	✓				✓	✓				✓	✓							
GLIMMSTÄNGEL TEIGARTEN																			
• Obstkuchen, Tartelettes, Quiches		✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓							
• Pizza		✓		✓				✓		✓	✓	✓	✓	✓					
• Pasteten, Galettes		✓	✓	✓				✓			✓	✓	✓	✓					
• Blätterteig	✓	✓	✓	✓						✓									
• Brot und Feingebäck	✓	✓			✓	✓	✓	✓			✓	✓						✓	
• Sandteig	✓	✓	✓							✓	✓	✓							
• Tortenböden	✓	✓	✓					✓											
Rösten (z.B. Trockenfrüchte)	✓					✓													



Rundes Pizzablech aus starkem Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg	Q
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

Perforiertes Pizzablech aus starkem Blaustahl - Loch ø 10 mm

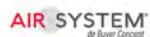


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM				
5353.24		24	0,32	5
5353.28		28	0,45	5
5353.32		32	0,59	5

Das Blech ist ideal für alle Arten von Quiches und Kuchen. Stahlblech ist ein sehr guter Wärmeleiter für knusprige Gebäckböden. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig. 1 mm stark



Perforiertes Pizzablech aus Aluminium - Loch ø 10 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM						
7366.28		28	0,7	1	0,15	5
Solange Vorrat reicht						
7366.32		32	0,7	1	0,2	5

Das Blech mit den leicht hochgezogenen, niedrigen Rändern eignet sich perfekt für Pizza, Flammkuchen usw. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig.

Rundes Pizzablech, Alu antihaft "CHOC"

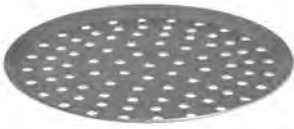
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
8136.28	Rund Solange Vorrat reicht	28	1	2,3	0,41



Dieses runde Aluminiumblech mit PTFE "Choc"-Beschichtung bietet vollständigen Anti-Haftschutz, ist widerstandsfähig und pflegeleicht. Mit leicht hochgezogenem Rand, damit der Teig nicht über die Form hinausläuft.

Rundes perforiertes Pizzablech, Alu antihaft "CHOC"

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
8137.28	Solange Vorrat reicht	28	2,3	0,36



Das Kuchenblech mit den leicht hochgezogenen, niedrigen Rändern eignet sich perfekt für Pizza, Flammkuchen usw. Dank dem perforierten Boden wird der Gebäckboden sehr knusprig.



Rundes perforiertes Pizzablech aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	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



Zur Verwendung der Backbleche,
Backbasis und Arbeitsmatten
in einem Haushaltsofen,
wählen Sie die **Größe 40 x 30 cm max.**

Die Größen GN und 60 x 40 cm sind
für professionelle Backöfen geeignet.



Blech mit geraden Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

Dieses Blech aus Schwarzblech ist ein guter Wärmeleiter. Schwarzblech eignet sich gut für Konditoreiprodukte, denn es lässt die Unterseite von Kuchen und Croissants nicht fleckig aussehen. Die Oberfläche des Blechs ist leicht rau und schafft so ein Luftkissen zwischen dem Backgut und dem Metall.

Blech mit schrägen Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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

Dieses Blech aus Schwarzblech ist ein guter Wärmeleiter. Schwarzblech eignet sich gut für Konditoreiprodukte, denn es lässt die Unterseite von Kuchen und Croissants nicht fleckig aussehen. Die Oberfläche des Blechs ist leicht rau und schafft so ein Luftkissen zwischen dem Backgut und dem Metall.

Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
7362.60	Gerade	60	40	2	1,5	1,14



Dieses Aluminiumblech ist speziell für die Übertragung von Kälte in Eisschränken konzipiert.

Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
7360.40	Schräg	40	30	1	1,5	0,5	5
7360.53	Schräg	53	32,5	1	1,5	0,8	5
7360.60	Schräg	60	40	1	1,5	0,95	5





Perforiertes Backblech, ohne Ränder aus hartem Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM				
7368.30		30	20	1,5
7368.40		40	30	1,5
7368.60		60	40	1,5



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Perforiertes Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM							
7367.40	Perforiert ø 3 mm	40	30	1	1,5	0,5	5
7367.53	Perforiert ø 3 mm	53	32,5	1	1,5	0,6	5
7367.60	Perforiert ø 3 mm	60	40	1	1,5	0,72	5



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen – zum Beispiel zum Rösten von Mandeln.

Rechteckiges perforiertes Backblech, Alu antihaft "CHOC" (ø 3mm)

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM				
Solange der Vorrat reicht				
8162.40		40	30	2
8162.60		60	40	2



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Backblech mit schrägen Rändern, Alu antihaft "CHOC" (ø 2mm)

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
8161.40	Rechteckiges Backblech	40	30	1	2	0,65	5
8161.60	Rechteckiges Backblech	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



Diese antihaftbeschichteten Backbleche aus Aluminium für den Backofen sind mit PTFE "Choc"-Beschichtung für optimalen Anti-Haftschutz beschichtet. Mit hochgezogenen Rändern, damit der

Teig beim Backen nicht über das Blech hinausläuft.

Blech mit schrägen Rändern aus Chromstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
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



Dieses Blech aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm
3367.40	Concept AIR SYSTEM	40	30	1	1



Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen – zum Beispiel zum Rösten von Mandeln.



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus Edelstahl - Für 3 Baguettes

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
3366.03	Concept AIR SYSTEM	40	24,5	1



Blech mit geraden Rändern aus Chromstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
3360.60		60	40	1,7	1	2,13



Dieses Blech mit geraden Rändern aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.

Backwarenplatte aus Edelstahl, mit rundem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
3201.24		24	19	0,8	0,31	5
3201.31		31	24	0,8	0,5	5

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.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

Diese Kuchenform mit geraden Rändern ist dicht und eignet sich für die Herstellung von Biskuit, Flans, Reiskuchen usw. Das Produkt aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und leicht zu pflegen.

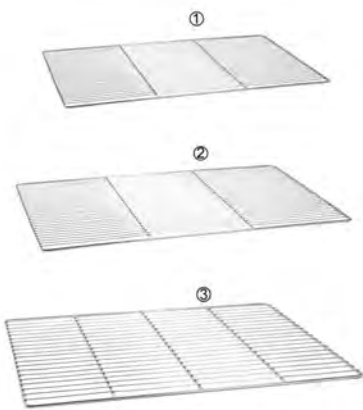
Befeuchtungsflasche



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
044085N	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel)	8	29	1	0,11

Die Befeuchtungsflasche aus Kunststoff verfügt über einen perforierten Verschluss zum Tränken von Gebäck.

Backgitter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
3330.53N	GN 1/1, 2 Stege (1)	53	32,5	2	0,57	5
3330.60N	60 x 40 cm, 2 Stege (2)	60	40	2	0,79	5
3330.65N	GN 2/1, 3 Stege (3)	65	53	3	1,7	5

Dieses Profi-Backgitter aus Edelstahl ist pflegeleicht. Die Längsstreben und der Rahmen sind 5 mm und die Querstreben 2 mm dick. Es ist sehr widerstandsfähig und verformt sich nicht.

Rundes Gitter mit Füßen - Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
0237.28		28	1,5	0,15
0237.32		32	1,7	0,23

BACKEN BACKMATTEN

ANWENDUNG	REZEPTE	SILIKON-BESCHICHTETES BACKPAPIER	BACKTRENNFOLIE	MACARON-SILIKON-BACKMATTE	AIRMAT, BELÜFTETE SILIKON-BESCHICHTETE BACKMATTE	SILIKON-BESCHICHTETE BACKMATTE	ZUBEREITUNGS-MATTE
Artikelnr		4358 - 4359	4344	4935	4938	4931	4937.60
Anzahl von Verwendungen		1 - 2	200	1 000	1 000	1 000	1 000
Markierungen		Nein	Nein	Ja Ø 15 und 35 mm	Nein	Nein	Ja, cm und Zoll Ø 12-16-20-24-28-32 cm + Messskalen
Dicke		Extradünn	Dünn	Mitteldick	Dick und belüftet	Dick	Dick
Wärmeleitfähigkeit		Hervorragend	Sehr gut	Gut	Sehr gut	Gut	
Backergebnisse		++++	+++	++	++++	++	
Minimale Temperatur		- 70 °C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	- 76°C	
Maximale Temperatur		220 °C	260 °C	260 °C	260 °C	260 °C	
Backofen		✓	✓	✓	✓	✓	
Mikrowelle		✓	✓	✓	✓	✓	
Gefrierschrank		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geschirrspüler			✓	✓	✓	✓	✓
Hefeteig	Brot / Pizza	✓	✓	✓	✓	✓	
Gemüse	Gebackenes Gemüse	✓	✓	✓		✓	
Feuchte Teigarten	<ul style="list-style-type: none"> • Brandteig • Génoise, Biskuit • Gewürzbrot • Joconde-Biskuit • Ziegel • Macarons 	✓	✓	✓		✓	
Trockene Teigarten	<ul style="list-style-type: none"> • Sandteig • Mürbeteig • Pâte sucrée • Blätterteig • Blätterteig-Feingebäck (Croissants usw.) 	✓	✓	✓	✓	✓	
Dekorhörnchen		✓					
Arbeitsmatte	<ul style="list-style-type: none"> • Backen und Kochen • Schokolade • Zucker, Krokant • Unterlage für süße und gesalzene Gelees, Fruchtgelee usw. 	✓	✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓		✓ ✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓ ✓

Silikonbackmatte



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4931.40N	für Blech 40 x 30 cm	40	30	0,1
4931.58N	für Blech 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
4931.51N	für Blech GN 1/1	51,5	31	0,14

Diese Backmatte ist vollständig mit Silikon beschichtet und bietet deshalb vollkommenen Anti-Haftschutz. Sie wird anstelle von Backpapier verwendet - für durchschnittlich 1000 Durchgänge im Ofen. Maximale Temperatur: 280 °C

(536 °F). Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden.



Perforierte doppelseitige Silikonbackmatte AIRMAT für Brandteig

new 2025



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
	Mit Markierungen Eclairs und Windbeutel Antihafbeschichtet und doppelseitig			
4939.40		40	30	0,62
	Eine Seite zum Formen der Eclairs: - 12 Markierungen L.12 cm			
	Eine Seite zum Kalibrieren der Windbeutel: - 22 Markierungen ø 3 cm - 8 Markierungen ø 6 cm - 8 Markierungen ø 8 cm			

MEHRZWECK - ERHITZEN UND KÜHLEN
Belüftung des Teiges für gleichmäßiges Backen und knusprige Böden.
Matte in Kombination mit einem perforierten Aluminiumblech für ein optimales Garen von Teigwaren.
Kann auch verwendet werden: Zum Backen von trockenen Teigwaren (Mürbeteig, Blätterteig, Gebäck, Brot...) - Zum

Backen von gefrorenen Teigwaren oder als Gefrierunterlage.
ANTIHAFTBESCHICHTUNG: Beidseitig silikonbeschichtetes Glasfasergewebe. Ein Einfetten ist nicht erforderlich.
EINFACHE REINIGUNG: Mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser. Anschließend gut abtrocknen. Die Matte nicht knicken. Zum Aufbewahren zusammenrollen.

Perforierte, beschichtete Silikon-Backmatte "AIRMAT"

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4938.40		40	30	0,06
4938.58	Für Blech 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
4938.51	Für Blech GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09



Perfekt für das Backen von Brandteig, Brotteig und süßen Teigen.
Ideal für Tiefkühlteige.
Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden.
Temperatur : von -55°C bis +280°C. Belüftung der Matte für gleichmäßiges Kochen und knusprige Teigböden.
Doppelseitig mit Silikon beschichtet: antihaf. Das Einfetten ist nicht erforderlich.

Antihaft-Silikonbackmatte mit Markierungen zum Backen von Makronen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
	ø 15 und 35 mm -40°C / + 230°C				
4935.40	44 Markierungen	40	30	0,8	0,16

Antihaft-Silikonarbeitsmatte mit Markierungen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4937.60		60	40	0,36

Antihaft-Backtrennfolie



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg	Q
	von - 170°C bis + 260 °C Professionelle Größen :					
4344.08N	60 x 40 cm - 0,08 mm stark Kleine Größe : In einem Dekorkarton.		60	40	0,03	10
4344.01	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
4344.02	Rund ø 26 cm	26			0,01	1

Diese Backtrennfolie besteht aus Glasfaser mit PTFE-Beschichtung und bietet deshalb perfekten Antihaft-Schutz. Es kann mehr als 200 Mal verwendet werden. Es ist sehr kostengünstig und vielseitig einsetzbar.

Antihaft-Backpapier



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Professionelle Größen :				
4359.00	250 Blätter 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
4358.00	250 Blätter GN 1/1	53	32,5	2	1,92
4357.00	Rolle l. 38 Cm x 8 M In einem Dekorkarton. Solange Vorrat reicht				0,13

- Antihaft. kein Einfetten
- Beidseitig verwendbar
- Ungebleicht.

Naturbraun : Zum Backen aller Arten von Backwaren, Broten oder besonderen Backprodukten, frisch oder tiefgefroren bis zu 220°C

(Ofen und mikrowellengeeignet).
100% Naturfaser. Stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern

Marmeladentopf



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
6200.38N	Marmeladentopf, glatt	38	15	9	1,2	1,5
6202.40N	Marmeladentopf, extra-schwer 2 mm, glatt	40	14,4	12	1,7	3,4

Zuckerthermometer mit Metallschutzfassung - von +80°C bis +200°C gradiert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
4884.01N		0,2	27,5	0,1

Für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist für eine sterileilung geeignet. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Spülmaschinenfest.

Marmeladen-Trichter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3356.00	ø von 3,5 bis 6 cm	0,23

Automatischer Fondanttrichter KWIK MAX aus Edelstahl -für Schaum- 3,3 L.



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
3354.52	Mit Stand Profi-Modell ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95
	ERSATZTEILE:			
3354.51	Stand einzeln			
3354.79	Mechanismus			

Ideal für schaumige Zubereitungen wie Mousse, Soßen, Karamell, Gelees oder dickflüssige Coulis, Nuss- oder Mandelbiskuit, Schokoladenkuchen usw.
Mit 2 abnehmbaren Düsen aus Edelstahl, um Auslauf zu regulieren. 3 Auslaufmaße ø 5-10-15 mm
Großer Durchmesser der integrierten Düse - ø 15 mm - damit die Luftmoleküle nicht zerstört werden und die Zubereitungen ihren schaumigen Aspekt beibehalten: CREMIGKEIT BLEIBT ERHALTEN.

Die 2 Griffe ermöglichen eine gute Verteilung der Masse und eine leichte Handhabung. Ständer aus Edelstahl.



Bain-Marie aus Edelstahl mit Doppelwand



Im Zwischenraum dieses doppelwandigen Wasserbads aus Edelstahl wird Wasser erhitzt. Für die Verwendung bei schwacher Hitze zum Schmelzen von Schokolade und zum Warmhalten von Soßen. Dank dem Stiel praktisch zu handhaben. Induktion.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
3437.16N	Für Wasser als Temperatur-Regler	16	12,5	1,5	1	0,97



5 Kunststoffblätter aus Polyethylen für Schokoladenarbeit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
042032	In einem Dekorkarton.	30	20	0,02

Nur für kalten Gebrauch.

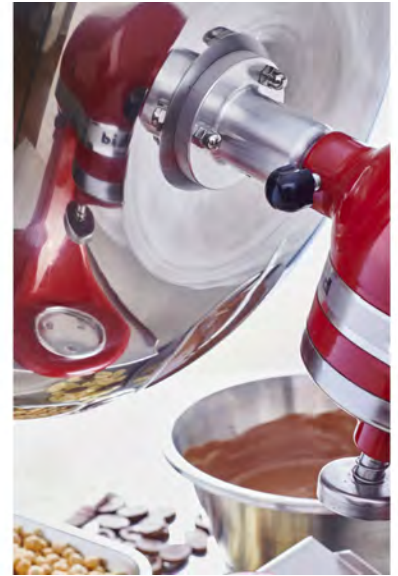


4 Relief-Folien für die Verzierung von Baumstämmen und kalten Süßspeisen



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4343.00	Für 3206.30 geeignet 30 x 18,5 cm In einem Dekorkarton.	0,1

Die Relief-Folie aus Kunststoff wird in Formen für Baumstämme oder andere Süßspeisen, die gestürzt werden sollen, gelegt. Die Form wird kalt gestellt, und nach dem Stürzen verleiht das Dekor Ihren süßen Kreationen und Baumstämmen eine ganz besondere Note.
MADE IN FRANCE



Dragierkessel aus Edelstahl zum automatischen Schokoladenüberziehen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
3500.00	Dragierkessel	40	4,2
	Kreation von Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997		
	ERSATZTEILE:		
3500.01	Spannfutter einzeln		

Der Dragierkessel eignet sich für das Dragieren und das Überziehen von Trockenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, usw.) mit Schokolade, Marzipan usw. In ihm lassen sich in 30 Minuten 6 bis 80 kg Süßwaren herstellen.

Verbessertes Befestigungssystem.
Lieferung mit Edelstahlsockel für Küchengerät

Der doppelwandige Kessel aus Edelstahl passt auf die Küchengeräte:

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00





Silikonpinsel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4807.00N		19,5	3	0,02
4807.25N		25	3	0,04
4807.50N		25	6	0,05

Temperatur bis 250 °C.

Dicker Backpinsel aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4807.60N		25	4	3	0,07

Temperatur bis 250°C.

Backpinsel mit Holzgriff - Naturborsten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4805.01N	Set aus 2 Backpinseln 30 mm	23	3	0,4
4805.02N	Set aus 2 Backpinseln 40 mm	24	4	0,6

Der Backpinsel dient zum Bestreichen von Hefeteig mit Eigelb und zum Überziehen von Desserts. Er kann auch zum Befeuchten der Wände des Zuckertopfs verwendet werden.

Küchen-Brenner



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2040.00N	Ohne Gas	15,7	0,17

Dieser Brenner ist ein unverzichtbares Utensil beim Karamellisieren von Crème Brûlée, Flan, Kuchen mit Meringue-Überzug, Tarte Tatin, auch beim Schmelzen von Käse, Bräunen von Fleisch,... und selbst beim

Heimwerken. Mit seinem Piezo-Zündknopf und der regulierbaren Flammenstärke ist er sehr einfach und sicher in der Handhabung. Mit Butangas (Feuerzeuggas) zu verwenden.

Tritan-Tüllen

Farbe schwarz durchscheinend. Solide und aus einem Guss.
 Verstärkte Zähne für hochpräzises Arbeiten.
 Völlig glatte Konen garantieren hygienische Einsatzbedingungen.
 Mit ihrer Länge fügen sie sich leicht in den Spritzbeutel ein.
 Spülmaschinenfest. Anpassbar für LE TUBE von De Buyer.
MADE IN FRANCE

Broschüre Ref.QEC21.010 & LE TUBE QCD33.5800



Lochtüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Saint Honoré Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4155.09	ø 9 mm	3,5	6	0,01
4155.11	ø 11 mm	3,5	6	0,01

Mit dreieckiger Aussparung. Sie werden zum Verzieren von Saint-Honoré-Kuchen verwendet. Praktisch anstelle von Gabeln zu verwenden.



Sterntüllen 'PETIT FOUR' aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	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





Stern-tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Sternband-tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4153.08	8-zackig 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Sie haben eine glatte und eine gezahnte Kante und werden zum Verzieren von Baumstämmen verwendet.



Vermicelle-Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4166.01	19 Löcher ø 3 mm	3,5	4,5	0,01



Blatt-Tüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4168.02	F2	3,5	6	0,01

Garniertüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4165.06	Garniertülle ø 6 mm	3,5	9	0,01
4165.10	Garniertülle ø 10 mm	3,5	9	0,01

Tüllen GEO aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
4183.05	quadratisch 5 mm	3,5	6	0,01
4183.10	quadratisch 10 mm	3,5	6	0,01
4181.10	dreieckig 10 mm	3,5	6	0,01
4182.12	rechteckig 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
4180.14	Halbkugel ø 14 mm	3,5	6	0,01



6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.10	6 Lochtüllen - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.11	6 Sternlochtüllen B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

Delivered with the soft holder for 6 Tritan tips from TPE with a hanging hole. The tips can be easily inserted, pulled out, cleaned, dried and

stored. No tip is lost. The whole is suitable for the dishwasher. Several holders with tips are stackable, saving space and protecting.

6 Tüllen aus Tritan und weicher Halterung für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.02	Set CLASSIC - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
4150.03	Set KREATIV - 2 Sterntüllen PF10 - PF14 / 1 Blatt-Tülle - 1 Sternbandtülle / 1 Vermicelle-Tülle / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
4150.05	Set GEO - 1 Lochtülle ø 8 mm - 5 GEO Tüllen: 2 Quadrat / Dreieck / Rechteck / Halbkugel	16,5	8,5	7	0,05
4150.07	Set STARTER - 3 Lochtüllen ø 3-8-15 mm - 3 Sterntüllen A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
4150.08	GARNIERSET - 1 Lochtülle ø 11 mm / 2 Sterntüllen PF10 - PF14 - 2 Garniertüllen ø 6-10 mm / 1 GEO rechteckige Tülle	16,5	8,5	7	0,05

Geliefert mit der weichen Halterung für 6 Tritan-Tüllen aus TPE mit Aufhängeloch. Die Tüllen lassen sich leicht einstecken, herausziehen, reinigen, trocknen und aufbewahren. Keine Tülle geht verloren. Das Ganze ist für die Spülmaschine geeignet. Mehrere Halterungen

mit Tüllen sind stapelbar, für Raumsparnis und Schutz.

REF 4150.09



Set aus 12 Tüllen aus Tritan mit 2 weichen Halterungen für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4150.04	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8 - 2 Sterntüllen PF10 - PF14 / 1 Blatt-Tülle - 1 Sternbandtülle / 1 Vermicelle-Tülle / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1
4150.09	SET mit : - 4 Lochtüllen U4-6-8-12 - 4 Sterntüllen n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 Blatt-Tülle - 1 Sternbandtüllen mit 8 Zähnen - 2 St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Garnierspritze - das Grundpaket



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3358.00	LE TUBE mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 T° : von +2 bis +100 °C	0,44

Zum einfachen Dosieren von Teig-, Creme- und Schaumzubereitungen.
Zum Garnieren, Füllen und Verzieren. Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.
Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der gewünschten Dosiermenge . Abnehmbare und austauschbare Tülle.
DE BUYER - KONZEPTION

LE TUBE Garnierspritze mit Keksk-Kit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
3358.01	Mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 + 2 Deckel + kit 3358.94 T° : von +2 bis +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68

Zum einfachen Dosieren von Teig-, Creme- und Schaumzubereitungen.
Zum Garnieren, Füllen und Verzieren. Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.
Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der gewünschten Dosiermenge . Abnehmbare und austauschbare Tülle.
DE BUYER - KONZEPTION

Box LE TUBE PRO Garnierspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.02	LE TUBE PRO : - Garnierspritze - 4 Ersatzbehälter 0.75L - 12 Tüllen: 3 runde Tülle ø6-11-13 mm 3 Sterntüllen B8-C8-E8 / 2 Sterntüllen PF10-PF14 1 St Honoré / 1 Sternbandtülle 1 Garniertülle ø 6 mm 1 Garniertülle ø 10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE Aufsteller



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
3358.95	Aufsteller LE TUBE mit: - 8 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 Ersatzbehälter 3358.75	50	39	150	15,62
3358.96	Aufsteller LE TUBE mit: - 4 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.01 - 5 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 5 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 9 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
3358.97	Aufsteller LE TUBE mit: - 9 Garnierspritzen "Le Tube" 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 Ersatzbehälter 3358.75 - 3 x 3358.92 - 6 Sets aus 6 Tritan Tüllen (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	

Spezielles Keks-Kit mit 13 Scheiben für LE TUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
3358.94	Deckel für Scheibe + 13 Scheiben + 2 Deckel ref.3358.92	0,17

Mit perforiertem Deckel und
13 Dekorscheiben aus Edelstahl
+ 2 Deckel Ref. 3358.92

Ersatzteile LE TUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
3358.75	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
3358.92	2 Deckel für den Behälter				0,05
3358.93	2 Deckel mit Loch für den Behälter				0,05

U2 - ø3mm



U3 - ø4mm



U4 - ø6mm



U5 - ø7mm



U6 - ø8mm



U7 - ø10mm



U8 - ø11mm



U10 - ø13mm



U11 - ø14mm



U12 - ø15mm



U14 - ø18mm



U15 - ø20mm



Lochtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

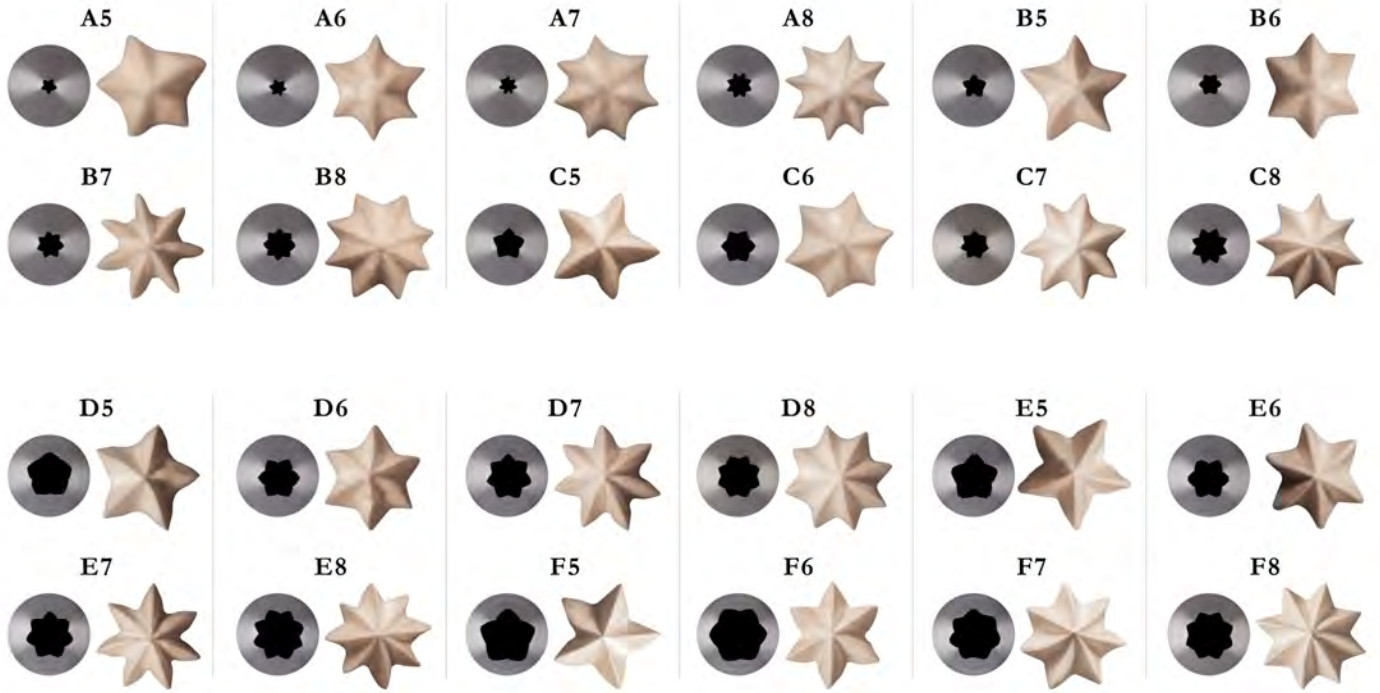
Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Stern-tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Band-tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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



Sternbandtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2113.06N	6-zackig	2,5	4	0,01
2113.08N	8-zackig	3	4,5	0,01

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie haben eine glatte und eine gezahnte Kante und werden zum Verzieren von Baumstämmen verwendet.

Sultantüllen aus Edelhstah H 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2118.31	Lochtülle	4,5	0,01
2118.12	Sterntülle	4,5	0,01

Große Sultantüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2118.01	Kegel	6,3	0,03
2118.02		6,3	0,03
	ø oben: - äußerer Kegel ø35 mm		
	- innerer Kegel ø21 mm		
	ø Basis 55 mm		



Kleine Sultantülle aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2118.03	ø 7 mm - 12 Zähne	1,8	2,85	0,01

Saint Honoré Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Mit dreieckiger Aussparung. Sie werden zum Verzieren von Saint-Honoré-Kuchen verwendet. Praktisch anstelle von Gabeln zu verwenden.

Blatt-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2128.02N		6	0,01

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Rosentüllen aus Edelstahl - 8 strahlig



Art.Nr.	Bezeichnung	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

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Vermicelle-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
2126.00N	7 Löcher ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
2126.01	9 Löcher ø 3 mm	1,9	3,95	0,01

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.



Vermicelle-Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm
2126.02		3,1

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

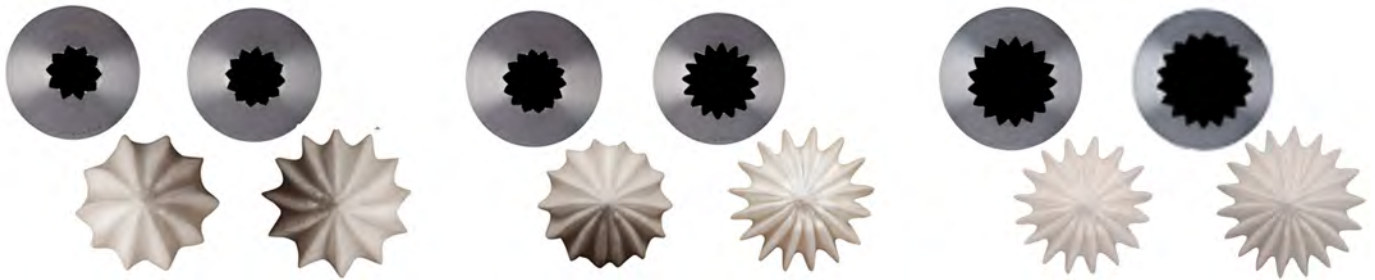
Tüllen aus Edelstahl - Dekor Spirale 8-strahlig



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2119.13		1,3	4,15

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen 'PETIT FOUR' aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2116.07	ø 7 mm - 10 Zähne	4,8	0,05
2116.08	ø 8 mm - 12 Zähne	4,3	0,07
2116.10	ø 10 mm - 14 Zähne	5	0,01
2116.14	ø 14 mm - 16 Zähne	5,5	0,01
2116.16	ø 16 mm - 17 Zähne	5,3	0,08
2116.17	ø 17,5 mm - 18 Zähne	4,8	0,05

Edelstahl Kugel Dekortülle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
2120.20	Kugel Dekortülle mit feinen Streifen	2,5	0,01
2120.21	Kugel Dekortülle mit breiten Streifen	2,5	0,01



Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°241 - N°242



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.01	N°241	2,67	3,85
2120.02	N°242	2,67	3,85

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°243 - N°244



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.03	N°243	2,67	3,85
2120.04	N°244	2,67	3,85

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°246 - N°247



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.05	N°246	2,67	3,85
2120.06	N°247	2,67	3,85

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°257 - N°248



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
2120.08	N°248	2,67	3,85
2120.07	N°257	2,67	3,85

Die Tüllen aus Edelstahl sind pflegeleicht. Sie passen auf wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Garniertüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2125.06	Garniertülle ø 6 mm	8,2	0
2125.03	Set aus 3 Garniertüllen ø 4-6-8 mm		0,01

Set aus 5 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
2114.05	Satz von 5 Tüllen: - 2 Lochtüllen ø 8 und 2 mm - 1 Sternbandtüllen mit 8 Zähnen 1 Garniertülle ø 6 mm - 1 Sterntülle C6	0,06

Set aus 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
2114.00N	Satz von 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl	0,04

Display mit Tüllen aus Edelstahl und Zubehör



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2130.03	Display mit Video und Broschüren	52,5	30	48	4,1
	50 Tüllen-Modelle aus Edelstahl (insgesamt 241 Tüllen) und Zubehör.				
	Fragen Sie uns nach der Zusammensetzung.				
	Mit Akku-Videobildschirm				

MAXI PASTRY BOX: Set aus 120 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2130.01	24 verschiedene Tüllen in 5 Ex.	28	18,5	8	1,22

Adapter für Tüllen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
2114.11	Adapter für Tüllen ø 35 mm	5,8	0,02
2114.12	Adapter für Tüllen ø 25 mm	5,7	0,03
2114.21	Adapter für Tüllen ø 20 mm Solange Vorrat reicht	3	0,02
2114.13	Set aus 3 Adaptern für Tüllen ø 35/25/20 mm		0,1

Set aus 35 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl

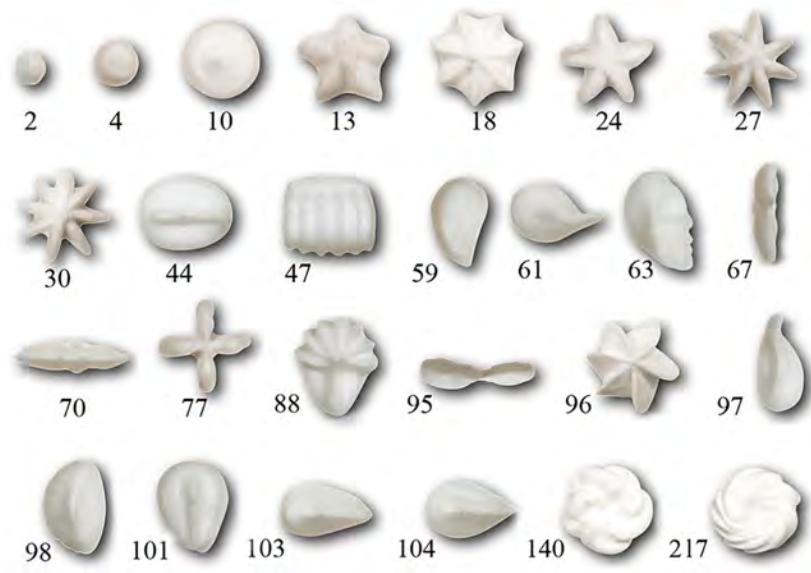


Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2114.10		30	24	6,3	0,87

Set aus 26 kleinen Tüllen aus Edelstahl zum Dekorieren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
2114.20		19,2	14	4,8	0,27



Spritzbeutel aus Nylon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
4859.34		34	0,01
4859.46		46	0,01

Diese Spritzbeutel sind besonders weich und für Profi-Benutzung geeignet.



Spritzbeutel aus Baumwolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q
4856.30N	30 cm	30	0,04	6
4856.35N	35 cm	35	0,05	6
4856.40N	40 cm	40	0,06	6
4856.45N	45 cm	45	0,07	6
4856.50N	50 cm	50	0,11	6
4856.60N	60 cm	60	0,16	6
4347.05N	Set aus 5 Spritzbeuteln 30/35/40/45 und 50 cm		0,13	1

Diese Spritzbeutel sind für Profi-Benutzung geeignet. Sie haben eine Halterung, aber keinen Saum. Sie sind gefüttert und wasserdicht.

Spritzbeutel aus Polyurethane



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4347.35		35	20	0,02

Spritzbeutel aus Polyurethane + 2 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
4347.03	Spritzbeutel L.35 cm Lochtülle ø 10 mm Sterntülle C6	24	4	4	0,06

Rolle mit 20 Wegwerf-Spritzbeuteln

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg
4348.02		4	23	4	0,14
	In einem Dekorkarton.				



Die Einweg-Spritzbeutel werden wie die Nylon-Spritzbeutel verwendet, müssen jedoch nicht gereinigt und gepflegt werden. Mit verstärkten Kanten. T° -18°C/ +70°C.

Rolle mit 100 blauen Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
4349.55		55	1,7	1,35

Rolle in einer Spenderbox

Rolle mit 100 Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
4348.40N	40 cm lang	40	0,5	0,95
4348.45N	45 cm lang	45	0,75	1
4348.50N	50 cm lang Solange Vorrat reicht	50	1,25	1,2
4348.01N	55 cm lang	55	1,7	1,35

Die Einweg-Spritzbeutel werden wie die Nylon-Spritzbeutel verwendet, müssen jedoch nicht gereinigt und gepflegt werden. Mit verstärkten Kanten. T° -18° / +70°C max. Rolle in einer Spenderbox

Verteilerkasten mit Wegwerfspritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
4346.45N		48	26	1

Die Einwegspritzbeutel sind praktisch und brauchen keine Pflege. Sie sind aus durchsichtigem Polypropylen, sind ganz hygienisch und werden in einem Verteilerkasten bereitgestellt. 85 Mikron. Beständigkeit bis 80 °C für 5 Stunden.

Set aus 8 Clips TWIXIT aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
4336.00	3 Größen L. 13 / 10 / 5 cm	0,1





SILIKON- BACKFORMEN

Die Backform Elastomoule von de Buyer mit ihrem patentierten Silikonschaum bleibt richtungsweisend im Bereich der professionellen Silikonbackformen. Ein universelles und unverzichtbares Hilfsmittel für Kreationen aller Art, sei es heiß, kalt, gefroren, süß oder gesalzen.

-236 -
ELASTOMOULE

-240 -
MOUL'FLEX PRO

241 -
MOUL'FLEX



Flexible Form aus Silikonschaum

Patentiertes Profisystem

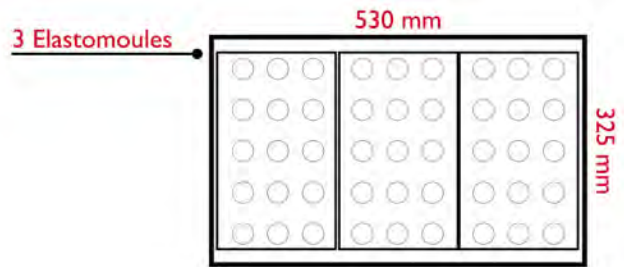
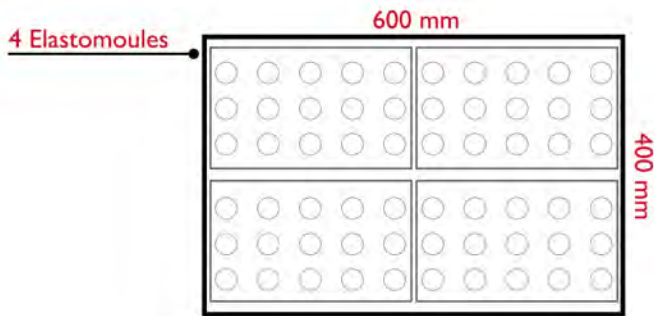
Backen und Einfrieren von -70° bis + 300°C.

Hervorragende Wärmeleitung - Karamellisierung des Safts und gleichförmiges Backen.

Mit Rezeptblatt (von Bäckern mit Auszeichnung oder von Backweltmeistern erstellt)

Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE

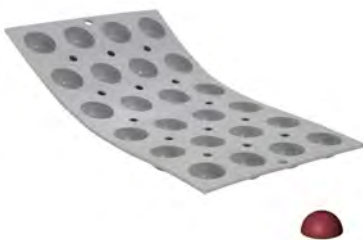


Elastomoule - 40 Mini-Zylinder ø 27,5 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1873.01	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Halbkugeln - 1,2 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1850.01	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 Gebäcke	3	1,8	0,11
1850.21	21 x 17,6 cm - 20 Gebäcke	3	1,8	0,1

Backmatte aus Silikon. Mit Antihalt-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamellisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die kleinen Halbkugeln eignen sich ausgezeichnet für Schokoladenkonfekt, Süßwaren, Fruchtgeleeprodukte.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1868.01	Concept AIR SYSTEM Blech 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - "Finanzier" - 4,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1875.21	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	9,5	4,4	1,2	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Financiers rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamellisierung in den Formen ein unvergleichliches Aroma.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Mini-"Finanzier" - 1,05 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	1,05 cl				
1852.01D	30 x 20 cm - 25 Gebäcke	4,9	2,6	1,1	0,14
1852.21D	210 x 176 mm - 15 Gebäcke	4,9	2,6	3	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Financiers rundum gleichmäßig bräunen und verleiht

ihnen dank der Karamellisierung in den Formen ein unvergleichliches Aroma.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - "Muffins" ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1858.01D	30 x 20 cm - 15 Gebäcke 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
1858.21D	21 x 17,5 cm - 9 Gebäcke	4,5	21	17,6	3	0,17

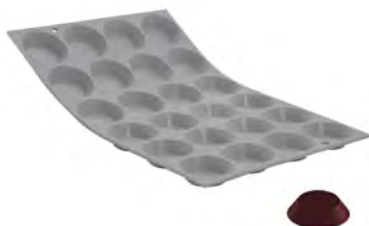


Antihafbackmatte aus Silikon. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Muffins und

anderes Gebäck rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamellisierung ein unvergleichliches Aroma. Die klaren Kanten verleihen den Produkten ein schönes Aussehen.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Runde Mini-Törtchen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm - 0,95 cl			
1853.01D	30 x 20 cm - 24 Gebäcke	4,5	1,1	0,15
1853.21D	21 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	4,5	1,1	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamellisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Elastomoule-Matten für Mini-Törtchen eignen sich ausgezeichnet für süße oder salzige Delikatessen.

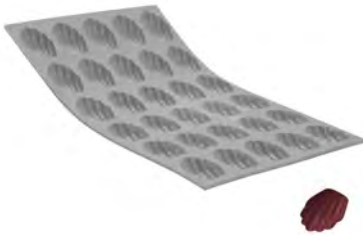
Silikon-Miniformen ELASTO MOULE - "Muffins" 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1862.21	23,5 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13



Silikon-Miniformen ELASTO MOULE- Mini-Madeleine - 0,64 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1851.01D	30 x 20 cm - 30 Gebäcke	4	3	1,1	0,13
1851.21D	21 x 17,6 cm - 20 Gebäcke	4	3	1,1	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung, lässt Mini-Madeleines rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung in den Formen ein unvergleichliches Aroma.

Elastomoule - 40 Mini Würfel 25 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1869.01	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25



Silikon-Miniformen ELASTO MOULE - "Bordelais" geriffeltes Gebäck - 1,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
1856.01D	30 x 17,6 cm, 28 Gebäcke - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
1856.21D	21 x 17,5 cm - 20 Gebäcke 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22



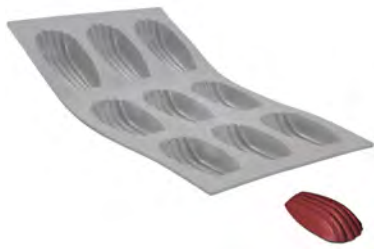
ELASTO MOULE - PORTIONEN "Bordelais" geriffeltes Gebäck - 8,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1834.01D	30 x 20 cm - 8 Gebäcke 8,2 cl	5,5	5	0,3
1834.21D	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	5,5	5	0,17



Backmatte aus Silikon. Mit Antihalt-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Elastomoule-Matte verleiht den Portion-Bordelais die selben Eigenschaften und das selbe Aroma wie die berühmten gerillten Kupferformen.

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE PORTION Madeleine - 3 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1832.01D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
1832.21D	21 x 17,6 cm - 8 Gebäcke	8	4,5	1,8	0,1

Backmatte aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung. lässt Madeleines rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung ein unvergleichliches Aroma.

Elastomoule - PORTION Cake / Brötchen - 10,5 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1831.01D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
1831.21D	21 x 17,5 cm - 6 Gebäcke	9	4,8	3	0,11

Backmatte aus Silikon. Antihaf-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule CAKE-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung. lässt Kuchen und kleine Brote rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung ein unvergleichliches Aroma.

ELASTOMOULE - PORTIONEN "Muffins" ø 74 / 54 mm - 9,5 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1833.01D	30 x 20 cm - 6 Gebäcke 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
1833.21D	21 x 17,6 cm - 4 Gebäcke	74	21	17,6	3	0,11

Antihafbackmatte aus Silikon. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Das Elastomoule-Material sorgt für eine perfekte Wärmeleitung. lässt Muffins und anderes Gebäck rundum gleichmäßig bräunen und verleiht ihnen dank der Karamelisierung ein unvergleichliches Aroma. Die klaren Kanten verleihen den Produkten ein schönes Aussehen.

ELASTOMOULE CUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1861.01	Concept AIR SYSTEM 15 Gebäcken 4 cl	3,5	3,5	3,5	0,28

Glatte Matte ELASTOMOULE- 10 mm hoch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1800.55		55,5	36	1	0,3

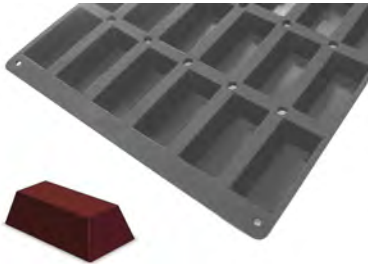
Backmatte mit Dekor aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Backmatte ohne Dekor eignet sich für Karamell- und Fruchtgeleeproducte usw., die mit der Schneideharfe geschnitten werden.

Moul'flex Pro



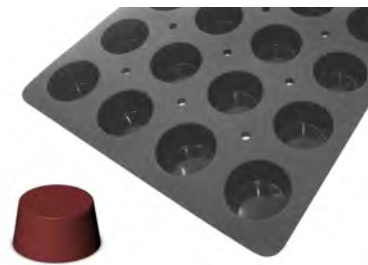
MOUL'FLEX PRO
PROFESSIONELLE SILIKON-FORMEN
 Lebensmittelsicher und
 mit ausgezeichneten Antihaft-Eigenschaften
 Von -40° bis + 300°C

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - Mini Cake



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1701.53	20 Gebäcke 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1710.60	24 Gebäcke 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
1710.53	24 Gebäcke	6,8	3,5	0,54

MOUL'FLEX PRO - Halbkugeln



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
1704.60	28 Gebäcke 8,4 cl	7	3,5	0,67
1704.53	18 Gebäcke	7	3,5	0,4

MOUL'FLEX PRO "Madeleine"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
1707.60	44 Gebäcke 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68



MOUL'FLEX SILIKON-FORMEN

Flexible antihaftbeschichtete Form
 Reines getrocknetes Lebensmittelsilikon, 100% Platinium
 Backen (Ofen oder Mikrowelle), im Bain-Marie und Einfrieren
 von -40° bis +280°C.
 Leichtes Ausformen .Spülmaschinengeeignet.

MOUL'FLEX - Silikonformen - 7 Formen "Financier"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1976.03	295 x 173 mm - Schwarz Solange Vorrat reicht	9,5	4,5	1,2	0,09

MOUL'FLEX - Silikonformen - Rechteckige Cake Formen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1976.01	17,5 x 30 cm - 9 Cake - SCHWARZ 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX - Silikonformen - 25 Formen Mini-"Financier"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
1976.02	17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



MOUL'FLEX - Silikonformen - "Bordelais" geriffelte Mini-Formen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1977.01	17,5x30cm- 28 Mini "Bordelais"-SCHWARZ 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

MOUL'FLEX - Silikonformen - 8 "Bordelais" geriffelte Formen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1968.01	17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX - 15 Silikonformen Halbrund ø 4 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1961.02	17,5x30 2 cl	4	2	0,1



MOUL'FLEX - Silikonformen Halbrund ø 7 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1961.01	17,5 x 30 cm - 6 Formen - SCHWARZ 8,9 cl	7	3,4	0,1



Diese Bandbreite aus flexiblen MOUL'FLEX Silikonformen besteht aus einer großen Auswahl an Backblechen und Formen, mit denen sich süße und salzige, heiße, kalte und auch Eisspezialitäten zubereiten lassen.

MOUL'FLEX - Silikonformen 6 Muffins

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1962.01	17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



MOUL'FLEX eignet sich sowohl für den Backofen als auch für die Tiefkühltruhe und ist auch ideal für die Zubereitung im Wasserbad. Aus Silikon mit Antihaf-Schutz:

Die Formen müssen nicht eingefettet werden und lassen sich leicht ausformen und reinigen.



MOUL'FLEX - Silikonformen - Kleine Brioche

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1964.01	17,5 x 30 cm - 6 Brioche - SCHWARZ 9,5 cl Solange Vorrat reicht	8	3,5	0,11



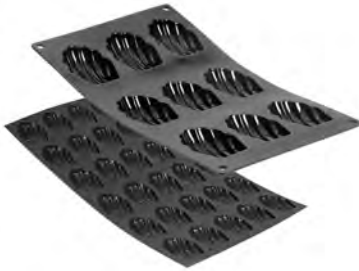
Vor der ersten Verwendung: - Die MOUL'FLEX Form mit Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen. - Die Form beim ersten Gebrauch mit ein wenig geschmolzener Butter oder Öl bestreichen. Bei späterem Gebrauch muss die Form nicht mehr gefettet werden.

MOUL'FLEX - Silikonformen - Mini-Törtchen ø 5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
1975.01	17,5 x 30 cm 15 Törtchen-SCHWARZ 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX - Silikonformen Madeleine



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1966.01	17,5 x 30 cm - 9 Madeleines - SCHWARZ 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
1994.01	17,5 x 30 cm - 30 Mini-Madeleines - SCHWARZ 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

MOUL'FLEX - Runde Tortenform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
1990.24		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX - Rechteckige Silikonformen CAKE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg
1984.24	SCHWARZ	24	10,5	6,5	1,4	0,16

In dieser Form lassen sich salzige und süße Kuchen, Terrinen usw. herstellen.

MOUL'FLEX - Tour



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1989.00		26,4	16	5	0,16
	Solange Vorrat reicht				

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN GÜLTIG AB 1. JANUAR 2025

Wir bitten Sie, unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden „AGB“), die für alle Verkäufe von Produkten der Firma DE BUYER INDUSTRIES (im Folgenden „Verkäufer“ oder „wir“) an ihre Geschäftskunden (im Folgenden „Käufer“) für Lieferungen nach Frankreich und ins Ausland gelten, zur Kenntnis zu nehmen.

1 - ANWENDUNG UND RECHTSWIRKSAMKEIT DER AGB – GESCHÄFTSUNTERLAGEN

1.1. Die AGB, die systematisch jedem Käufer zugesandt oder auf Anfrage übergeben werden, bilden gemäß Artikel L.441-1, III Code de Commerce (französisches Handelsgesetzbuch) die alleinige Ausgangsbasis für die Geschäftsverhandlungen.

Jede beim Verkäufer aufgetragene Bestellung setzt unbedingt als wesentliche und entscheidende Bedingung die vollständige und vorbehaltlose Annahme der AGB durch den Käufer, vorbehaltlich etwaiger Sonderverhandlungen, voraus.

Alle gegenseitigen Bedingungen und insbesondere alle allgemeinen oder besonderen Bedingungen, die vom Käufer stammen, sind folglich für den Verkäufer nicht rechtswirksam, außer nach fairen Verhandlungen und vorheriger schriftlicher Annahme.

Die AGB können vom Verkäufer jederzeit und ohne Vorankündigung ganz oder teilweise, vorbehaltlich der mit dem Käufer ordnungsgemäß ausgehandelten vertraglichen Vereinbarungen, geändert werden.

Die Tatsache, dass der Verkäufer zu einem bestimmten Zeitpunkt eine Bestimmung der AGB nicht für sich in Anspruch nimmt, kann nicht als Verzicht auf die Geltendmachung dieser Bestimmung ausgelegt werden.

1.2. Alle Texte, Informationen, Merkmale oder fotografischen Reproduktionen in unseren Preislisten, Katalogen oder Dokumentationen sind unverbindlich. Wir übernehmen keinerlei Haftung im Fall von Ungenauigkeiten. Wir behalten uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

2 – BESTELLUNGEN

2.1. Bestellungen müssen per E-Mail, per elektronischen Datenaustausch oder über unsere Websites für Geschäftskunden erfolgen. Sie sind Gegenstand einer Auftragsbestätigung durch den Verkäufer.

Die Bestellung muss alle Informationen enthalten, die der Verkäufer benötigt, um sie zu analysieren, insbesondere: Kontaktdaten des Käufers, Bestellnummern und Mengen der bestellten Produkte, Liefermodalitäten, gewünschtes Lieferdatum, Lieferort - und -zeiten, ggf. Umsatzsteuer-Identifikationsnummer.

Der Mindestbestellwert muss 150 € exkl. MwSt. betragen.

2.2. Änderungen oder Stornierungen von Bestellungen können nur berücksichtigt werden, wenn sie innerhalb von zwei (2) Werktagen nach der Auftragsbestätigung durch uns schriftlich bei uns eingehen.

2.3. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellungen im Falle von Ereignissen höherer Gewalt, wie in Artikel 13 definiert, oder bei Nichterfüllung durch den Käufer einer seiner Verpflichtungen abzuheluen und, ganz allgemein, jede Bestellung abzuheluen, die im Vergleich zu den Gepflogenheiten in der Branche oder im Vergleich zu früheren Bestellungen des Käufers einen anomalen Charakter aufweist.

3 – PREISE – RABATTE – ÄNDERUNG DER WIRTSCHAFTLICHEN BEDINGUNGEN

3.1. Die Produkte werden zu den am Tag der Lieferung geltenden Preisen in Rechnung gestellt.

Unsere Preise sind in Euro (€) angegeben und verstehen sich inklusive Steuern. Folglich gehen alle Steuern, Abgaben, Gebühren oder sonstigen Kosten, die insbesondere in Anwendung nationaler oder europäischer Vorschriften im Zusammenhang mit dem Kauf und dem Weiterverkauf zu zahlen sind, zu Lasten des Käufers.

Sie beinhaltet die Kosten für die Verpackung der Produkte, ausgenommen Sonderverpackungen. Die Kosten für den Transport der Produkte werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

3.2. Der Käufer kann Rabatte erhalten, die von auf einmal erworbenen oder an einem einzigen Ort gelieferten Mengen oder von der Regelmäßigkeit der Bestellungen oder von besonderen, mit dem Verkäufer getroffenen Vereinbarungen abhängen.

3.3. Unsere Preise können jederzeit entsprechend der Entwicklung der wirtschaftlichen Bedingungen geändert werden, d. h. unter Berücksichtigung der Entwicklung der Rohstoffpreise, der technologischen Entwicklungen, der Arbeitskosten, der Kosten für Verpackungen oder sonstiger vom Gesetzgeber beschlossener Änderungen.

Wenn sich im Laufe der Ausführung einer Bestellung die wirtschaftliche, politische oder gesundheitliche Situation oder die Herstellungs-/Produktions- oder Vermarktungsbedingungen, die zum Zeitpunkt des Abschlusses der Bestellung galten, offensichtlich ändern, insbesondere aufgrund eines Anstiegs der Rohstoffpreise, der den Markt für die Produkte spürbar beeinflusst sowie generell im Falle einer wesentlichen Änderung der zum Zeitpunkt der Bestellung geltenden wirtschaftlichen Bedingungen, die die Ausführung der Bestellung für den Verkäufer unverhältnismäßig teuer macht, treten die Parteien aneinander heran, um die Bedingungen dieser Bestellung fair an die neue Situation anzupassen.

Wenn innerhalb von zwei (2) Monaten nach Anwendung dieser Klausel keine Einigung erzielt werden kann, kann die Bestellung von einer der Parteien fünfzehn (15) Tage nach Versand eines Einschreibens mit Rückschein aufgelöst werden.

Dieser Artikel weicht daher von Artikel 1195 des französischen Zivilgesetzbuchs ab und schließt ausdrücklich den Rechtsweg zum Zweck der Vertragsanpassung aus, wenn die Neuverhandlung der Auftragsbedingungen scheitert.

Die Ausführung der betreffenden Bestellung wird für die gesamte Dauer der Umsetzung dieser Neuverhandlungsklausel ausgesetzt.

4 - ZAHLUNGSMODALITÄTEN

4.1. Für Käufer auf französischem Staatsgebiet

Unsere Rechnungen sind innerhalb von dreißig (30) Tagen nach Rechnungsdatum netto ohne Skonto zahlbar, wobei als Zahlungsdatum das Datum gilt, an dem uns der Kaufbetrag vom Käufer zur Verfügung gestellt wird.

Bei vorzeitiger Zahlung wird ein Skonto gewährt, wenn die Zahlung innerhalb von höchstens zehn (10) Tagen ab Rechnungsdatum erfolgt. Der geltende Skontosatz beträgt 0,5 %.

Unsere Rechnungen sind an unserem Geschäftssitz per Überweisung, SEPA-Lastschriftmandat oder elektronischen Wechsel zahlbar.

4.2. Für Käufer im Ausland

Unsere Rechnungen sind vor dem Versand der Produkte in Euro (€) per SWIFT-Überweisung an die auf unseren Rechnungen angegebene Bankverbindung zahlbar.

Der Käufer kann einen Kreditkauf in Anspruch nehmen, wenn die Kreditversicherungsgesellschaft des Verkäufers diesen Kredit abdeckt.

Es liegt in der Verantwortung des Käufers, sich nach Aufforderung durch den Verkäufer unverzüglich mit der vom Verkäufer angegebenen Kreditversicherungsgesellschaft in Verbindung zu setzen, um die für die Bewertung oder Neubewertung des Kreditrisikos erforderlichen Finanzinformationen zu übermitteln.

5 – ZAHLUNGSVERZUG UND NICHTZAHLUNG

Im Falle eines Zahlungsverzugs schuldet der Käufer dem Verkäufer von Rechts wegen eine pauschale Entschädigung für Inkassokosten, deren Höhe auf vierzig (40) Euro festgelegt ist. Wenn die dem Verkäufer entstandenen Inkassokosten den Betrag dieser Pauschalentschädigung übersteigen, kann der Verkäufer gegen Vorlage entsprechender Belege eine zusätzliche Entschädigung verlangen.

Von Rechts wegen werden ebenfalls Verzugszinsen in Höhe des Dreifachen (3) des geltenden gesetzlichen Zinssatzes fällig, ohne dass eine Inverzugsetzung erforderlich ist.

Diese Klausel gilt unbeschadet der sofortigen Fälligkeit der Schuld, die Gegenstand des Zahlungsverzugs oder der Nichtzahlung ist.

Darüber hinaus behält sich der Verkäufer nach einem Zahlungsverzug das Recht vor, alle zuvor gewährten Zahlungsbedingungen zu ändern, alle anderen vom Käufer geschuldeten Forderungen sofort fällig zu stellen, alle laufenden Bestellungen auszusetzen und/oder für künftige Lieferungen Barzahlung zu verlangen, unbeschadet jeglicher sonstigen Rechtswegs und ohne dass der Käufer hieraus einen Anspruch auf Schadenersatz ableiten kann.

Jede Verschlechterung der Bonität des Käufers und generell jede Veränderung – aus welchem Grund auch immer – der Situation des Käufers kann die Forderung von Sicherheiten und/oder besonderen, vom Verkäufer festgelegten Zahlungsmodalitäten rechtfertigen oder sogar die Weigerung des Verkäufers, die vom Käufer aufgegebenen Bestellungen auszuführen.

6 – VERTRAGSSTRAFE

Die vollständige oder teilweise Nichtbezahlung der Rechnung zum Fälligkeitsdatum führt von Rechts wegen und ohne vorherige Inverzugsetzung dazu, dass dem Verkäufer eine Summe in Höhe von 15 % des unbezahlten Betrags exkl. Steuern als Vertragsstrafe zuerkannt wird. Die Vertragsstrafe ist unteilbar und steht dem Verkäufer zu, auch wenn dieser die Auflösung der Bestellung beantragt.

Diese Klausel hindert den Verkäufer nicht daran, für den gesamten Schaden, der ihm durch die Nichterfüllung entsteht, gerichtlich Schadenersatz geltend zu machen, wenn sich herausstellt, dass dieser Schaden höher ist als die Höhe der Vertragsstrafe.

7 – VERPACKUNG DER PRODUKTE

Die Produkte, die Gegenstand der Bestellung sind, werden vom Verkäufer für die Lieferung entsprechend der in der Auftragsbestätigung festgelegten Transportart verpackt.

Zu diesem Zweck wird auf Folgendes hingewiesen:

Der Käufer erklärt, dass er alle erforderlichen Informationen über diese Verpackungen erhalten hat und dass diese Verpackungen nach seiner Ansicht geeignet sind, die Umversehrtheit der Produkte zu gewährleisten, wobei der Käufer den Verkäufer von allen diesbezüglichen Ansprüchen freistellt.

Vorbehaltlich anderslautender, vom Verkäufer formell ausgedrückter Bedingungen werden die Verpackungen der Produkte vom Verkäufer nicht zurückgenommen, da ihre Kosten integraler Bestandteil des dem Käufer mitgeteilten Kaufpreises sind.

Paletten gelten nicht als Verpackung und der Käufer verpflichtet sich, ihre Umversehrtheit zu wahren, ihre Rückgabe zu gewährleisten und generell die Anweisungen zu befolgen, die ihm diesbezüglich vom Verkäufer erteilt werden.

8 – LIEFERUNG DER PRODUKTE

8.1. Der Verkäufer kann dem Käufer anbieten, die Lieferung der Produkte bis zu einem bestimmten Ort zu übernehmen.

Diese Lieferung erfolgt kraftfrei, wenn sie innerhalb des französischen Mutterlandes (einschließlich Korsika) an einen einzigen Lieferort und zu einem einzigen Datum für die gesamte Bestellung erfolgt. Die weiteren Bedingungen für die Gewährung der Kraftfreiheit werden dem Käufer zu einem späteren Zeitpunkt mitgeteilt.

Für Überseegebiete wird die Bestellung unter denselben Bedingungen kraftfrei an den vom Käufer benannten Transitspediteur im französischen Mutterland geliefert.

Falls die Bedingungen für die kraftfreie Lieferung vom Käufer nicht erfüllt werden, geht die Fracht zu Lasten des Käufers und wird unter Berücksichtigung der Tarifzonen und des Versandvolumens in Rechnung gestellt.

Wenn keine kraftfreie Lieferung vereinbart wurde, erfolgt die Lieferung auf Gefahr des Käufers ab den Lagern des Verkäufers.

8.2. Wenn der Verkäufer den Transport übernimmt, hat er bei der Wahl der Lieferart und des Transportunternehmens freie Hand.

Der Preis für diese Leistung berücksichtigt die Tarifzonen und das Versandvolumen (in Paletten, Paketen oder entsprechend dem Bestellvolumen in Kilogramm).

8.3. Für jede Lieferung wird ein Lieferschein ausgestellt, der neben dem Datum der Übergabe der bestellten Produkte auch deren Bezeichnung und Menge enthält. Jeder Lieferschein muss zwingend vom Käufer unterschrieben werden (Stempel und Unterschrift) und den Namen des Empfängers tragen.

Das Einladen erfolgt durch den Käufer auf seine Kosten und seine Gefahr.

8.4. Der Käufer muss die bestellten Produkte am vereinbarten Ort, Tag und zur vereinbarten Zeit in Besitz nehmen.

Diesbezüglich muss der Käufer alle Vorkehrungen treffen, um eine sichere Lieferung zu ermöglichen und ganz allgemein sicherstellen, dass die Lieferung optimal und unter strikter Einhaltung der vom Verkäufer zu diesem Zweck angegebenen Modalitäten erfolgt.

Der Käufer hat den Verkäufer für alle Kosten und eventuell eritrene Schäden zu entschädigen, die sich aus der Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen durch den Käufer ergeben – unbeschadet des Rechts des Verkäufers, den Verkauf nach seinem Ermessen zu Lasten des Käufers aufzulösen.

9 – LIEFERFRISTEN

9.1. Die Lieferfristen werden vom Käufer als Richtwerte angegeben und gelten ab seiner verbindlichen und endgültigen Auftragsbestätigung.

Die Lieferung der Produkte innerhalb der angegebenen Fristen kann nur erfolgen, wenn der Käufer seinen (insbesondere finanziellen) Verpflichtungen gegenüber dem Verkäufer nachgekommen ist.

Unter Berücksichtigung des Vorstehenden hat der Käufer bei einer Verzögerung der Lieferung um eine angemessene Frist keinen Anspruch auf Schadenersatz. Er kann keinerlei Zahlungen einbehalten oder Bestellungen stornieren. Darüber hinaus hängen die Lieferfristen davon ab, dass der Verkäufer alle vom Käufer zu erteilenden Informationen rechtzeitig erhält.

9.2. Unsere Lieferungen erfolgen vorbehaltlich verfügbarer Bestände. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, bei Bedarf die Lieferung insgesamt oder in Teilen auszuführen – und zwar ohne Entschädigung zugunsten des Käufers.

10 – WARENANNAHME – KONFORMITÄT DER PRODUKTE

10.1. Die Anzahl und/oder das Gewicht und der Zustand der Produkte müssen unbedingt bei Erhalt durch den Käufer, gegebenenfalls in Anwesenheit des Spediteurs überprüft werden.

Der Käufer trägt die Kosten und die Risiken im Zusammenhang mit dieser Überprüfung.

Es wird darauf hingewiesen, dass die vom Verkäufer versandten Pakete mit einem Garantieband versehen sind, das die Referenzen des Verkäufers trägt und vom Verkäufer beim Verlassen des Lagers des Verkäufers unter Bedingungen angebracht wird, die bestätigen, dass die Pakete während des Transports nicht geöffnet wurden. Folglich muss jedes Paket, das nicht mit diesem Garantieband versehen ist oder dessen Garantieband beschädigt ist oder Spuren einer Einwirkung aufweist, bei Erhalt unbedingt vom Käufer zurückgegeben werden.

10.2. Bei Schäden oder fehlender Ware oder generell bei Nichtkonformität hat der Käufer folgendermaßen vorzugehen:

Er bringt gemäß Artikel L.133-3 des französischen Handelsgesetzbuchs klare und präzise Vorbehalte auf dem Lieferschein an und teilt dem Speditre seine begründete Beanstandung per Einschreiben mit Rückschein innerhalb von drei (3) Tagen nach Erhalt der Produkte mit.

Er informiert den Verkäufer innerhalb von maximal vierundzwanzig (24) Stunden nach Erhalt der Produkte per E-Mail;

Er ermutigt die erforderlichen Nachweise für das tatsächliche Bestehen der festgestellten Mängel oder Anomalien erbringen.

10.3. Die Rückgabe eines gelieferten Produkts ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verkäufers möglich, wobei die Lieferung des betreffenden Produkts nicht länger als zwanzig (20) Werktage zurückliegen darf.

Im Falle einer Rückgabe muss das Produkt in seiner Originalverpackung, die in gutem Zustand sein muss, zurückgeschickt werden, da sonst ein Preisabschlag vorgenommen wird.

Die Kosten und Gefahren der Retoursendung trägt stets der Käufer, und zwar gemäß Incoterm DAL VAL -D’A,JOL (88340), FRANKREICH (gemäß den Incoterms CCI VERSION 2020).

Bei Retoursendungen von Produkten aufgrund eines Irrtums des Käufers bezüglich der Bestellmenge – wobei der Code (die auf der Bestellung angegebene Bestellnummer) maßgeblich ist – nehmen wir nach Prüfung der Menge und der Qualität der Produkte einen Abschlag von 30 % auf den Kaufpreis des zurückgeschickten Produkts für Wiederanlieferungsgebühr und die von uns beim Versand des Produkts gezahlten Frachtkosten vor.

Folgende Produkte werden auf keinen Fall zurückgenommen:

beschädigte, unter nachteiligen Bedingungen verwendete oder gelagerte, ungeeignet oder unsachgemäß verwendete Produkte,

Sonderanfertigungen und Sonderbestellungen.

10.4. Bei nachgewiesenen Mängeln oder Anomalien kann der Käufer den Ersatz des betreffenden Produkts oder eine Gutschrift erhalten, unter Ausschluss jeglicher Entschädigung oder jeglichen Schadensersatzes und ungeachtet jeglicher anders lautender Bestimmungen in den etwaigen Geschäftsbedingungen des Käufers.

11 – GESTIGTES EIGENTUM

Der Verkäufer ist Inhaber der ausschließlichen geistigen Eigentumsrechte an allen unter seiner Marke verkauften Produkten, Logos, Marken, Kreativen und verschiedenen schutzfähigen Werken.

Folglich kann der Käufer aus der Geschäftsbeziehung zwischen dem Verkäufer und dem Käufer nicht den Anspruch ableiten, dass ihm oder einem Dritten Eigentumsrechte oder Nutzungsrechte an allen oder einem Teil der geistigen Eigentumsrechte (unabhängig von ihrer Art, ihrem Umfang und/oder ihrer Ursprung), die der Verkäufer in Bezug auf die bestellten Produkte besitzt und/oder nutzt und/oder die sich auf diese Produkte beziehen, übertragen werden.

Der Käufer verpflichtet sich, die so vom Verkäufer gehalten und/oder genutzten Rechte zu beachten und keine Maßnahmen zu ergreifen, die diese Rechte und generell die Interessen des Verkäufers verletzen könnten. Insbesondere darf der Käufer die vom Verkäufer auf den übermittelten Unterlagen oder auf den Produkten angebrachte Marke nicht verändern oder entfernen.

Jede vollständige oder teilweise Verwendung durch den Käufer von Marken, Namen oder Zeichen, die dem Verkäufer gehören oder von ihm genutzt werden, bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verkäufers.

12 – EIGENTUMSVORBEHALT – GEFAHRENÜBERGANG

12.1. Die Produkte werden auf einer Klausel verkauft, die ihren Eigentumsübergang gemäß den Artikeln 2367 bis 2372 des französischen Zivilgesetzbuchs ausdrücklich von der vollständigen Zahlung des aus Haupt- und Nebenerforderung bestehenden Kaufpreises abhängig macht.

Die Zahlung gilt erst dann als erfolgt, wenn sie beim Verkäufer eingegangen ist.

Es wird ausdrücklich vereinbart, dass es sich bei den Produkten, die im Besitz des Käufers sind, um die noch unbezahlten Produkte handelt und dass der Verkäufer sie zur Begleichung unbezahlter Rechnungen zurückordern kann.

Bei Pfändung oder einem anderen Eingriff eines Dritten an den Produkten muss der Käufer den Verkäufer unbedingt unverzüglich darüber informieren, damit dieser sich widersetzen und seine Rechte wahren kann.

Es ist dem Käufer untersagt, die Produkte zu verpfänden oder als Sicherheit zu übereignen. Er ist jedoch berechtigt, die betreffenden Produkte weiterzuverkaufen, wenn er den Zweiterwerber darauf hinweist, dass die weiterverkauften Produkte mit einem Eigentumsvorbehalt belastet sind. Der Käufer verpflichtet sich, bei Weiterverkauf der unter die Eigentumsvorbehaltsklausel fallenden Produkte den Kaufpreispreis separat zu verbuchen und generell alle Vorkehrungen zu treffen, um die Übereinstimmung zwischen dem vom Zweiterwerber gezahlten Betrag und dem Verkaufspreis, der dem Verkäufer noch geschuldet wird, herzustellen – und zwar so, dass der Verkäufer die Zahlung des besagten Verkaufspreises erhalten kann. Die Produkte können jederzeit und ohne vorherige Mahnung auf Kosten des Käufers vom Verkäufer zurückgenommen werden, wenn der Käufer seinen Verpflichtungen nicht nachkommt, unbeschadet des Rechts des Verkäufers auf Schadenersatz. Der Verkäufer und/oder sein Speditreur sind folglich berechtigt, die Räumlichkeiten des Käufers zu betreten, um die unter die Eigentumsvorbehaltsklausel fallenden Produkte abzuholen. Dieses Verfahren schließt andere rechtliche Schritte oder Verfahren, die der Verkäufer nach eigenem Ermessen einleiten kann, nicht aus.

Jedes Insolvenzverfahren des Käufers kann dazu führen, dass die Produkte gemäß den geltenden gesetzlichen und regulatorischen Bestimmungen zurückgefordert werden.

12.2. Die vorstehenden Bestimmungen gelten unbeschadet des Übergangs auf den Käufer der Gefahr eines Verlustes, einer Beschädigung der unter den Eigentumsvorbehalt fallenden Produkte oder von Schäden, die sie verursachen könnten. Der Käufer muss daher eine Versicherung gegen die Gefahren abschließen, die ab dem Zeitpunkt der Lieferung der Produkte entstehen, insbesondere bei Exportverkäufen gemäß dem zwischen den Parteien vereinbarten Incoterm.

13 – HÖHERE GEWALT

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, jede Bestellung ganz oder teilweise auszusetzen, zu verzögern oder zu ändern, falls ein Fall höherer Gewalt die ordnungsgemäße Ausführung der Bestellung beeinträchtigen sollte.

Als Fälle höherer Gewalt gelten unter anderem:

Krieg (erklärt oder unerklärter), Bürgerkrieg, Aufruhr und Revolution, Piraterie, Sabotage, Beschlagnahme, Konfiszierung, Verstaatlichung, Embargo und Enteignung,

Naturkatastrophen wie heftiger Sturm, Wirbelsturm, Erdbeben, Flutwelle, Überschwemmung oder die Zerstörung durch Blitzschlag,

Epidemie, Gesundheitskrise,

Unfall, insbesondere von Werkzeugen, Maschinenbruch, Explosion, Brand, Zerstörung von Maschinen, Fabriken und Anlagen jeglicher Art, Unterbrechung oder Verzögerung von Transporten, Ausfall eines Transportunternehmens jeglicher Art, Unmöglichkeit einer Belieferung mit Rohstoffen aus einem beliebigen Grund, Mangel an Rohstoffen,

Ausfall eines Dritten,

Boycott, Streik und Aussperrung in jeglicher Form, Bummelstreik, Besetzung von Fabriken und Räumlichkeiten, Arbeitsniederlegung in den Betrieben der Partei, die die Befreiung von der Haftung verlangt,

Handlung einer Behörde, unabhängig davon, ob sie rechtmäßig oder unrechtmäßig oder willkürlich oder nicht ist, und

jedes andere Ereignis, das sich der Kontrolle des Verkäufers entzieht.

Der Verkäufer verpflichtet sich, den Käufer innerhalb von acht (8) Tagen nach Eintreten eines dieser Ereignisse zu benachrichtigen und alle Anstrengungen zu unternehmen, um die Erfüllung seiner Verpflichtungen so schnell wie möglich wieder aufzunehmen.

Im Falle höherer Gewalt kann vom Käufer keinerlei Vertragsstrafe in irgendeiner Form akzeptiert werden.

14 – ABTRETUNG VON BESTELLUNGEN

14.1. Die Bestellung gilt streng persönlich für den Käufer und darf ohne schriftliche Zustimmung des Verkäufers unter keinen Umständen abgetreten werden.

14.2. Es wird vom Käufer vereinbart, dass der Verkäufer nach eigenem Ermessen die Bestellung und generell jede Geschäftsvereinbarung an ein Unternehmen abtreten kann, das demselben Konzern wie der Käufer angehört. In diesem Fall wird der Verkäufer den Käufer auf geeignete Weise darüber informieren.

15 – VERABREITUNG PERSONENBEZOGENER DATEN

Gemäß der Europäischen Verordnung Nr. 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz von Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten und zum freien Datenverkehr (im Folgenden „DSGVO“) wird der Verkäufer die personenbezogenen Daten, die der Käufer anlässlich des Kaufs der Produkte übermittelt, streng vertraulich behandeln und muss sie in Übereinstimmung mit der genannten Verordnung verarbeiten.

Die vom Käufer übermittelten personenbezogenen Daten werden elektronisch verarbeitet und können vom Verkäufer für die Ausführung, Verwaltung, Überwachung, Vorbereitung und den Versand von Bestellungen, die Rechnungsstellung, die Buchhaltung und das Inkasso verwendet werden.

Die Daten werden gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der DSGVO erhoben.

Die personenbezogenen Daten sind ausschließlich für den Verkäufer bestimmt. Der Zugriff auf die personenbezogenen Daten ist streng auf die Mitarbeitenden des Verkäufers beschränkt, die aufgrund ihrer Aufgaben zur Verarbeitung der Daten berechtigt sind.

Diese personenbezogenen Daten werden für die Dauer der Geschäftsbeziehung zwischen dem Verkäufer und dem Käufer gespeichert. Sie können auch für einen längeren Zeitraum gespeichert werden, um eine gesetzliche oder behördliche Pflicht zu erfüllen oder ein Recht geltend zu machen, und zwar so lange, wie es für die Erfüllung der Pflicht oder die Verjähung des betreffenden Rechts erforderlich ist.

Gemäß den geltenden Vorschriften hat die betroffene natürliche Person das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Übertragbarkeit, Einschränkung der Verarbeitung und/oder Streichung der sie betreffenden Daten. Sie hat auch das Recht, sich aus berechtigtem Grund der Verarbeitung zu widersetzen, sich der Verwendung ihrer personenbezogenen Daten zu Werbezwecken zu widersetzen, das Recht auf Widerruf ihrer Einwilligung sowie das Recht, eine Beschwerde bei der französischen Datenschutzbehörde (Commission Nationale de l’Informatique et des Libertés, CNIL) einzureichen.

Die Ausübung all dieser Rechte erfolgt durch eine Anfrage an den Verkäufer unter der folgenden E-Mail-Adresse: contact@debuyer.fr.

Die natürliche Person kann einen von der CNIL zertifizierten vertrauenswürdigen Drittperson bzw. dem Verkäufer allgemeine oder besondere Anweisungen bezüglich der Aufwahrung, Löschung und Weitergabe ihrer personenbezogenen Daten nach ihrem Tod erteilen. Sie kann eine Person für die Durchführung bestimmen und diese Person jederzeit ändern.

Wenn zu Lebzeiten des Käufers keine derartigen Anweisungen erteilt wurden, haben die Erben des Käufers die Möglichkeit, bestimmte Rechte auszuüben, insbesondere das Recht auf Auskunft.

16 – HANDELSSTREITIGKEITEN

Jede Reklamation oder Anfechtung seitens des Käufers in Bezug auf die gesamte mit dem Verkäufer bestehende Geschäftsbeziehung, die das Jahr n betrifft, muss spätestens innerhalb von zwölf (12) Monaten nach Ablauf des Kalenderjahres, für das der Betrag geschuldet wird, geltend gemacht werden.

Andernfalls und in ausdrücklicher Abweichung von den in Artikel L.110-4 des französischen Handelsgesetzbuchs genannten Bestimmungen kann keine Reklamation oder Anfechtung mehr eingereicht werden und wird daher als verjährt und somit unzulässig betrachtet.

17 – ANWENDBARES RECHT – STREITBELEGUNG – ÜBERSETZUNG

17.1. Die AGB unterliegen dem französischen Recht. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über den internationalen Warenkauf vom 11. April 1980 ist anwendbar.

17.2. Die Parteien vereinbaren, ihr Möglichstes zu tun, um Uneinigkeiten, die sich aus der Auslegung, Durchführung oder Beendigung ihrer Geschäftsbeziehungen ergeben können, unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen gütlich beizulegen.

Wenn innerhalb von dreißig (30) Tagen keine gütliche Einigung erzielt wird, ist für alle Uneinigkeiten und Streitigkeiten, unabhängig von ihrem Gegenstand, ausschließlich das Handelsgericht EPINAL (Frankreich) zuständig, selbst wenn in den Dokumenten des Käufers etwas anderes festgelegt ist, ebenso im Fall einer Garantieklage, mehrerer Beklagter oder einer Anschlussberufung.

Die verschiedenen Liefer- oder Zahlungsmethoden stellen keine Ausnahme von diesem ausschließlichen Gerichtsstand dar.

17.3. Die AGB können in einer Fremdsprache übersetzt werden. Im Falle von Auslegungsschwierigkeiten oder Widersprüchen ist die französische Fassung der AGB maßgeblich.

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - applicables au 1er janvier 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'exactitude. 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'événements 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 trouvaient 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'application 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 couvrent 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 prestation 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 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 protégées 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, la portée et/ou l'origine) dénotent 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 réglementaires 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, défilement 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 événements, 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 prévaut.

FÜR IHR GESCHÄFT

POS / POS

KOCHEN



LOOQY POP

Kit Schaufenster

Totem 2-seitig Dim. 35 x 65 cm
+ 3 Podeste Höhe 10 / 15 und 22 cm
+ 10.3663+10.3664
REF 10.3662



(3)

(2)

(1)

ALCHIMY POP

Kit Schaufenster

Totem 2-seitig Dim. 35 x 65 cm
+ 3 Podeste Höhe 10 / 15 und 22 cm
REF 10.3600



BROSCHÜRE LOOQY

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3660 FR
REF 10.3661 EN
REF 10.3668 DE

BROSCHÜRE ALCHIMY

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3601 FR/ EN
REF 10.3602 FR / NL / SP
REF 10.3603 FR / DE / IT



BROSCHÜRE AFFINITY

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.3701 FR/ EN
REF 10.3702 DE

BROSCHÜRE KUPFER PRIMA MATERA & INOCUIVRE

Informationen, Tipps & Pflege
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.6200 FR/ EN
REF 10.6204 DE



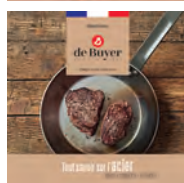
ANTIHAFT BROSCHÜRE CHOC RETAIL

Tipps und Rezepte
REF 10.8301 - Französisch
REF 10.8302 - Englisch



EISENSTAHL BROSCHÜRE MINERAL B & OUTDOOR RETAIL

Tipps und Pflege
REF 10.5001 - Französisch
REF 10.5003 - Deutsch
Englische Version verfügbar als PDF



TISCH-AUFSTELLER LOOQY

(1) 10.3663 - A5 FR
(2) 10.3664 - A4 FR
(3) 10.3665 - A4 EN

EISENSTAHL EINBRENNEN INFO-KARTE

Dim. 190 x 110 mm
10.5620 - Französisch
10.5621 - Englisch
10.5622 - Deutsch
10.5623 - Flämisch
10.5624 - Dänisch



MODULARES PODEST CHOC RETAIL (CHOC EXTRÊME / CHOC B BOIS UND CHOC INTENSE)

Dim. 30,5 x 29,5 x Höhe
47 cm
REF 10.8300



FLYER PRODUKTSERIEN (Französisch - Englisch - Deutsch)

Dim. 10,5 x 21cm

REF

- (1) QET56.000 - MINERAL B Serie
- (2) QET87.000 - B BOIS Serie (MINERAL B / CHOC / Utensilien und Mühlen)
- (3) QET87.001 - CHOC INTENSE Serie
- (4) QCD21.010 - Patisserie-Tüllen (Tritan und Edelstahl)



Vorderside

Rückseite

KIT SCHAUFENSTER DE BUYER 5 Podeste:

- 1 x Höhe 50 cm
 - 2 x Höhe 35 cm
 - 2 x Höhe 20 cm
 - + 1 Totem 73 x
Höhe 200 cm
- 2-seitig :
- Stahl Mineral B
 - Choc B Bois
- REF 10.0008





STOFF-BANNER

- Holzstäbe und Schnur zum Aufhängen
 - Einseitig bedruckt (französisch)
 - Indoor
- Dim. 90 x 40 cm

REF

- 10.1001 KOCHEN mit Stahl POP
- 10.1003 Kochen mit Edelstahl und Kupfer POP
- 10.1002 POP Backen



POSTER AIR' SYSTEM

2-seitig zum Aufhängen mit Hakensystem
Dim. 60 x 40 cm

REF 10.3230



AIR' SYSTEM FLYER

Air'System Serie, Konzept und Tipps.
Dim. 10,5 x 21 cm
REF 10.3000 - Französisch
Englische und Deutsche
Version verfügbar als PDF.

POSTER

Le Tube und
Fondanttrichter KWIK -
2-seitig - mit Hakensystem
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3350



POP INFO-KARTE

Perforierte Formen
aus Edelstahl
Französisch / Englisch
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3090



KARTON-FLAGGE

Dim. 18 x 60 cm
REF 21.470



REZEPTBUCH 'GEOFORME'

4 Sprachen (Französisch
/ Englisch / Deutsch und
Spanisch)
Dim. 120 x 180 mm
REF 10.3210



REGALBODENVERKLEIDUNG

Backformen
Französisch und Englisch
l. 40 - 3,5 cm - REF 21.471

LE TUBE

POP INFO-KARTE
Perforierte Formen
aus Edelstahl
Französisch / Englisch
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3090



FLYER
LE TUBE
FR / EN
Dim. 10,5 x 21cm
REF QCD33.580



STABILE PAPIERTÜTE

Dim. 36 x 36 cm
REF. QSP50.080



LOGO-BLOCK

Buchenholz
L. 21 x 6 x 2,5 cm
REF. 10.0006



BROSCHÜREN- HALTER

aus Plexiglas für
Informationsblätter
Dim. 10,5 x 21 cm
REF FRP09.621

PLAKAT DE BUYER

REF QPR10.700
60x20 cm - schwarz
REF QPR50.200
50x20 cm - weiss



CRS info

CSR INFO POSTER

mit Hakensystem
Französisch / Dim. 60 x 40 cm
REF 20.105



TISCH-AUFSTELLER

2-seitig / Französisch
Dim. 15 x 21 cm
REF 20.104

Erfahren Sie mehr über
unser Engagement:



VERKAUFSTÄNDER

1 • EIFFELTUM-STÄNDER 4 SEITEN 5000.09

Ein origineller Hingucker zum Schmücken der Boutique. Bringen Sie das «Made in France» zur Geltung !

Dim. 60 x 60 cm / Höhe 200 cm
Verschiedene mögliche Anpassungen
Optional : Videobildschirm 5000.96
Der Eiffelturm-Ständer ist mit abnehmbaren Platten und Haken, nach Wahl zur Aufnahme der Serien:

- PRIMA MATERA
- AFFINITY
- ALCHIMY / MILADY
- ÉLASTOUMOLE
- MINERAL B
- B BOIS

Beispiel eines Displays B Bois
REF 5000.09C



Beispiel eines Displays
PRIMA MATERA
REF 5000.09 mit Bildschirm 5000.96

2 • DISPLAY HOLZ UND WEIßE FARBEN

Elegant und praktisch für den Aufbau einer Ecke der Marke de Buyer für eine High-End-Präsentation.
2 Versionen: Wanddisplay und Zentralpol.



Wand-Display 5000.20

- 90 x 47,5 cm / Höhe 185 cm
- modulierbare Gestaltung je nach Produktpalette
 - 4 einstellbare Regale
 - 15 abnehmbare Haken
 - Ausgestattet mit einer Schublade auf Rädern
 - LED Beleuchtung (transfo 230/12V 60 W)



ZENTRAL-DISPLAY 5000.25

118 x 78 cm / Höhe 155 cm
2 Seiten auf Rädern
Mit 3 abnehmbaren Haken



3 • SPEZIAL ENDGEBRAUCHER

Gitter-Display REF. 5000.00
255 cm Hoch -130 cm breit -60 cm tief.
Gewicht : 68 kg - Mögliche Belastung : 500 kg.
Standardhaken: L. 27 cm, Ø 8 mm.

Erkundigen Sie sich bei der Exportabteilung unter welchen Bedingungen Sie einen Aufsteller bekommen können



INTERNET

Lernen Sie Ihre Profiseiten auf unserer Website mit allen Vorteilen kennen

PRO.DEBUYER.COM

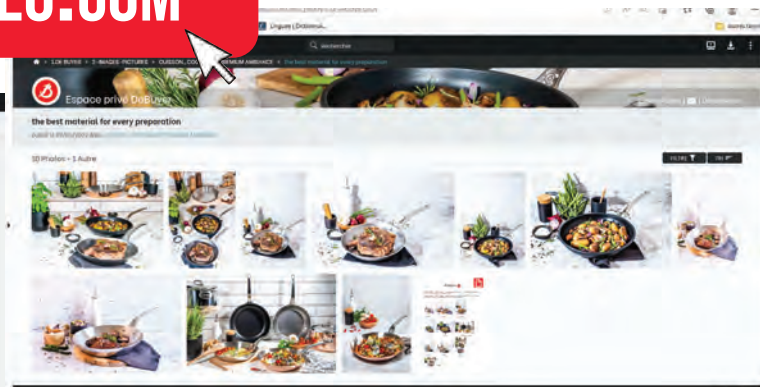
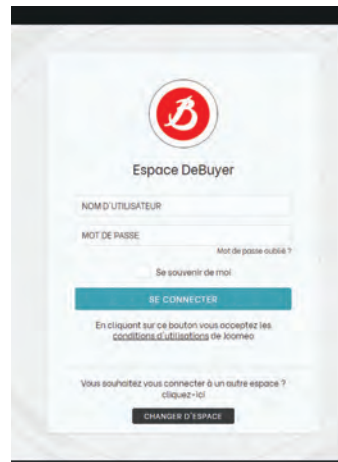
- Tag und Nacht verfügbar
- Individuell gestaltete Seiten
- Herunterladen von einer Excel-Datei
 - Bestellverlauf
- Passt sich an alle Bildschirme an
- Autonome Aufgabe von Bestellungen

De Buyer hostet seine Fotos und Videos auf Joomeo

JOOMEO.COM

Joomeo ist eine einfache und zwanglose französische Bilddatenbank

<https://joomeo.com/DeBuyer>
Benutzername : Debuyer
Passwort : France



Mit ihrer benutzerfreundlichen Gestaltung können Sie Medieninhalte von de Buyer suchen, anschauen und dann bequem auf den Computer oder aufs Handy herunterladen.

Auf der Plattform stellt Ihnen die Firma de Buyer reichhaltige und vielseitige Inhalte, Fotos und Videos bereit, um alle ihre Produkte auf anschauliche Weise zu erläutern.



FORMATIONS & MASTER CLASS



STEIGERN SIE IHRE VERKÄUFE UND ENTWICKELN SIE IHREN SHOP

Training und Masterclass Katalog-Download:

ALPHABETISCHES INDEX

A

Alkoholgelee	100
Auflaufform	95
Ausstecher	174
Ausstecher allerlei	174
Austernmesser	129

B

Bäckerklingen	174
Backform	179, 196
Backgitter	195, 209
Backpapier	212
Backpinsel	216
Backwarenplatte	208
Bain-marie	61, 105
Bain-marie (mit Doppelwand)	214
Bauernpfanne, Eisenstah	9, 10, 13, 22, 73
Bauernpfanne, Antihaf	30, 33, 35, 40, 68, 72
Bauernpfanne, Edelstahl	49, 53, 57, 59, 67, 71
Bauernpfanne, Kupfer	77, 78, 81, 82, 84, 86, 88
Besen	125
Biskuitsäge	128
Blätter für schokolade	214
Blech	130, 195, 200, 204, 205
Bleche	206, 207, 208
Blinis-Pfanne, Eisenstahl	11, 15, 16, 23
Blinis-Pfanne, Antihaf	40
Bonbonmacher	215
Bratentopf	30, 89
Bratpfanne, Eisenstahl	9, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 22, 24, 25, 69, 73
Bratpfanne, Antihaf	29, 30, 32, 34, 36, 37, 68, 72
Bratpfanne, Edelstahl	39, 41, 43, 49, 50, 53, 57, 58, 67, 68, 69, 71, 72, 73
Bratpfanne, Kupfer	78, 82, 83, 88
Brenner	25

C

Canelés-Form	91, 193, 197
Charlotten-Form	192, 198
Crêpes-Pfanne, Eisenstahl	11, 15, 18, 23, 73
Crêpes-Pfanne, Antihaf	33, 35, 38, 39, 72

D

Dachrinnen	191
Dampfkocher	51, 54, 56, 60, 66, 71, 80, 96
Dariole Form	193
Deckel, Edelstahl	13, 51, 55, 60, 69
Deckel, Kupfer	81, 84, 86, 90

Deckel aus Glas	11, 14, 31, 33, 34, 55, 57, 67, 71
Dreibein	25
Dreieckspachtel	128

E

Eierplatte	89
Eimer	108
Eisportionierer	110

F

Financier Form	197
Fischpfanne	18, 38, 39
Flasche	189, 209
Form, Halbrund	193
Fritiertopf	20

G

Gemüseschneider	154-163
Gemüsetopf	60, 79
Gewürzmühle	137, 145, 148, 149
Gießlöffel	120
Glocke	96
Griff, abnehmbar	65, 70, 73
Griffe	65, 71
Grillspieß	122

H

Handschuhe	24, 31, 43, 101, 129
Hummergäbelchen	129

K

Karamellisierung Eisen	216
Kasserollette	90
Kasserolle, Edelstahl	48, 52, 57, 58, 66, 70
Kasserolle, Kupfer	77, 81, 83, 86, 88
Kochtopf, Edelstahl	51, 54, 56, 59, 60, 79,
Kochtopf, Kupfer	80, 82, 85, 87
Korb	20
Küchenschüssel	104
Küchensieb	107

L - M

LE TUBE	112, 113, 221, 222
Marmeladentopf, Kupfer	91
Maronipfanne	23
Mehlschaufel	109
Messer	166, 167, 168
Minuterie	133
MOUL'FLEX	240, 241, 242, 243
Muskatmühle	145
Mühle	138-149

O - P

Omelettenwender	121
Ovale Platte	89
Palette	127
Passiergerät	108
Patisserie Rahmen	188
Pfännchen „Triblinis“	18
Pfannenschutz	101
Pfeffermühle	138 - 149
Pinzette	117, 122, 123
Pizza Schaufel	130
Pizza-Rädchen	130
Plancha	16, 19
Platte	105

R

Rahmen	189, 209
Raplette-Geräte zum Ebnen	190
Räucherofen	61
Reagenzglas	131
Reliefblech	192, 214
Rohrform	194
Ruban	190

S

Salzstreuer	144
Schärfer	169
Schaumlöffel	119, 120, 121
Schere	129
Schlagschüssel	104
Schneidebrett	169
Schneider - Tomaten	164
Schnur	100
Schöpflöffel	119, 121
Servierpfanne , Eisenstahl	13
Servierpfanne, Antihaf	31
Servierpfanne, Edelstahl	50, 54
Servierpfanne, Kupfer	79, 82, 84, 89
Sieb	105, 107
Silikonbackmatte	211, 212
Silikonform	236, 237, 238, 239
Spitzsieb	106
Spritzbeutel	231, 232
Spritzbeutel, wegwerf	232
Ständer für wok	61
Stößel	106, 187, 239
Streuer	107

T

Teigausrollmaschine	173
Teigrädchen	174, 175

Teigrolle	174
Teigschaber	126, 175
Thermometer	131, 132, 133
Thermometer mit Sonde	132
Tortenrahmen	180, 181, 182, 183, 184
Tranchierbretter-Träger	169
Trichter	110, 114, 115, 213
Trichterfilter	110
Trinkbecher	109
Tüllen	217, 218, 219, 220, 225

W

Waage	131
Wender	43, 116, 117, 120, 121, 126, 127, 128
Wok, Eisenstahl	11, 14, 19, 22
Wok, Antihaf	30
Wok, Edelstahl	50, 55, 61
Wok, Kupfer	80

Z

Zucker-Thermometer	131, 213
--------------------	----------

NUMERISCHES INDEX

Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite
0237	209	1975	243	2601	119	3133	193	3354	106,	3507	60	3942	186	4281	166, 167
042002	190	1976	241	2610	125	3134	119		115, 213	3509	55, 60	3943	186	4282	167
042003	190	1977	241	2611	125	3135	119	3356	110, 213	3565	108	3979	109	4283	168
042004	190	1984	243	2612	165	3136	119, 130	3357	110	3601	52	3982	120	4285	167
042016	190	1989	243	2701	118	3139	187	3358	112, 113	3602	53	3983	120	4286	168
042024	190	1990	243	3000	194	3150	121		221, 222	3603	53	3984	120	4287	167, 168
042026	190	1994	243	3001	173	3201	208	3360	208	3604	53	3985	120	4290	169
042032	214	2000	155	3002	190	3205	191	3361	207	3605	54	3989	184, 201	4304	174
044085N	189	2004	108	3005	194	3206	191	3366	208	3608	55	4021	109	4307	174
0816	25	2005	164	3006	187	3210	177	3367	208	3612	54	4111	11, 33	4308	174
0820	25	2007	108	3007	194	3212	179	3371	104	3660	65	4112	71	4336	232
1701	240	2011	162	3013	188	3213	178	3372	104	3661	66	4140	169	4337	100
1704	240	2012	154, 155	3015	188	3214	179	3373	104	3662	67	4150	219, 220	4338	100
1707	240	2014	160	3021	119	3215	179	3374	96	3663	67	4151	217	4343	192, 214
1710	240	2015	155, 157	3030	183, 202	3221	105	3379	104	3664	67	4152	218	4344	177, 178,
1800	239		159-161	3031	183	3232	105	3390	105	3675	51, 54	4153	218		179, 211
1831	239	2016	158, 159	3032	183	3242	107	3401	122	3706	48	4155	217	4346	232
1832	239	2017	156,	3037	186, 187	3250	104	3410	57	3709	51	4156	217	4347	231
1833	239		157, 160	3040	185	3271	109	3411	57	3717	50	4165	219	4348	232
1834	238	2018	163	3041	120	3274	108	3412	57	3718	50	4166	218	4349	232
1850	236	2040	216	3065	193	3276	108	3427	56	3724	49	4168	218	4357	211
1851	238	2111	223	3076	187	3280	105	3428	55	3727	51, 94	4180	219	4358	211
1852	237	2112	223, 224	3077	186, 187	3283	105	3429	14	3730	49	4181	219	4359	211
1853	237	2113	225	3091	184	3290	130	3437	61, 214	3736	49	4182	219	4361	174
1856	238	2114	228-230	3093	183	3294	121	3441	61	3741	50	4183	219	4362	174
1858	237	2115	225	3095	193	3300	175	3460	13,	3742	51	4200	91, 100	4370	109
1861	239	2116	227	3096	187	3302	175		22, 43, 68, 69, 90	3743	50	4230	127	4409	100
1862	238	2117	224	3097	181	3321	207	3491	70	3745	50	4231	127	4441	61
1868	236	2118	225	3098	180	3323	174	3493	71	3746	48	4232	128	4530	104
1869	238	2119	226	3099	180-182	3324	174	3495	71	3905	189	4233	128	4591	131
1873	236	2120	227, 228		186, 187	3329	11, 14,	3500	215	3906	187, 189	4234	128	4604	107
1875	237	2125	228	3111	105		22, 30, 50, 55	3501	58	3912	185	4235	128	4605	107
1961	242	2126	226	3121	94	3330	209	3502	59	3930	105	4236	128	4636	24, 31
1962	242	2128	226	3122	19, 61	3350	106	3503	59	3938	187	4237	123		43, 101
1964	242	2129	226	3124	95	3351	106	3504	58	3939	187	4238	123	4637	101
1966	243	2130	229	3125	192	3352	106	3505	59	3940	184	4239	123	4650	133
1968	242	2140	120	3130	121	3353	114	3506	60	3941	186	4280	167	4670	174

Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite	Art.	Seite
4682	129	4826	110	5120	18	5680	9	6449	89	8300	29	C092	145, 149
4683	129	4827	109	5130	17	5681	9	6450	88	8304	30	C192	149
4685	129	4840	174	5131	18	5684	9	6451	89	8310	30	M245	138
4687	129	4843	196	5140	18	5710	10	6453	90	8311	30	M340	144
4700	198	4844	199	5200	22	5712	11	6454	90	8313	31	M516	145
4701	199	4856	231	5214	22	5714	10	6460	86	8317	30	P222	146
4702	198	4858	126, 175	5217	22	5715	11	6462	86	8320	30, 200	P223	146
4703	195	4859	231	5303	23	5717	11	6463	81, 86	8359	70, 73	P224	146
4705	195	4870	116	5320	206	6200	91, 213	6464	86	8360	71	P230	137,
4706	195	4871	116	5321	206	6202	91, 213	6465	86	8364	68		142, 143
4707	196	4872	116	5340	23	6206	77	6466	87	8365	68	P240	144
4708	196	4873	117	5350	204	6224	78	6467	87	8440	37	P245	138, 139
4709	196	4874	117	5353	204	6230	77	6580	91	8450	37	P246	139
4710	197	4875	117, 130	5362	206	6232	79	6820	91, 193	8460	37	P247	140
4711	196	4876	117	5363	206	6236	78	7291	130	8470	37	P249	140
4712	196, 199	4881	132, 133	5490	23	6241	79	7350	130, 205	8480	36	P251	141
4713	200- 202	4882	132	5491	23	6242	80	7360	206	8481	38	P253	140
4714	199	4884	131, 213	5493	23	6243	79	7362	206	8485	38	P256	141
4715	200	4885	131, 132	5530	19	6244	79	7366	204	8740	72	P292	145
4716	200	4887	131	5540	19	6247	80	7367	207	8745	72	S322	146
4717	198	4891	126	5610	7, 12	6306	81	7368	207	8748	72	S323	146
4718	197, 198	4920	169	5611	15	6324	82	7664	40, 95	8760	34	S324	146
4719	198	4931	210	5612	7, 15, 16	6330	81	8030	43	8765	35	S330	137, 142
4740	126	4935	211	5613	12	6332	82	8040	41	8768	35	S340	144
4745	126	4937	211	5614	13	6336	82	8050	41	8780	32	S345	138, 139
4761	132	4938	210	5615	6, 15	6342	82	8060	41	8785	33	S346	139
4766	199	4939	210	5616	13	6406	83	8070	41	8788	33	S347	140
4770	189, 209	4970	6, 130	5617	14	6424	83	8136	205	C030	137,	S349	140
4781	175	5020	24	5630	73	6427	85, 94	8137	205		142, 143	S351	141
4782	107	5023	25	5634	73	6430	84	8140	40	C040	144	S353	140
4783	107	5026	25	5635	73	6436	84	8161	207	C045	138, 139	S392	145
4788	122	5050	20	5640	16	6441	84	8162	207	C046	139		
4805	216	5051	20	5651	16	6442	85	8180	39	C047	140		
4807	216	5110	17	5652	16	6445	88, 90	8181	39	C049	140		
4813	43, 121	5111	18	5654	13	6446	89	8184	39	C084	149		
4815	110	5113	19	5664	69	6447	89, 90	8185	39	C086	148		
4816	122	5114	19	5665	69	6448	88	8188	40	C087	149		



de Buyer 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

