



Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret

KOLLEKTION
2026

de Buyer 
MADE IN FRANCE



www.labrigadedebuyer.fr

Liebe Partner,

Das Jahr 2026 markiert einen wichtigen Meilenstein für La Brigade de Buyer, die nun vollständig in die Groupe SEB integriert ist. Gemeinsam vereinen wir die Stärke eines weltweit führenden Unternehmens mit dem handwerklichen Know-how unserer Marken, um all jenen noch besser zu dienen, die ihre Leidenschaft für das Kochen leben.

Diese Allianz schlägt ein neues Kapitel auf: mehr Nähe, mehr Flexibilität, mehr Ehrgeiz.

Eine weitere wichtige Veränderung ist, dass nun alle unsere Marken – De Buyer, Pebbly, Sabatier, 32 Dumas und andere Partnermarken – in einem einzigen Lager zusammengefasst sind, um Ihnen ein vereinfachtes Erlebnis zu bieten: ein einziger Ansprechpartner, eine Bestellung, eine Rechnung, eine Lieferung.

Über die Struktur hinaus ist es vor allem eine gemeinsame Vision, die uns antreibt: **die Liebe zum Echten, zu einer gesunden, tugendhaften und immer schmackhafteren Küche weiterzugeben.** 2026 wird weiterhin ein Jahr der Innovationen und Inspirationen sein:

- bei **de Buyer mit Ceranoa**: die neue Serie antihafbeschichteter Pfannen,
- **Affinity – Edelstahl 5-lagig**: die Verkörperung exzellenter Kochkunst im Dienste der anspruchsvollsten Köche,
- **der Teigausroller**, der die Präzision beim Backen optimiert,

- neue Messerserien sowohl unter der Marke **Sabatier** als auch unter der Marke **32 Dumas**

- und bei **Pebbly** neue Produkte für die Aufbewahrung und das Backen sowie immer mehr Lösungen für eine nachhaltigere Alltagsküche.

Unser Anspruch beschränkt sich nicht nur auf die Produktentwicklung: Wir setzen auch weiterhin auf Tools und Aktionen, die Ihre Regale aufwerten, den Verkauf ankurbeln und Ihre Kunden begeistern, wie beispielsweise unser Programm „Pâtisserie“.

Lassen Sie uns gemeinsam das Know-how unserer Marken weiter verbreiten, die Leidenschaft für den Geschmack feiern und weiterhin die Utensilien von morgen erfinden.

Vielen Dank.

Guilhem Pinault
Vorsitzender
La Brigade de Buyer



GEMEINSAM DIE ZUKUNFT GESTALTEN

Unsere Marken – De Buyer, Pebbly, Sabatier und 32 Dumas – werden in einem zentralen Vertriebszentrum zusammengeführt. Dies ermöglicht Ihnen:

- eine einzige Bestellung für mehrere Marken aufzugeben,
- die Anzahl der Bestellungen zu reduzieren, die für einen frachtfreien Versand erforderlich sind,
- eine einzige Rechnung zu erhalten,
- eine gebündelte Lieferung zu empfangen, was Ihre Logistik vereinfacht.

Ziel dieser Bündelung ist es, Ihre Einkaufsprozesse zu vereinfachen und den Austausch mit uns effizienter zu gestalten. La Brigade de Buyer ist Ihr alleiniger Ansprechpartner.

1 VERTRIEB = 1 INNENDIENST = 1 BESTELLUNG = 1 LIEFERUNG = 1 RECHNUNG



Manufacture

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

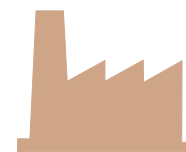
Französische Fertigung von
Koch- und Backutensilien

196 Jahre Geschichte

1830

2026

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 000 Produkte
49 Patente

215 Angestellte


Frankreich » 200


USA » 9


D.A.CH » 6

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



Im Jahr 2022 erhielt de Buyer von AFNOR das CSR-Label „Exemplarisch“, die höchste Auszeichnung im Bereich der sozialen Verantwortung. Nach einem erneuten Audit im Jahr 2025 wurde das Label für de Buyer erneuert.



Ebenso wurde de Buyer im Jahr 2025 erneut nach ISO 9001 zertifiziert. Diese internationale Qualitätsnorm hilft Unternehmen dabei, ihre Prozesse kontinuierlich zu verbessern, um ihre Kunden besser zufrieden zu stellen.



Gütesiegel

« Entreprise du Patrimoine Vivant »



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★

de Buyer, offizieller Partner des Bocuse d'Or 2027 und des Teams Frankreich

Das Unternehmen De Buyer ist stolz darauf, erneut die kulinarische Exzellenz als Partner des Teams France Bocuse d'Or und offizieller Partner des Bocuse d'Or bis zum großen Finale zu begleiten, das während der nächsten Sirha 2027 in Lyon stattfinden wird.

De Buyer unterstützt mit Hilfe der Seb-Gruppe die Köche bei ihrem Streben nach Spitzenleistungen mit professionellen Geräten, die den höchsten Anforderungen des Berufs gerecht werden.

SIRHA+ BOCUSE D'OR



In der Mitte Maxence Baruffaldi, Gewinner des Bocuse d'Or France und links seine Assistentin Ciara Charmot: die neuen Vertreter des Teams Frankreich beim Bocuse d'Or für die Ausgabe 2025-2027.

De Buyer, Partner der Chefkochverbände



Entdecken Sie
all unsere Partner
auf der Website



DE BUYER, ausgezeichnet vom Guide du Routard für Unternehmensbesichtigungen 2025

Das Unternehmen de Buyer ist stolz darauf, Teil des Guide du Routard de la Visite d'Entreprise 2025 zu sein. Unser Unternehmen wurde neben 450 anderen symbolträchtigen Besichtigungen in ganz Frankreich ausgewählt, um in dieser 3. Ausgabe des Guide du Routard, der in Zusammenarbeit mit Entreprise et Découverte erstellt wurde, aufgeführt zu werden. Handwerk, Industrie, Gastronomie, Innovation, Know-how ... Dieser Führer würdigt Unternehmen, die ihre Türen für die Öffentlichkeit öffnen, um ihre Arbeit mit Leidenschaft zu teilen. Eine schöne Anerkennung für unser Engagement, unsere Produkte, unsere Kulissen, unsere Teams und unsere Geschichte bekannt zu machen.



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.

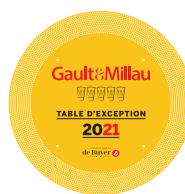
De Buyer steht ihnen als Partner zur Seite.

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.



NEWS



Mineral B LOQY Seite 71



Ceranoa Seite 28



Pflegewachs für Eisen Seite 102



Ceranoa LOQY Seite 70



Griffe LOQY Seite 67



Teigausrollmaschine Seite 173



Wok aus Kupfer Seite 82



Affinity Seite 50



ZEITLOSER EISEN

Die Pfanne aus Eisen 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 Eisenpfanne einzubrennen, damit sie all ihre guten Eigenschaften entfaltet.

- 9 -

Eisen & Bienenwachs
MINERAL B

- 17 -

Eisen CARBONE PLUS

- 21 -

Blaustahl BLUE CARBON

- 24 -

Blaustahl LA LYONNAISE





BOX #BRUNCHTIME



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-561201		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



BOX #crepesparty



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
10-561501		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
10-561003		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



DIE WEIßEN

MINERAL B
· PRO ·

MINERAL B
· BOIS ·

MINERAL B

CarbonPlus

BLUE
CARBON

La Lyonnaise

DIE BLAUEN

Serie	MINERAL B · PRO ·	MINERAL B · BOIS ·	MINERAL B	CarbonPlus	BLUE CARBON	La Lyonnaise
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						 Gemäßigte
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	Bandstahl und Holz	Bandstahl	Bandstahl	brünierter 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
Spülmaschineneneignung						
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

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
10-568020		20	3,3	2,5	14	1,09
10-568024		24	3,5	2,5	17,5	1,44
10-568028		28	4	3	21	2,17
10-568032	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
10-568424		24	7,7	2,5	2,5	2
10-568428		28	8,7	4	2,5	2,49



Omelett-Pfanne MINERAL B PRO mit Griff aus Edelstahlguß



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-568124		24	2,5	1,5
10-568128		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

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
10-571020		20	3,2	2,5	14	1,05
10-571024		24	3,5	2,5	17,5	1,41
10-571026		26	4	3	18,5	1,93
10-571028		28	4	3	21	2,18
10-571032	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
10-571424		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
10-571524		24	45,5	1,2	2,5	21	1,2
10-571526		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
10-571203	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
10-571728		28	51,2	8	3,7	1,5	13,7	1,44
10-571732	Mit Stiel und Griff	32	63,6	9,15	5,6	1,5	15	1,81

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

new
2026



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Q
10-411420		20	7,5	0,5	3
10-411424		24	7,5	0,7	3
10-411428		28	7,5	0,8	3
10-411432		32	7,5	1	1

Geeignet für Wok und Sauteuse MINERAL B.
Nicht für runde Pfannen geeignet.
Nicht für den Backofen oder die Spülmaschine geeignet.

**PFANNE AUS EISENSTAHL MIT
BIENENWACHSVERSIEGELUNG**

- NATÜRLICHER ANTI-OXIDATIONSSCHUTZ
- ERLEICHTERT DAS EINBRENNEN

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
10-561020		20	3,3	2,5	14	1
10-561024		24	3,5	2,5	17,5	1,39
10-561026		26	4	3	18,5	1,9
10-561028		28	4	3	21	2,15
10-561032	Mit Stiel und Griff	32	4,5	3	23	2,63
10-561036	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
10-561326		26	4	2,5	18,5	1,37
10-561332		32	4,5	2,5	23	2,31

Steak-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-561624		24	2,5	18	1,27
10-561628		28	2,5	21,3	1,63



Universal Edelstahldeckel für Pfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-346002	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	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
10-561424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,85
10-561428		28	8,7	4	2,5	19,5	2,47
10-561432	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
10-565424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1
10-565428		28	8,7	4	2,5	19,5	1,8
10-565432		32	9,6	5,5	2,5	22,5	2,26



Konischer Wok MINERAL B mit Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-561724		24	43,4	7	2,4	1,5	11,3	1,15
10-561728		28	51,5	8	3,7	1,5	13,7	1,41
10-561732	Mit Stiel und Griff	32	61,8	9,15	5,6	1,5	15	1,78
10-561740	Mit Stiel und Griff	40	74,5	23	9,4	2	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 dem dicken Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar - für eine leicht verdauliche Küche.

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-342814		14	0,25
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19

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

Omelett-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-561120		20	2,5	1,03
10-561124		24	2,5	1,35
10-561128		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
10-561524		24	45,5	1,2	2,5	21	1,13
10-561526		26	47,8	1,3	2,5	22,5	1,33
10-561530		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
10-561212		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
10-561214		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Poffertjes-Pfanne MINERAL B



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-561216		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm

Pfanne für 3 Blinis MINERAL B

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-561203	3 Blinis ø 10 cm	27	2	1,11



Rechteckige Pfanne "Grill" mit 2 Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-564002		38	26	2,5	2,49

Rechteckige Plancha mit 2 Griffen aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-564001		38	26	2,5	2,5	2,21

Paella-Pfanne MINERAL B mit 2 festen Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-565228		28	4,4	3	21	1,97
10-565232		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
10-565136		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
10-511018		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
10-511020		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
10-511022		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
10-511024		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
10-511026		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
10-511028		28	50,5	4	3	20	2,1	3
10-511030		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
10-511032	Mit Stiel und Griff	32	60	4,5	3	23	2,71	1
10-511036	Mit Stiel und Griff	34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
10-511040	Mit Stiel und Griff	38	73	5,3	3	30	4,11	1
10-511050	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
10-513020		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
10-513024		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
10-513028		28	51	4	3	20	2,12	3
10-513032		32	59,6	4,5	3	23	2,71	1

Ergonomisch-funktionaler und stabil vernieteter Rohrstoel 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
10-511136	Oval	36	26	4	2,5	21	2,3	3
10-511140	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
10-513136		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
10-512018	2,5 mm stark	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
10-512020	2,5 mm stark	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
10-512022	2,5 mm stark	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
10-512024	2,5 mm stark	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
10-512026	2,5 mm stark	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
10-512030	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
10-514012	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
10-511324		24	4	2,5	17,5	1,2	3
10-511328		28	4,5	3	20	1,9	3
10-511332		32	5,5	3	23	2,4	1
10-511336		36	6	3	26	3	1
10-511340		40	6	3	30	3,78	1
10-511350		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
10-511435		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
10-312200		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
10-553026		26	48	4,3	2,5	18,5	1,42	3
10-553030		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
10-554038		38	26	2,5	2,52

Fritiertopf gewölbt, ohne Korb



Art.Nr.	Bezeichnung				Øcm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-505028					28	33,8	8	4	1,5	1,01
10-505032					32	38,9	9,3	6	1,5	1,29
10-505036					36	39,8	10,5	8,8	1,5	2,25
10-505040					40	42,5	13,1	12,2	1,5	2,86
10-505045					45	45,3	14,5	17,3	1,5	3,42
10-505050					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
10-505128		27	7,5	0,26
10-505132		30	9,2	0,31
10-505136		34	10,3	0,34
10-505140		38,5	12	0,42
10-505145		43	14,5	0,5
	Solange Vorrat reicht			

Der Korb liegt mit den Griffen auf dem Fritiertopf 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
10-520020		20	35,9	3,55	2	0,86
10-520024		24	44		2	1,2
10-520026		26	47	4,15	2	1,37
10-520028		28	49,5		2	1,6
10-520032		32	55,4	5,8	2	1,96
ERWEITERUNGEN						
Deckel aus Edelstahl						
10-346002	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
10-346003	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
10-346004	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
10-521424		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
10-521428		28	54,5	9	4	2	1,96

Konischer Wok BLUE CARBON aus Blaustahl mit Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-521732	Mit Stiel und Griff	32	56	32,4	9,7	2	15	2,28

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-549328		28	4,7	1,1	0,91	5

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

Maronipfanne



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-549028		28	3,7	1	0,7	10
10-549128	Langer Stiel 70 cm	28	3,7	1	1,24	10
	Solange Vorrat reicht					
	Solange Vorrat reicht					

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

Blinis-Pfännchen aus Blaustahl - 2 mm stark

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-534012		12	24	12	2	2	0,32	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
10-530318		18	36	1,5	2	0,58	10
10-530320		20	38	1,5	2	0,69	10
10-530324		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 verschweißtem 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
10-502018		18	34,9	3,6	1	0,38	10
10-502020		20	36,9	4	1	0,46	10
10-502024		24	41,2	4,5	1	0,6	10
10-502026		26	46,3	4,5	1	0,69	10
10-502028		28	49,3	4,7	1,2	0,93	5
10-502030		30	54,4	5	1,2	1,04	5
10-502032		32	55,5	5,5	1,2	1,15	5
10-502036		36	65,8	6	1,5	1,72	3
10-502040		40	69,1	6,5	1,5	2,09	3
10-502045		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
10-463600		20,5	13	5,5	0,26



Paella-Pfanne mit 2 Griffen aus Blaustahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-502334	6 Portionen	34	42	4,5	1,5	1,43	3
10-502337	8 Portionen	37	44,4	5	1,5	1,61	3
10-502342	12 Portionen	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
10-502347	15 Portionen	47	55	6	1,5	2,64	3
10-502360	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
10-502710		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
10-502740	Für Paella-Pfannen ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
10-502760	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
10-502624	1 Portion	24	3,5	1	0,4	6
10-502628	3 Portionen	28	3,7	1	0,51	6
10-502632	5 Portionen	32	4	1	0,68	6
10-502640	9 Portionen	40	4,4	1	1,28	6
10-502650	14 Portionen	50	5	1	2,22	4
10-502660	19 Portionen	60	5	1	4,09	4
10-502670	25 Portionen	70	5	1	7	1
10-502690	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.



LEISTUNGSSTARKE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Unsere antihafbeschichteten 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.

KERAMIK

- 28 -

Antihafbeschichtung aus Keramik
auf recyceltem Aluminium
CERANOA

PTFE

- 31 -

Aluminiumdruckguss INDUKTION
CHOC EXTREME

- 34 -

Geschmiedetes Aluminium INDUKTION
CHOC BBOIS & CHOC INTENSE

- 38 -

Aluminium CHOC RESTO INDUKTION

- 41 -

Aluminium CHOC CLASSIC

- 45 -

Aluminium CHOC ACCESS



Geschmiedete Aluminium-Antihaft-Bratpfanne
Öko-Design aus recyceltem Aluminium

Das Schmiedeverfahren macht das Aluminium härter und widerstandsfähiger.

Glatte, hochresistente Keramikbeschichtung

Außergewöhnliche Gleitfähigkeit für gesundes, leichtes Kochen mit weniger Fett.

Mattschwarze Außenbeschichtung

Vernieteter Bandstahl für einen komfortablen Griff.

Alle Brenner mit INDUKTION. Schnellbackofenfunktion möglich: 10 Minuten bei 200°C


Leicht zu reinigen.

Made in Europa



Runde Antihaf-Bratpfanne Ceranova mit Keramikbeschichtung

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
10-822020		20	36,8	20,8	3,9	4	15,1	0,65
10-822024		24	43	24,9	4,5	4	18	0,96
10-822028		28	49,7	28,9	5	4	22	1,28
10-822032		32	55,7	32,9	5,1	4	26	1,54

Two images of the frying pan: one showing the top view with the handle, and another showing the bottom view of the pan.

Antihaft-Sauteuse Cerano mit Keramikbeschichtung

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
10-822824		24	45,4	24,8	7,8	4	17,6	1,22
10-822828		28	51	28,8	8,4	4	21,9	1,5

**Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19

Für alle Pfannen der Serie CERANO geeignet.

Runde Crêpes-Pfanne Cerano mit Keramikbeschichtung

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden Ø cm	Kg
10-822526		26	44,4	25,7	2	4	22,6	0,91
10-822530		30	51,2	30	2	4	26,8	1,12



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

CHOC EXTREME

- Echter Aluminiumdruckguss garantiert Robustheit.
- Antihaftbeschichtung 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 Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-830020		20	40	4,5	3	14	0,8
10-830024		24	46,5	4,5	3	16	1,16
10-830028		28	54	4,5	3	18,5	1,45
10-830032		32	63	4,5	3	22	2,27

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.

Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-831020		20	4,2	3	12,5	0,8
10-831024		24	4,2	3	16	1,2
10-831028		28	4,6	3	18,5	1,8
10-831032		32	4,6	3	22	2
10-831036	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
10-830424		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
10-830428		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
10-832024		24	5	16	0,82
10-832028		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
10-831120		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
10-831124		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
10-831128		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Wok mit 2 Griffen CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-831700	Wok	32	11	3	18	1,62

Niederer Bratentopf ohne Glasdeckel - CHOC EXTREME



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-831320		20	27	6	3	12,5	0,96
Solange Vorrat reicht							
10-831324		24	31	6	4	15,5	1,28
10-831328		28	35	6,5	4	19,5	1,74
10-831336		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
10-342816		16	0,31
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19

Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-463610	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	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 Antihaft-Eigenschaften für längere Zeit, für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.

Diese extradicke verstärkte Antihaftbeschichtung 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.

**CHOC B
• BOIS •**

**Runde Antihaft-Bratpfanne Choc B BOIS**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
10-878020		20	36,7	3,2	4	14	0,81
10-878024		24	44	3,7	4	16,6	1,06
10-878028		28	50	4	4	18	1,34
10-878032		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

The image displays two views of a black non-stick frying pan with a wooden handle. The left view shows the pan without the lid, while the right view shows it with the lid on. The handle is light-colored wood and is attached to the black pan body. The lid also has a wooden handle and a black rim.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
10-878824		24	4	16,6	1,28
10-878828		28	4	22	1,55



Deckel aus Glas mit Knauf aus Buchenholz

new
2026



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg	Q
10-411420		20	7,5	0,5	3
10-411424		24	7,5	0,7	3
10-411428		28	7,5	0,8	3
10-411432		32	7,5	1	1

Geeignet für Wok und Sauteuse MINERAL B.
Nicht für runde Pfannen geeignet.
Nicht für den Backofen oder die Spülmaschine geeignet.



Runde Crêpes-Pfanne CHOC B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-878526		26	4	18	0,87
10-878530		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 Antihaftbeschichtung der neuesten Generation wird für eine unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht. Diese hochwertige PTFE-Beschichtung behält ihre Antihaft-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 Antihaft-Bratpfanne CHOC INTENSE mit Griff aus Edelstahl**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	ø Boden cm	Kg
10-876020		20	4	14	0,65
10-876024		24	4	16,6	0,9
10-876028		28	4	20,6	1,19
10-876032		32	4	22	1,44

**Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



Für alle Pfannen der Serie CHOC INTENSE geeignet.



Antihaft-Sauteuse CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Ø Boden cm	Kg
10-876824		24	4	16,6	1,18
10-876828		28	4	22	1,45

Runde Crêpes-Pfanne CHOC INTENSE



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-876526		26	4	18	0,84
10-876530		30	4	22	1,11



Die CHOC INTENSE Antihaft-Serie ist mit einer abnehmbaren Version erhältlich



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-Antihaftbeschichtung
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
10-848020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-848024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-848028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-848032		32	55,6	4,5	5	20	1,7
10-848036		36	66	4,7	5	24	2,45

Die hochwertige Antihafbeschichtung aus angereichertem 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							
10-845020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-845024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-845028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-845032		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							
10-846020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-846024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-846028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-846032		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							
10-847020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-847024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-847028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-847032		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							
10-844020		20	36,7	3	5	12	0,78
10-844024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
10-844028		28	50	3,8	5	18	1,31
10-844032		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.



Antihaf-Crêpes-Pfanne CHOC Resto Induction

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-848526		26	4	18	0,8
10-848530		30	4	22	1



Ovale Fischpfanne CHOC Resto Induction



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-848136		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

ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.

CHOC CLASSIC



Runde Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-818020		20	36,7	3	4	0,61	3
10-818024		24	43,5	3,5	4	0,83	3
10-818026		26	48	3,7	4	0,95	3
10-818028		28	50	3,8	4	1,03	3
10-818030		30	54	4,5	4	1,21	3
10-818032		32	55,6	4,5	4	1,31	3
10-818036		36	66	4,7	5	2,03	3
10-818040		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
10-818136	Ovale Fischpfanne	36	26	4,3	5	1,61	3
10-818140	Ovale Fischpfanne	40	28	4,5	5	1,95	3
10-818438	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
10-818522		22	42	1,5	3,3	0,6	5
10-818526		26	45	1,5	3,3	0,7	5
10-818530		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
10-814012		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
10-814014		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 Antihaft-Sauteuse CHOC**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
10-818824		24	43	6,5	4	1,2
10-818828		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 Schütttrand und abgerundeten Kanten.

Rechteckige Bratplatte aus Aluminium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-766430		30	30	6,5	4	1,9
10-766435		35	25	6,5	4	1,81
10-766440		40	32	8	4	2,6
10-766450		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						
10-805020		20	3	4	0,6	3
10-805024		24	3,5	4	0,9	3
10-805028		28	4	4	1,1	3
10-805032		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						
10-807020		20	3	4	0,6	3
10-807024		24	3,5	4	0,9	3
10-807028		28	4	4	1,1	3
10-807032		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						
10-804020		20	3	4	0,6	3
10-804024		24	3,5	4	0,9	3
10-804028		28	4	4	1,1	3
10-804032		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						
10-806020		20	3	4	0,6	3
10-806024		24	3,5	4	0,9	3
10-806028		28	4	4	1,1	3
10-806032		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-Antihaftbeschichtung

Vernieteter 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
10-803020		20	37	3	3	0,47	3
10-803024		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
10-803028		28	49,5	4	3,3	0,93	3
10-803032		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
10-803036		36	65	4,5	4	1,66	3
10-803040		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
10-481301		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
10-463600		20,5	13	5,5	0,26

Universal Edelstahldeckel für Pfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-346002	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	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

Edelstahl

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.

- 50 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
AFFINITY

- 54 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
ALCHIMY

- 58 -

Edelstahl MILADY

- 60 -

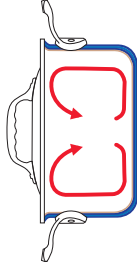
Edelstahl PRIM'APPETY



DIE MEHRSCICHTBÖDEN

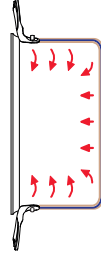
5 ply

AFFINITY



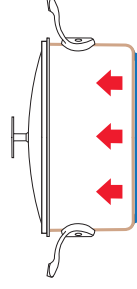
3 ply

ALCHIMY

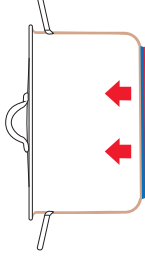


DIE SANDWICHBÖDEN

MILADY



PRIM'APPETY



Dicke

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

Hochglanzpoliert

Gebürstet

Hochglanzpoliert

Gebürstet

Wärmequellen



Boden des
Kochgeschirrs

Mehrschichtboden

Mehrschichtboden

Dicker Sandwichboden
(7 mm)

Wärmeverteiler
Sandwichboden (47 mm)

Grifftyp, gekrümmt
nach französischer Art

Edelstahlguss

Abgedichtetes
Edelstahlrohr

Edelstahlguss

Edelstahlrohr

Befestigung von
Griff oder Sockel

Vernietet

Vernietet

Vernietet

Punktgeschweißt

Hitzestopp



Eignung für den Backofen



Spülmaschinenfest



Ausgussrand



Durchmesser (cm)

9 - 32

14 - 32

14 - 28

12 - 50

PCB (Verpackungseinheit)

1

1

1

1



SIRHA+ BOCUSE D'OR // AFFINITY TEAM FRANCE

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.



Maxence Baruffaldi,
Kandidat Frankreichs für
den Bocuse d'Or
2027
& sein
team



Paul
Marcon,
Gewinner
Bocuse d'Or
2025



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



Davy Tissot,
Gewinner
Bocuse d'Or 2021

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 Tropfstopp. Zudem passen die Edelstahldeckel der Produktreihe jetzt auf die runden Affinity-Pfannen.



Kasserolle Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
OHNE DECKEL							
10-370614		14	7	1,2	2,3	12	0,73
10-370616		16	8	1,7	2,3	13	0,95
10-370618		18	9	2,4	2,3	15,6	1,12
10-370620		20	10	3,3	2,3	17	1,38
10-370624		24	13	5,5	2,3	20,5	2,4
MIT DECKEL							
10-374616		16	8	1,7	2,3	13	0,91
10-374618		18	9	2,4	2,3	15,6	1,32
10-374620		20	10	3,3	2,3	17	1,38
10-370601	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
10-373016		16	6	1	2,3	13	0,8
10-373020		20	6,5	2,1	2,3	17	1,13
10-373024		24	7	3,2	2,7	20,5	1,5
10-373028		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
10-373620		20	6,5	1,8	2,3	13	0,92
10-373624		24	7	2,8	2,3	17	1,34

Bratpfanne aus Edelstahl Affinity



Antihaft-Bratpfanne Affinity mit Keramikbeschichtung



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-372420		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
10-372424		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
10-372428		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
10-372432		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-371720		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
10-371724		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
10-371728		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
10-371732		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

Die antihafbeschichtete 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. Handwäsche empfohlen.

Wok Affinity mit 2 Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-374832		32	9	5,5	2,3	16	1,83
10-342832	Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl	32					1,19

Servierpfanne Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-374120		20	6,3	2,1	2,3	17	1,48
10-374124		24	7	3,2	2,7	20,5	2,04
10-374128		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
10-374528		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
10-374216		16	9	1,7	2,3	13	1,24
10-374220		20	11	3,3	2,3	17	1,71
10-374224		24	13	5,5	2,3	20,5	2,36
10-374228		28	15	8,8	2,7	24	3,17



Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-367524		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
10-370914		14	1	0,24
10-370916		16	1	0,28
10-370918		18	1	0,33
10-370920		20	1	0,39
10-370924		24	1	0,51
10-370928		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
10-372735		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.					
10-360103	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
10-360106	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
10-360108	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
10-360114		14	1,2	2,3	0,7
10-360116		16	1,7	2,3	0,85
10-360118		18	2,4	2,3	1,03
10-360120		20	3,3	2,3	1,21
10-360124		24	5,5	2,3	1,66





Gerade Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-360224		24	7,7	3,2	2,3	1,15
10-360228		28	8,6	5	2,7	1,72

Konische Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg
10-360316		16	1,1	2,3	0,66
10-360320		20	1,8	2,3	0,86
10-360324		24	2,9	2,3	1,17

Bratpfanne aus Edelstahl Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-360420		20	2,7	13,5	0,68
10-360424		24	2,7	16,5	0,94
10-360428		28	2,7	19,2	1,16
10-360432		32	2,7	22,5	1,44





Kochtopf Alchimy ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-360516		16	8,6	1,7	2,3	12,8	0,77
10-360520		20	10,6	3,3	2,3	16,4	1,12
10-360524		24	12,4	5,5	2,3	20	1,54
10-360528		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
10-361224		24	7,53	3,2	2,3	21,5	1,23
10-361228		28	8,6	5	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
10-367524		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
10-360828		28	52,1	8,1	3	2,3	13,7	1,24
10-360832		32	55,3	9,3	5,5	2,7	15,5	1,53

Glasdeckel für die Serie Alchimy, mit Edelstahlknauf



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-342814		14	0,25
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		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
10-350914		14	0,13
10-350916		16	0,16
10-350918		18	0,18
10-350920		20	0,21
10-350924		24	0,3
10-350928		28	0,43
10-350932		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



Bratpfanne MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgussgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-341224		24	4,8	1,2	0,8	17,5	1,24
10-341228		28	5,3	1,8	0,8	21	1,64

Stielkasserolle MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgussgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-341014		14	7	1,2	0,8	12	0,64
10-341016		16	8	1,6	0,8	14	0,7
10-341018		18	9	2,2	0,8	15,8	0,89
10-341020		20	10	3	0,8	17,8	1,1
10-341003	Satz von 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm						3,15
10-341004	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 Edelstahlguss. Für jede Kochplatte
inklusive Induktion.



Sauteuse MILADY aus Edelstahl mit Edelstahlgussgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-341124		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Kochtopf MILADY mit Glasdeckel und Edelstahlgussgriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-342720	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	20	10	3	0,8	17,8	1,7
10-342724	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
10-342728	Kochtopf MILADY mit Glasdeckel	28	14	8	0,8	25	2,86

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-367524		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.

Deckel aus Glas mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-342814		14	0,25
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93



PRIM'APPETY

Kochgeschirr aus Edelstahl PRIM'APPETY

Magnetischer Wärmeleiter Boden

Jede Art von Kochplatten inklusive INDUKTION

Geschweißte Griffe bis Ø 28 cm - Genietete Griffe ab Ø 32 cm

Ausgießkanten - Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl



Stielkasserolle Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-350104	4 Kasserollen Ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3
10-350112		12	6	0,7	0,8	0,44
10-350114		14	7	1	0,8	0,6
10-350116		16	7,5	1,6	0,8	0,7
10-350118		18	9	2,2	0,8	0,9
10-350120		20	9	3	0,8	1,07
10-350124		24	11	5,4	0,8	1,55
10-350128	Mit Stiel und Griff	28	13	8	0,8	2,4

geschweißter Stiel



Runde Bratpfanne Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-350420		20	5	0,6	1,12
10-350424		24	5	0,6	1,35
10-350428		28	5	0,8	1,45
10-350432	Mit Stiel und Griff	32	6,5	0,8	2,5

geschweißter Stiel

Konische Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-350316		16	6	0,8	0,65
10-350318		18	6,5	0,8	0,85
10-350320		20	7	0,8	1,1
10-350324		24	8	0,8	1,3
10-350328		28	10	0,8	1,5

geschweißter Stiel

Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-350220		20	6	0,8	1
10-350224		24	6	0,8	1,2
10-350228		28	6	0,8	1,4

geschweißter Stiel

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-350520	Geschweißte Griffe	20	10	3,1	0,8	1,16
10-350524	Geschweißte Griffe	24	12	5,4	0,8	1,66
10-350528	Geschweißte Griffe	28	14	8,6	0,8	2,13
10-350532	Genietete Griffe*	32	16	13,5	0,8	3,2
10-350536	Genietete Griffe*	36	18	18,3	0,8	4
10-350540	Genietete Griffe*	40	20	25	1	5,7
10-350545	Genietete Griffe*	45	22,5	33	1	7,6
10-350550	Genietete Griffe*	50	25	43,4	1	8,9

*Der Übergang von geschweißten zu genieteten Henkeln wird im Laufe des Jahres schrittweise erfolgen.

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-350620	Geschweißte Griffe	20	13	4	0,8	1,26
10-350624	Geschweißte Griffe	24	14,5	6,6	0,8	1,8
10-350628	Geschweißte Griffe	28	18	11,1	0,8	2,3
10-350632	Genietete Griffe*	32	20	16,1	0,8	3,8
10-350636	Genietete Griffe*	36	22	22,4	0,8	4,5
10-350640	Genietete Griffe*	40	25	31,4	1	6
10-350650	Genietete Griffe*	50	30	58,9	1	9,2

*Der Übergang von geschweißten zu genieteten Henkeln wird im Laufe des Jahres schrittweise erfolgen.

Gemüsetopf Prim'Appety aus Edelstahl ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-350720	Geschweißte Griffe	20	20	6,25	0,8	1,7
10-350724	Geschweißte Griffe	24	24	11	0,8	2,1
10-350728	Geschweißte Griffe	28	28	17	0,8	2,9
10-350732	Genietete Griffe*	32	32	25	0,8	4,4
10-350736	Genietete Griffe*	36	36	36	0,8	5,1
10-350740	Genietete Griffe*	40	40	45	1	6,4
10-350745	Genietete Griffe*	45	45	69	1	9
10-350750	Genietete Griffe*	50	50	100	1	11

*Der Übergang von geschweißten zu genieteten Henkeln wird im Laufe des Jahres schrittweise erfolgen.

Dampfeinsatz aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Für die Serie PRIM'APPETY geeignet.

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-350914		14	0,13
10-350916		16	0,16
10-350918		18	0,18
10-350920		20	0,21
10-350924		24	0,3
10-350928		28	0,43
10-350932		32	0,66
10-350936		36	0,8
10-350940		40	0,96
10-350945		45	1,12
10-350950		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
10-312236		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Ständer aus Edelstahl für gerundeten WOK



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-312200		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 Soßen.

Dank dem Stiel praktisch zu handhaben.

Für alle Wärmequellen (inkl. Induktion) geeignet.

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-343716	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
10-344160	Aufbau : - Räucherammergehäuse mit Deckel und 2 Backgitter 3330.60N	60	40	21	15
10-344191	Ofen				
10-344190	Brennkammer				
10-344192	Schlauch - Thermometer - 1 Sack Räuchermehl 500 Gr. - 2 abnehmbare Füße				
	Buchenräuchermehl:				
10-444101	0,5 kg.				0,51
10-444115	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

- 67 -

DIE ABNHEMBAREN : EDELSTAHL- UND HOLZGRIFFE

Edelstahl ALCHIMY

Antihaft CERANO A

Eisen MINERAL B

- 72 -



DIE ABNHEMBAREN : BAKELIT- UND SILIKONGRIFFE

Edelstahl MILADY

Antihaft CHOC INTENSE

Eisen MINERAL B



DIE AUSWECHSELBAREN :
EDELSTAHL- UND HOLZGRIFFE

LOQY



Abnehmbare Griffe



Stiel

Edelstahlguss; 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.

Griffe

Buchenholz oder Metall
Paarweiser verkauft.
Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar
Made in France.



TWISTY



Abnehmbarer Griff aus Bakelit.
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.



DIE AUSWECHSELBAREN :
BAKELIT- UND SILKONGRIFFE

ALCHIMY

CERANOOL

MINERAL B

MILADY

CHOC
INTENSE

MINERAL B

Material

Mehrlagiger Edelstahl
3-lagig

Geschmiedetes recycles Aluminium

Dicker Stahl
Weißstahl

Edelstahl
mit Sandwichboden
(7 mm)

Geschmiedetes Aluminium

Dicker Stahl
Weißstahl

Endbearbeitung

Gebürstet

Langlebige keramische
Antihafbeschichtung

Bienenwachsenschutz

Hochglanzpoliert

Beständige PTFE-
Antihafbeschichtung

Bienenwachsenschutz

Griffanschlüsse

x 2
vermietet

x 2
vermietet

x 2
vermietet

x 2
geschweißt

x 1
vermietet

x 1
vermietet

Kochart

Bräunen. Blanchieren.
Braten.

Aufwärmen. Schmoren.
Schonend garen

Anbraten. Grillen. Bräunen.

Bräunen. Blanchieren.
Braten.

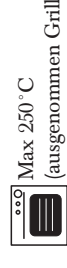
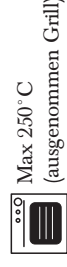
Aufwärmen. Schmoren.
Schonend garen

Anbraten. Grillen. Bräunen.

Wärmequellen



Backofen



Spülmaschinenfestigkeit



Sortiment

5 Töpfe
2 gerade Sauteusen
1 konische Sauteuse
4 runde Pfannen

2 konische Sauteusen
4 runde Pfannen

3 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 CERANO 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



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-366000		18,3	6,84	1,3	0,2

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.
Eine langlebige Garantie.

Abnehmbare Metallgriffe mit Verriegelung LOQY

new
2026



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-366003		10	4,8	1,7	0,19

Abnehmbare Griffe werden paarweise verkauft. Verschleißbar für einen sicheren Halt.
Eine langlebige Garantie. Made in Frankreich

Set aus 2 abnehmbaren Griffen LOQY aus Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-366002		9,2	3,7	1	0,04

Abnehmbare Griffe werden paarweise verkauft. Für einen sicheren Halt.
Auf die Griffanschlüsse aufsteckbar. 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
10-366114		14	7,4	1,2	2,3	0,54
10-366116		16	8,8	1,7	2,3	0,74
10-366118		18	9,6	2,4	2,3	0,91
10-366120		20	10,6	3,3	2,3	1,09
10-366124		24	12,5	5,5	2,3	1,5
10-366102	Set von 2 Kasserollen ø 16-20 cm + Griff 3660.00					2,1
10-366103	Set von 3 Kasserollen ø 16-20-24 cm + 2 Griffe 3660.02 + 3 Glasdeckel 3428 ø 16-20-24 cm					5

Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/ Griffe 3660.03). 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
10-367524		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.





Gerade Sautreuse Alchimy ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-366224		24	7,7	3,1	2,3	1,2
10-366228		28	8,6	5	2,7	1,57

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/
Griffe 3660.03).
Der Deckel Art.Nr. 3428 passt perfekt auf das gesamte
Kochgeschirr der Serie ALCHIMY, außer auf Pfannen
(Edelstahldeckel für Pfannen: Art.Nr. 3460).

Konische Sautreuse Alchimy ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-366424		24	8	2,9	2,3	1

Jedes Modell LOQY verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/
Griffe 3660.03).
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
10-342816		16	0,31
10-342818		18	0,37
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-366320		20	2,7	13,3	0,58
10-366324		24	2,7	17	0,81
10-366328		28	2,7	20	1
10-366332		32	2,7	22,4	1,27

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/
Griffe 3660.03).

Geschmiedete Aluminium-Antihaft-Bratpfanne
Öko-Design aus recyceltem Aluminium

Das Schmiedeverfahren macht das Aluminium härter und widerstandsfähiger.

Glatte, hochresistente Keramikbeschichtung

Außergewöhnliche Gleitfähigkeit für gesundes, leichtes Kochen mit weniger Fett.

Mattschwarze Außenbeschichtung

Alle Herdarten inklusive INDUKTION.

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

Leicht zu reinigen.

Made in Europe

CERANO
LOQY


Runde Antihalt-Bratpfanne CERANO LOQY ohne Griff

**new
2026**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-826420		20	20,8	4	15,1	0,61
10-826424		24	24,9	4	18	0,84
10-826428		28	28,9	4	22	1,1
10-826432		32	32,9	4	26	1,4
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl						
10-342820		20				0,44
10-342824		24				0,59
10-342828		28				0,93
10-342832		32				1,19

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.

Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/ Griffe 3660.03).

Antihalt-Sauteuse CERANO LOQY ohne Griff

**new
2026**



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-826524		24	24,8	7,8	4	22,6	1,11
10-826528		28	28,8	8,4	4	26,8	1,44
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl							
10-342824		24					0,59
10-342828		28					0,93

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/ Griffe 3660.03).

Sauteuse mit Antihalt-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

LOQY


Bauernpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-566524		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl							
10-342824		24					0,59

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
 Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/
 Griffe 3660.03).

Bratpfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff


new
2026

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-566420		20	2,5	13	0,92
10-566424		24	2,5	17,5	1,26
10-566428		28	3	20,5	1,91

Jedes Modell verfügt über zwei Griffanschlüsse, ohne Griffe.
 Griffe sind separat zu bestellen (Stiel 3660.00/ Griffe 3660.02/ Griffe 3660.03).

Universal Edelstahldeckel für Pfannen


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-346002	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	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
10-835900	Schwarz	0,12



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

- Eisenstahl MINERAL B

Griff für die 3 Serien geeignet :
- Edelstahl MILADY
- Antihaft CHOC INTENSE

Stielkasserolle TWISTY ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-349114		14	7	1,2	0,8	12	0,44
10-349116		16	8	1,6	0,8	14	0,53
10-349118		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
10-349120		20	10	3	0,8	17,8	0,85
10-349124		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
10-349128		28	14	8	0,8	25	1,95
10-349103	Set aus 3 Kasserollen ø 16-18-20 cm Ohne Griff				0,8		2,49
10-349104	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
10-367524		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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-349524		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Bratpfanne TWISTY aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-349324		24	4,8	1,2	0,8	17,5	0,88
10-349328		28	5,3	1,8	0,8	21	1,22

Deckel aus Glas

new
2026



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-411514		14	6,3	0,24
10-411516		16	6,3	0,3
10-411518		18	6,3	0,35
10-411520		20	6,8	0,41
10-411524		24	7,5	0,58
10-411528		28	7,5	0,74
10-411532		32	7,5	1,1

Set aus 2 abnehmbaren Griffen aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-836000	Schwarz	0,04



CHOC INTENSE - Antihaftserie mit abnehmbarem Griff
Geeignet für Kochfelder aller Art
Für Backofen geeignet (without Griff - 250°C max - ausser Grill)



Antihaftpfanne CHOC INTENSE ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-874020		20	4	14	0,6
10-874024		24	4	16,6	0,8
10-874028		28	4	20,6	1,1
10-874032		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.

Antihaftsautseuse CHOC INTENSE ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Boden ø cm	Kg
10-874824		24	16,6	1
10-874828		28	22	1,3
	Glasdeckel, Griff aus Edelstahl			
10-342824		24		0,59
10-342828		28		0,93



Antihaft-Crêpes-Pfanne CHOC INTENSE ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Perso	Kg
10-874526		26	4	18	0,73
10-874530		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
10-835900	Schwarz	0,12



Abnehmbarer Griff aus Bakelit.
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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-563020		20	2,5	14	0,86
10-563024		24	2,5	17,5	1,23
10-563028		28	3	21	1,93

Sauteuse aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-563424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl							
10-342824		24					0,59

Crêpes-Pfanne aus Eisenstahl MINERAL B ohne Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-563526		26	1,3	2,5	22,5	1,24



DIE SPITZENLEISTUNG DES KUPFERS

Kupfer ist in der Küche ein unschlagbares Material und wird von Küchenproffis 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.

- 79 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Edelstahlgussgriffen

- 83 -

Kupfer Edelstahl Induktion
PRIMA MATERA
mit Gußeisengriffen

- 85 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Edelstahlgussgriffen

- 88 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Gußeisengriffen

- 90 -

Kupfer Edelstahl INOCUIVRE
mit Messinggriffen

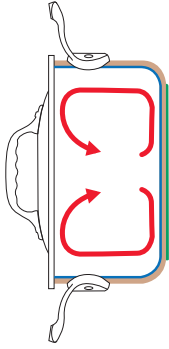


INDUKTION
PRIMA MATERA

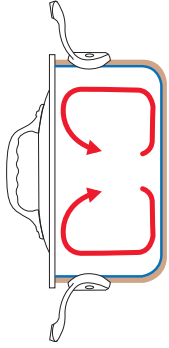
MASSIV KUPFER
90% Kupfer aussen und
10% Inox innen

Serien

Tiefgezogenes
Material



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	Edelstahlguss	Stahlgussgriff
Befestigung vom Griff oder Sockel		Messinggriff
Hitzestop		
Eignung für den Backofen		
Spülmaschinenfest		
Durchmesser (cm)	14 - 32	12 - 32
PCB (Verpackungseinheit)	1	1
	9 - 36	10 - 32

INOUCIVRE INDUKTION

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernieteter 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
10-620614		14	7,3	1,2	2	12	1,06
10-620616		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
10-620618		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
10-620620		20	10,5	3,3	2	17	2,06
10-620624		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
10-623016		16	5,5	1	2	13,5	1,13
10-623020		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
10-623024		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
10-622420		20	4	2	13,5	1,3
10-622424		24	4	2	16,5	1,41
10-622428		28	4	2	20	1,86
10-622432		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
10-623620		20	7,2	1,7	2	13	1,32
10-623624		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
10-370914		14	1	0,24
10-370916		16	1	0,28
10-370918		18	1	0,33
10-370920		20	1	0,39
10-370924		24	1	0,51
10-370928		28	1	0,65

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

WOK mit 2 Griffen

new
2026



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-624832		32	9	5,9	2	2	2,7
Glasdeckel mit Griff aus Edelstahl							
10-342832		32					1,19

Der PRIMA MATERA Wok hat nun eine abgerundete Form.
Diese neue Version bietet mehr Stabilität auf allen
Herdplatten und ein gleichmäßigeres Garergebnis.

Servierpfanne mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-624120		20	6	1,8	2	17,5	1,9
10-624124		24	6,8	3,1	2	22	2,51
10-624128		28	9,2	4,9	2	25	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.

Konische Servierpfanne mit 2 Edelstahl-Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-623228	Mit Edelstahldeckel geliefert	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Kochtopf mit magnetischem Boden INDUKTION, Edelstahlgriffen und -deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-624216		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
10-624220		20	10,3	3,3	2	17	2,21
10-624224		24	12,3	5,4	2	22	3,22
10-624228		28	13,5	8	2	25	4,07

Wie bei den anderen Komponenten aus dem Sortiment
INOUIVRE INDUCTION 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.



Hoher Kochtopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-624324		24	17,2	7,5	2	22	3,6

Gemüsetopf mit magnetischem Boden INDUKTION mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Boden ø cm	Kg
10-624420		20	18	5,7	2	22	3,1

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

Dampfeinsatz aus Edelstahl für Kasserolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-367524		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.

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.



KUPFER EDELSTAHL INDUKTION

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmediffusion
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer vernieteter 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
10-630614		14	7,3	1,2	2
10-630616		16	8,3	1,8	2
10-630618		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
10-633024		24	6,6	3	2

Deckel mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-646314		14	1,2	0,21
10-646316		16	1,2	0,27
10-646318		18	1,2	0,35
10-646320		20	1,2	0,41
10-646324		24	1,2	0,68
10-646328		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
10-633228		28	10	4,9	2

Konische Sauteuse mit magnetischem Boden INDUKTION - Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
10-633620		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
10-632424		24	4	2
10-632428		28	4	2
10-632432		32	5,5	2

Kochtopf mit Deckel mit magnetischem Boden INDUKTION mit Gusseisengriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm
10-634216		16	8,8	1,8	2
10-634220		20	10,3	3,3	2
10-634224		24	12,3	5,4	2
10-634228		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.



INOCUIVRE

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

INOCUIVRE



Kasserolle aus Kupfer-Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-640614		14	7,8	1,2	1,5	0,63
10-640616		16	9	1,8	1,5	0,97
10-640618		18	10	2,5	1,5	1,37
10-640620		20	10,7	3,3	1,5	1,9

Bratpfanne aus Kupfer-Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-642420		20	3,5	2	0,95
10-642424		24	3,7	2	1,3
10-642428		28	3,6	2	1,55



Sauteuse aus Kupfer-Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-643016	Sauteuse vertikal	16	5,8	1	1,5	0,75
10-643020	Sauteuse vertikal	20	6,5	1,8	1,5	1,08
10-643024	Sauteuse vertikal	24	7,5	3	2	2
10-643620	Konische Sauteuse	20	7,2	1,7	1,5	1,32
10-643624	Konische Sauteuse	24	7,5	3,1	2	1,8

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-370914		14	1	0,24
10-370916		16	1	0,28
10-370918		18	1	0,33
10-370920		20	1	0,39
10-370924		24	1	0,51
10-370928		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
10-644120		20	6,2	1,8	1,5	1,5
10-644124		24	7	3	2	2,38
10-644128		28	9	4,9	2	3,36

Kochtopf mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-644216		16	9	1,8	1,5	1,28
10-644220		20	11	3,3	1,5	2,23
10-644224		24	12	5,4	2	3,25
10-644228		28	13,5	8	2	3,96

Bräter aus Kupfer-Edelstahl mit 2 festen Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-642735	Bräter	41	27	8	2	2,2





Kasserolle mit Gusseisengriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-646001						8,28
10-646012		12	7	0,8	1,5	0,77
10-646014		14	7,5	1,2	1,5	1,23
10-646016		16	9	1,8	1,5	1,3
10-646018		18	9	2,5	1,5	1,61
10-646020		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
10-646420	Konische Sauteuse	20	7	1,7	1,5	1,38
10-646424	Konische Sauteuse	24	8	2,9	2	1,93
10-646216	Sauteuse vertikal	16	5,5	1	1,5	0,84
10-646220	Sauteuse vertikal	20	6	1,8	1,5	1,45
10-646224	Sauteuse vertikal	24	7	3,1	2	2,15
10-646228	Sauteuse vertikal	28	8,5	4,9	2	2,85
10-646520	Pfanne	20	3,4		2	1,04
10-646524	Pfanne	24	4,2		2	1,48
10-646528	Pfanne	28	3,6		2	1,7
10-646532	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
10-646312		12	1,2	0,17
10-646314		14	1,2	0,21
10-646316		16	1,2	0,27
10-646318		18	1,2	0,35
10-646320		20	1,2	0,41
10-646324		24	1,2	0,68
10-646328		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
10-646616		16	8,8	1,8	1,5	1,5
10-646620		20	10,5	3,3	1,5	2
10-646624		24	12,5	5,4	2	3,24
10-646628		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
10-646724		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
10-644510		10	5,2			0,33
10-644512		12	6	0,8	1,5	0,5
10-644514		14	7	1	1,5	0,63
10-644516		16	8,5	1,6	1,5	0,8
10-644518		18	9	2,5	1,5	0,99
10-644520		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
10-644816		16	5	1	1,5	0,75
10-644820		20	6	1,8	1,5	0,94
10-644824		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
10-645020		20	3	2	0,91
10-645024		24	4	2	1,3
10-645028		28	4,5	2	1,82

Diese Pfannen aus Kupfer und Edelstahl eignen sich perfekt zum Fritieren 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
10-644912		12	2	2	0,34
10-644916		16	3	2	0,55
10-644920		20	3	2	0,78
10-644924		24	4,2	2	1,23

Diese runde Pfanne wird vorwiegend für die Zubereitung von Eiern, Gratin 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
10-645132		32	23	4,5	1,5	1,02
10-645136		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
10-644620		20	6	1,8	1,5	1,44
10-644624		24	7	3,2	2	2,48
10-644628		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
10-644710	Kleiner Kochtopf mit Deckel	10	5,5			0,48
10-644716		16	8	1,6	1,5	1,04
10-644720		20	10	3,5	1,5	1,59
10-644724		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
10-644710	Kleiner Kochtopf mit Deckel	10	5,5	0,48	
10-645309	Kasserole mit Deckel	9	4,5	0,3	0,21
	Kasserole ohne Deckel				
10-644509		9	4,5	0,3	0,2
10-644510		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
10-645409		9		0,09
10-645410		10		0,1
10-645412		11,5	1,2	0,17
10-645414		13,5	1,2	0,21
10-645416		15	1,2	0,29
10-645418		17	1,2	0,36
10-645420		19,5	1,2	0,42
10-645424		23,5	1,2	0,62
10-645428		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
10-346002	Für Pfannen ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Für Pfannen ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	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
10-620038	Marmeladentopf, glatt	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	Marmeladentopf, extra-schwer 2 mm, glatt	40	14,4	11	1,7	2,8

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. Nicht für Induktion geeignet.

Gezackte Kuchenform "Canelés Bordelais" aus verzinntem Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
verzinntes Kupfer						
10-682035		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
10-682045		4,5	4,2	0,06	1	0,04
10-682055		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
10-658020	Mit Ring-Griff	20			1,2	0,91
10-658026	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
10-420001	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

96-97
Brattplatte

98
Dampfeinsatz

99
Kochzubehör



Bräter aus Kupfer-Edelstahl mit 2 festen Griffen aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-642735	Bräter	41	27	8	2	2,2

Bräter Affinity mit 2 festen Griffen aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3



Rechteckiger Bräter aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-766430		30	30	6,5	4	1,9
10-766435		35	25	6,5	4	1,81
10-766440		40	32	8	4	2,6
10-766450		50	40	8	4	6,61



Rechteckige Auflaufform aus Edelstahl mit integrierten Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-312438	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
10-367524		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
10-337430		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






100-101
Deckel

102-103
Schutz & Reinigung



ZUBEHÖR • DECKEL

			Edelstahldeckel 10-3709xx Seiten 53, 80, 86	Deckel aus gebürstetem Edelstahl 10-3509xx Seiten 57, 62	Edelstahldeckel SPEZIELL FÜR PFANNEN 10-3460xx - Seite 13
LEGENDE DER TABELLE					
		• Grundmaterial	Edelstahl		Edelstahl
		• Griffmaterial	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	Bratpfannen und Sauteusen			
	CHOC INTENSE				
	CERANOA	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			✓

	10-4115 _{xx} Seite 73 	Glasdeckel 10-4114 _{xx} Seiten 11, 35 	10-3428 _{xx} Seiten 33, 36, 57, 59, 69 	Kupferdeckel 10-6463 _{xx} Seiten 83, 88 	Kupferdeckel 10-6454 _{xx} Seite 92 
	Glas	Glas	Glas	Kupfer	Kupfer
	Bakelit schwarz	Holz	Edelstahl	Gusseisen	Messing
	Tief	Tief	Tief	Tief	Tief
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
	✓	✓	✓		

Einbrennen und Pflegewachs für Eisenpfannen

new
2026



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-420412	Spenderbox mit 12 Dosen 100 ml.	21,5	14,6	78	1,37

Eine dünne Schicht dieses Wachses, der aus Bienenwachs und natürlichen Ölen besteht, hilft Ihnen, Ihre Eisenpfannen vor Oxidation zu schützen. Er kann auch verwendet werden, um das erste Einbrennen zu erleichtern.



Pflegepaste



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	Kg	Q
10-420001	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
10-440902	Dose 200 g	8,5			5		0,25	1
10-440952	Schachtel mit 72 Dosen 200 G.							1
10-440905	Flasche 1 Liter				23,5	1	1	12
10-440904	Eimer 4 kg		26	18,5			4	4

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

ANDERES KOCHEN

Schnurrolle Rotifil



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-433701	Satz von 10 Rollen 45 Gr. Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
10-433801	Rolle 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

10 Schutzhüllen aus Neopren für Bandstahlstiel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26

Satz von 10 Paar Schutzhüllen aus Neopren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-463610	Kleines Modell 7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	Großes Modell 11 cm	24	14,5	6	0,44

Geeignet für die Griffe von Kochtöpfen und
Sauteusen CHOC EXTREME

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
10-463702		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).

-106 -

Utensilien aus Edelstahl

-114 -

Automatische Garnierer
LE TUBE

-118 -

Kleingeräte, Rührbesen,
Paletten

-131 -

Utensilien für Meeresfrüchte

- 132 -

Utensilien für Pizza

- 133 -

Thermometer



Konische Küchenschüssel


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
10-325016		16	9	1	0,8	0,19
10-325020		20	10	2	0,8	0,24
10-325024		24	11,2	3,5	1	0,4
10-325028		28	12,5	5,5	1	0,56
10-325032		32	14	8	1	0,74
10-325036		36	15	11,5	1,2	1,1
10-325040		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 gerolltem Rand: für die Handhabung ohne Verletzungsgefahr und eine einwandfreie Hygiene. In polierter Ausführung.

Runde Schlagschüssel


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Liter	St.mm	Kg
10-337216		16	1	0,7	0,23
10-337220		20	2,1	0,7	0,35
10-337224		24	3,6	0,7	0,49
10-337230		30	7	0,7	0,7
10-337135		35	11,2	0,8	1,01
10-337140		40	16,8	0,8	1,35

Ringstand für Schlagschüssel
Für ø 20 - 24 cm

10-337900				1	0,11
-----------	--	--	--	---	------

Das Besondere bei diesem Modell ist die gleichmäßig runde Form. Mit offenem gerolltem 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
10-337316		16	1	0,7	0,24
10-337320		20	2,1	0,7	0,37
10-337324		24	3,6	0,7	0,5
10-337330		30	7	0,7	0,73


Runde Schlagschüssel aus Kunststoff


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
10-453017		17,5	8	1	0,08
10-453023		23	10,5	2,5	0,16
10-453027		27,5	12	4,5	0,2
10-453032		32	14,5	6	0,26
10-453036		36	16	9	0,3
10-453040		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
10-311112		12	11,5	1,3	0,8	0,42
10-311114		14	14	2,1	0,8	0,51
10-311116		16	16	3,2	0,8	0,73
10-311118		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
10-339014		14	12	1,7	0,8	0,49
10-339016		16	13	2,5	0,8	0,59
10-339020		20	16,5	5	0,8	0,91
10-339024		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
10-328327		27	22	4	1,9	1	0,63	10
10-328330		30	25	4,3	2,6	1	0,79	10
10-328035		35	27	4,6	3,6	1	0,97	10
10-328040		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
10-393032		29,4	39,5	14,4	1	0,8
10-393040		36,5	49	17	1,2	1,47
10-393048		44,6	58	19,3	1,2	2,14

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

Sieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
10-323224	Konisches Sieb mit Griff	23,5	45	11	1	0,57
10-323228	Konisches Sieb mit Griff	27	54	12	1	0,76

Sieb aus Edelstahl. In 3 verschiedenen Modellen. Die Sieber 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
10-335010 (1)		10	7,1	0,4	0,08
10-335014 (2)		14	10,5	0,4	0,15
10-335018		18,5	16	0,4	0,31
10-335020		20	18	0,4	0,38
10-335023		23	20,5	0,4	0,45
10-335026		27	23	0,4	0,71
10-335401	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 Fondanttrichters gestellt werden, damit der Inhalt nicht ausläuft.

Stößel für Küchenspitzsieb aus Buchenholz

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-335090		25,5	5	0,19



Konditor-Spitzsieb mit Mikro-Lochungen 0,8 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-335123		23	22	1	0,56
10-335401	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.

Haarsieb aus Edelstahl



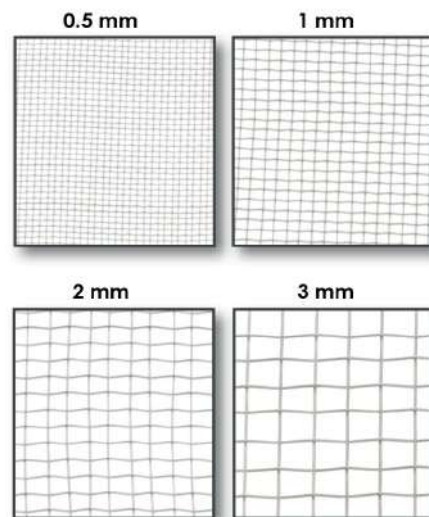
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Hcm	St.mm	Kg
10-335220	18 cm hoch	20	44	18	0,6	0,48
10-335222	23 cm hoch - tief	22	45	23		0,57

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
10-460521	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
10-460416		16	5,5	0,11
10-460421		21	6	0,19
10-460430		30	7	0,31

Küchensieb aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-324210		10	25,5	0,08
10-324212		12	32,5	0,11
Bis Lagerfehlbestand				
10-324214		14	35	0,13
10-324216		16	37	0,2
Bis Lagerfehlbestand				
10-324218		18	40	0,22
Edelstahlgeflecht				



Streuer aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
10-478200	Zuckerstreuer mit Netz (Deckel) (1)	7	13	0,5	0,17
10-478201	Zuckerstreuer mit Netz (Deckel)	7	10	0,31	0,14
10-478300	Zuckerstreuer - Kleine Löcher (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17
10-478302	Zuckerstreuer - Kleine Löcher 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
10-478301	Gewürzstreuer - Große Löcher (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
10-478303	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
10-200400	Profi-Passiergerät N° 5 ohne Roste	37	41	38,5	3,1
10-200410	Rost ø 1 mm für Passiergerät N° 5				
10-200415	Rost ø 1,5 mm für Passiergerät N° 5				
10-200420	Rost ø 2 mm für Passiergerät N° 5				
10-200430	Rost ø 3 mm für Passiergerät N° 5				
10-200440	Rost ø 4 mm für Passiergerät N° 5				
10-200700	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
10-327612	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
10-327412	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
10-356505		10	10,5	0,5	0,3	0,14
10-356510		13,5	14	1	0,3	0,24
10-356520		16	18,5	2	0,3	0,41
Kleiner Messbecher ohne Ringfuß, graduert						
10-356501		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
10-356502		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
10-327120	Mehlschaufel mit Griff 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
10-327124	Mehlschaufel mit Griff 1,4 L Sollange Vorrat reicht	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
10-437002		26	0,25	0,04
10-437005		32	0,5	0,07
10-437009		39	0,9	0,12

Dieser äußerst praktische Messlöffel ist aus Polypropylen.

Graduierter Messbecher aus Polypropylen



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Liter	Kg
10-402105		14	0,5	0,05
10-402110		17	1	0,1
10-402120		21,5	2	0,2
10-402130		24	3	0,3
10-402150		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
10-397900		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
10-482702		0,4

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-482701		0,08



Eisportionierer aus Aluminiumguss, mit speziellem eutektischem Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q
10-481500	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
10-482605	P. : 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
10-482604	P. : 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
10-482603	P. : 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Trichter



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-335712	Trichter mit Filter	11,6	12,9	0,13
10-335720	Trichter mit Filter	19,5	20,7	0,31
10-335612		11,6	12,9	0,13
10-335620	Trichter ohne Filter	19,5	20,7	0,24
10-335701	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
10-335600	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

	10-3353xx	10-335412	10-335402	10-335452	10-335800
					
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 Finan- ciers, Madeleines, Cakes					✓
Konfitüre				✓	
Brandteig					✓
Schokoladen- Moelleux				✓	✓
Genoise					✓
Heißer Karamel		✓	✓	✓	
Joconde-Biskuitteig				✓	
Vanillecreme					✓
Quark- Fruchtemus				✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Garnierspritze - das Grundpaket



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-335800	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 Verziern. 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 212

LE TUBE Garnierspritze mit Keks-Kit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
10-335801	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

10-335892	2 Deckel für den Behälter				0,05
10-335893	2 Deckel mit Loch für den Behälter				0,05
10-335875	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 Verziern. 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 212

Box LE TUBE PRO - Garnierspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-335802	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
10-335895	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
10-335896	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	
10-335897	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
10-335894	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
10-335300	Schwarz	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335320	Grün	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335330	Orange	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335340	Rot	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25

10-335360	Fushia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
-----------	--------	----	------	----	------	-----	-----	------

ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :								
10-335396	kit Tülle Nuss Siphon							
10-335395	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, Flügelmutter, 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
10-335400	1,9 L. Ohne Stand	19	18	1,9	1	0,61
10-335402	1,9 L. Mit Stand	19	18	1,9	1	0,78
10-335410	1,5 L. Ohne Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,55
10-335412	1,5 L. Mit Stand	17,5	16,5	1,5	1	0,72
10-335401	Stand für Spitzsieb		15		6	0,17
ERSATZTEILE FÜR DEN TRICHTER :						
10-335492	Hutmutter in der Mitte					
10-335493	Flügelmutter					
10-335495	Satz Spritzdüsen (2 Stück) - 4 und 6 mm					
10-335489	Mecha.1,5 L(Kolben,Querstrebe,Hebel,Feder)					
10-335499	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
10-335452	Mit Stand Profi-Modell Ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95
ERSATZTEILE :				
10-335451	Stand einzeln			
10-335479	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
10-487025		25	0,02
10-487030		30	0,03
10-487035		35	0,05
10-487040		40	0,07

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487225		25	5	0,5	0,02
10-487230		30	5	0,5	0,02
10-487235		35	5,5	0,7	0,03
10-487240		40	6	0,7	0,05

Holzlöffel B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487120		20	4,5	1,5	0,02
10-487125		25	4,5	1,5	0,02
10-487130		30	5	1,5	0,03
10-487135		35	5,5	1,5	0,05
10-487140		40	6	1,5	0,07

Spitzer Holzlöffel B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487400	Speziell für Soße	30	5	1,5	0,04
10-487401	Speziell für Risotto	30	5	1,5	0,03

Breiter Wender B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487530		30	8	2	0,05

Crêpe Holzspatula B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487300		30	4,5	0,5	0,02

Runder Teigverteiler aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487301		20,5	16	1,5	0,01

Teigverteiler aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487302		20	16	3	0,02

Satz von 10 Mini-Spachteln B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-487304		14	4	0,08

Zange aus Holz B BOIS



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487601		21	5	3	0,03



Kleingeräte B BOIS aus Edelstahl - nostalgischem Finish - mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
10-270100	Gelochter Löffel	33,5	6,5		0,1
10-270101	Gießlöffel	33,5	6,5		0,1
10-270102	Schöpflöffel	34	9	0,09	0,15
10-270103	Kartoffelstampfer	29	7,5		0,14
10-270104	Schaumlöffel	36,5	11		0,15
10-270105	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
10-270106	Gelochter Pfannenwender	35	8	0,11
10-270107	Biegsamer Wender	30	8	0,07
10-270108	Tortenheber	27,5		0,07
10-270109	Spaghettilöffel	33	7	0,11
10-270110	Fleischgabel	32	3,5	0,08

Griff aus Buchenholz, Bienenwachs behandelt.

Drahtschaumlöffel, extra-stark aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-260112	L. Stiel 34 cm	12	34	0,24
10-260114	L. Stiel 35 cm	14	48	0,27
10-260116	L. Stiel 36 cm	16	38	0,29
10-260118	L. Stiel 41,5 cm	18	56	0,35
10-260120	L. Stiel 43,5 cm	20		0,38
10-260122	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
10-313608	Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden (1) L. Stiel 28 cm (145 ml)	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
10-313504	Mini-Schöpflöffel für Likör, rund (2) L. Stiel 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
10-313406	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
10-302106	L. Stiel 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
10-302108	L. Stiel 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
10-302110	L. Stiel 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
10-302112	L. Stiel 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
10-302114	L. Stiel 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
10-302116	L. Stiel 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
10-302120	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
10-302166	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
10-304108	L. Stiel 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
10-304110	L. Stiel 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
10-304112	L. Stiel 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
10-304114	L. Stiel 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
10-304120	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
10-398210	GERADE - L.Stiel 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
10-398310	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					
10-398410	L. Stiel 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
10-398412	L. Stiel 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
Ungelocht					
10-398510	L. Stiel 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
10-398512	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
10-214000	ungelocht	33	0,08
10-214010	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
10-313006		6	33,5	0,05	2,5	0,14
10-313008		8	39	0,13	2,5	0,22
10-313010		10	44,5	0,25	2,5	0,31
10-313012		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
10-315008		8	40	2,5	0,2
10-315010		10	45	2,5	0,25
10-315012		12	50	3	0,36
10-315016		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 Antihaf-Bratpfannen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg	Q
10-481301		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.

Omelette Wender aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
10-329430		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
10-481621		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
10-478824		24	0,5	0,12	12
10-478830		30	0,5	0,15	12
10-478840		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
10-340125	Satz von 10	25	2	0,01
10-340135	Satz von 10	35	2	0,01
10-340140	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
10-423815		16	0,02
10-423825	L. Klinge 25 cm	25,5	0,05
10-423830		30	0,08



Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-423915		16	0,02
10-423930		30	0,08

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-423720		20	0,03

Der UNIVERSALSCHNEEBESEN

Mixen, Schlagen, Auflockern, Emulgieren...

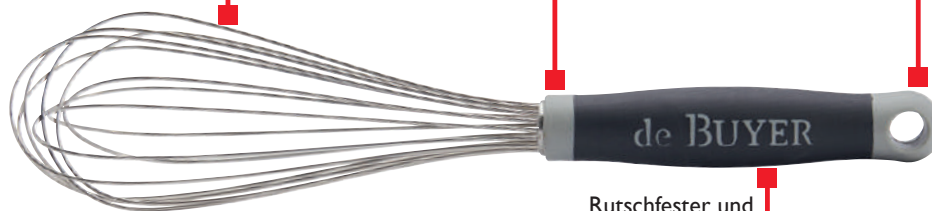
Das unentbehrliche Utensil zum Kochen und Backen:
Den Universalschneebeesen von de Buyer
gibt es in 7 Größen für all Ihre Rezepte:
Saucen, Emulsionen, Eischnee, Cremes, Kuchenteig...

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)



10-261020 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 20 cm. Ideal für kleine Töpfe und Saucen

10-261025 Universalschneebeesen mit schlankem Griff L 25 cm

10-261030 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.

10-261035 Universalschneebeesen L.35 cm

10-261040 Universalschneebeesen L.40 cm

10-261045 Universalschneebeesen L.45 cm

10-261050 Universalschneebeesen L.50 cm

EI-SCHNEEBESEN

10-261135 Ei-Schneebeesen L.35 cm

10-261145 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
10-261020		22,43	5	0,06
10-261025		26,5		0,08
10-261030		32		0,14
10-261035				0,6
10-261040		41,5		0,19
10-261045		46,5		0,23
10-261050		50		0,25

Universal-Schnee­besen : 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.

Schaumbesen mit Kunststoffgriff GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-261135		35	0,18
10-261145	Solange Vorrat reicht	45	0,23

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



Gummischaber-Palette, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-489124	L. Stiel 18 cm	29	0,07
10-489134	L. Stiel 24 cm	37,3	0,1
10-489142	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
10-474024		25	0,08
10-474034		35	0,11
10-474042		45	0,13



Teigschaber aus Kunststoff, flexibel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
10-485800		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
10-474525		25	0,04	6
10-474530		30	0,05	6
10-474535		35	0,06	6
10-474540		40	0,08	6
10-474545		45	0,1	6
10-474550		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
10-423108	Spitze Klinge 8 cm	21	2	0,04
10-423109	Abgerundete Klinge 9 cm	22	2	0,04
10-423112	Abgerundete Klinge 12 cm	25	2,4	0,05

Streichpalette FKOfficium , gewinkelt

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-423115	L. Klinge 15 cm	33,5	3,5	0,12
10-423120	L. Klinge 20 cm	38,5	3,5	0,13
10-423125	L. Klinge 25 cm	43,5	3,5	0,15
10-423130	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
10-423015	L. Klinge 15 cm	29	3,5	0,11
10-423020	L. Klinge 20 cm	34	3,5	0,12
10-423025	L. Klinge 25 cm	39	3,5	0,13
10-423030	L. Klinge 30 cm	44	3,5	0,14

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

Biegsamer Wender aus Edelstahl FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-423500	L. Klinge 17 cm	31	7,8	0,1

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

Servierpalette FKOfficium, gewinkelt

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-423600		26,5	5	0,07
10-423601	Geschlitzt	26,5	5	0,06

**Palette gewinkelt FKOfficium**

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-423200	L. Klinge 12 cm	30	9	0,14
10-423201	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.

Dreieckspachtel mit abgeschrägter Klinge mit Kunststoffgriff FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-423301	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.

Biskuitsäge FKOfficium

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-423425	L. Klinge 25 cm	39,5	3,5	0,14
10-423435	L. Klinge 35 cm	50	3,5	0,16

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



Austernmesser mit Klinge aus Edelstahl

4-teiliges Set Meeresfrüchtegabeln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-468300		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.					

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-468700		21	1,8	0,01
Kleine und große Gabeln zum einfachen Entnehmen von Fleisch aus der Schale. Ideal für Krabben, Langusten und Hummer. Ergonomisches Design für gute Griffigkeit.				



Meeresfrüchte Schere



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
10-468500		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 Klingen aus Edelstahl zum einfachen Reinigen

Austern Handschuh



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
extra großes Modell - Silikon					
10-468220	Für Rechtshänder Handschuh für die linke Hand	23	17	2	0,14
10-468221	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 Austernmesser von der Auster abrutscht.





Pizza-Rad aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	St.mm	Kg
10-497010		10	1	0,17

Schöpflöffel Pizza mit flachem Boden aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Liter	St.mm	Kg	Q
10-313608	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		
10-735028		28	0,07
10-735031		31	0,09
10-735033		33	0,1
10-735038		38	0,14
10-735048		48	0,21

Sehen Sie die Serie von runden Blechen auf den Seite 200.

Runde Pizzaschaufel aus Aluminium mit Holzgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-729140		40	162	0,93

Runde Pizzaschaufel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	St.mm	Kg
10-329031	Pizzaschaufel - L. Stiel 96 cm	31	114	1,2	1,18

Harte Bürste und Kratz Eisen für Ofen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-487570		71	11,5	5	0,28

Kleine Präzisionswaage mit Deckel von 0 bis 500 Gramm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
10-488700		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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-488401		0,2	27,5	0,1

Zuckerthermometer graduiert, mit 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

Teileintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Das komplette Thermometer in seiner Schutzfassung ist spülmaschinenfest.

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-488400	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 Teileintauchtiefe 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
10-488501		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 graduiert



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-476100		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
10-488500	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



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-488100		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. Wasserdicht.

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-488110		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
10-465010		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
10-465000		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

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



Serie B BOIS
Møhlen B BOIS mit Korpus und Deckel aus Buchenholz, mit Bienenwachs behandelt.
Die Produkte "B Bois" werden ausschlieÙlich durch unsere physischen Einzelhändler verkauft.



Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' RUMBA 14 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	SALZMÜHLE			
10-131405	Edelstahlmechanismus	4,5	14	15
	Solange Vorrat reicht			



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

Gewürzmøhle aus Holz 'B BOIS' RUMBA 20 cm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Solange der Vorrat reicht			
	PFEFFERMÜHLE			
10-122001	Stahlmechanismus	6,4	20	0,33
	SALZMÜHLE			
10-132001	Edelstahlmechanismus	6,4	20	0,33
	GEWÜRZMÜHLE			
10-102001	Keramikmechanismus	6,4	20	0,33



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



Mühle aus Holz JAVA 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-121405	Hell	14	0,13
10-121406	Dunkel	14	0,13
10-121407	Mattweiß	14	0,13
10-121408	Matt schwarz	14	0,13
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-131406	Hell	14	0,12
10-131407	Dunkel	14	0,12
10-131408	Mattweiß	14	0,12
10-131409	Matt schwarz	14	0,12
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-101402	Hell	14	0,13
10-101405	Dunkel	14	0,13
10-101407	Mattweiß	14	0,13
10-101409	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.)

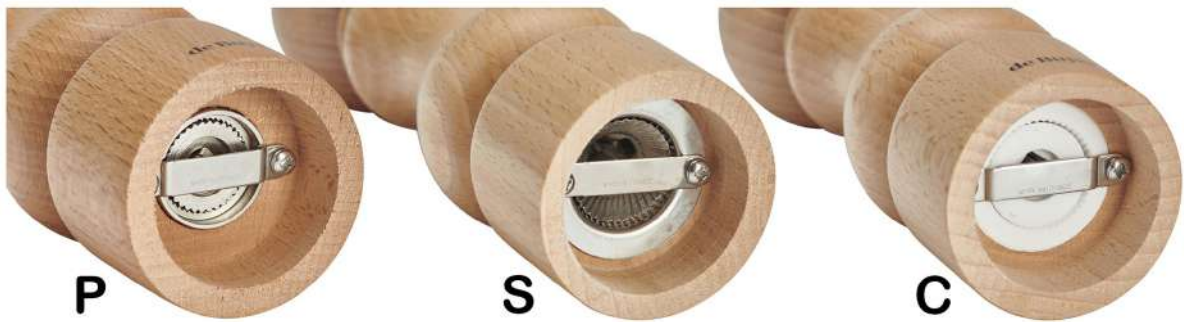


Grob mahlende Pfeffermühle JAVA STEAK



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-141401	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			
10-121409	Weiss	14	0,13
10-121410	Rot	14	0,13
10-121411	Schwarz	14	0,13
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-131410	Weiss	14	0,12
10-131411	Rot	14	0,12
10-131412	Schwarz	14	0,12
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-101411	Weiss	14	0,13
10-101412	Rot	14	0,13
10-101413	Schwarz	14	0,13

Mühle aus Holz JAVA 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-121805	Hell	18	0,2
10-121806	Dunkel	18	0,2
10-121807	Mattweiß	18	0,2
10-121808	Mattschwarz	18	0,2
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-131805	Hell	18	0,2
10-131806	Dunkel	18	0,2
10-131807	Mattweiß	18	0,2
10-131808	Mattschwarz	18	0,2
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-101806	Hell	18	0,2
10-101807	Dunkel	18	0,2
10-101808	Mattweiß	18	0,2
10-101809	Matt schwarz	18	0,2

Mühle aus Holz JAVA 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-122108	Hell	21	0,24
10-122109	Dunkel	21	0,24
10-122110	Mattweiß	21	0,24
10-122111	Matt schwarz	21	0,24
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-132107	Hell	21	0,22
10-132108	Dunkel	21	0,22
10-132109	Mattweiß	21	0,22
10-132110	Matt schwarz	21	0,22
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-102107	Hell	21	0,24
10-102108	Dunkel	21	0,24
10-102109	Mattweiß	21	0,24
10-102110	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			
10-122501	Hell	25	0,3
10-122502	Dunkel	25	0,3
10-122503	Mattweiß	25	0,3
10-122504	Matt schwarz	25	0,29
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-132505	Hell	25	0,27
10-132506	Dunkel	25	0,27
10-132507	Mattweiß	25	0,27
10-132508	Matt schwarz	25	0,3
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-102501	Hell	25	0,3
10-102502	Dunkel	25	0,3
10-102503	Mattweiß	25	0,3
10-102504	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			
10-123001	Hell	30	0,56
10-123002	Dunkel	30	0,56
10-123003	Mattweiß	30	0,56
10-123004	Matt schwarz	30	0,56
SALZMÜHLE			
10-133001	Hell	30	0,56
10-133002	Dunkel	30	0,56
10-133003	Mattweiß	30	0,56
10-133004	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			
10-124001	Hell	40	0,93
10-124002	Dunkel	40	0,93
SALZMÜHLE			
10-134001	Hell	40	0,93
10-134002	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
10-127001	Hell	70	2
10-127002	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			
10-121401	Hell	14	0,14
10-121402	Dunkel	14	0,14
10-121403	Mattweiß	14	0,14
10-121404	Mattschwarz	14	0,14
SALZMÜHLE STAHLMECHANISMUS			
10-131401	Hell	14	0,14
10-131402	Dunkel	14	0,14
10-131403	Mattweiß	14	0,14
10-131404	Mattschwarz	14	0,14
GEWÜRZMÜHLE KERAMIKMECHANISMUS			
10-101401	Hell	14	0,15
10-101404	Dunkel	14	0,15
10-101406	Mattweiß	14	0,15
10-101408	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



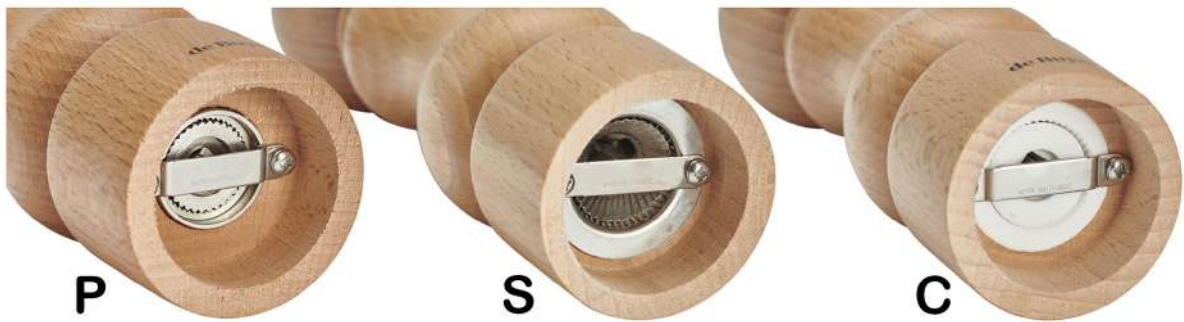
Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm
PFEFFERMÜHLE STAHLMECHANISMUS		
10-121801	Hell	18
10-121802	Dunkel	18
10-121803	Mattweiß	18
10-121804	Mattschwarz	18
SALZMÜHLE STAHLMECHANISMUS		
10-131801	Hell	18
10-131802	Dunkel	18
10-131803	Mattweiß	18
10-131804	Mattschwarz	18
GEWÜRZMÜHLE KERAMIKMECHANISMUS		
10-101801	Hell	18
10-101803	Dunkel	18
10-101804	Mattweiß	18
10-101805	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.



Møhle aus Holz RUMBA 21 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-122102	Hell	21	0,34
10-122103	Dunkel	21	0,34
10-122104	Mattweiss	21	0,34
10-122105	Mattschwarz	21	0,34
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-132101	Hell	21	0,34
10-132102	Dunkel	21	0,34
10-132103	Mattweiss	21	0,34
10-132104	Mattschwarz	21	0,34
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-102101	Hell	21	0,35
10-102102	Dunkel	21	0,35
10-102103	Mattweiss	21	0,35
10-102104	Mattschwarz	21	0,35

Pfeffermøhle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. Salzmøhle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie. Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmøhlen (weisses Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Pfeffer/Salzmøhle RUMBA 20 cm aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
PFEFFERMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-122106	Rot	21	0,34
10-122107	Schwarz	21	0,34
SALZMÜHLE			
STAHLMECHANISMUS			
10-132105	Rot	21	0,32
10-132106	Schwarz	21	0,32
GEWÜRZMÜHLE			
KERAMIKMECHANISMUS			
10-102105	Rot	21	0,35
10-102106	Schwarz	21	0,35

Pfeffermøhle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie. Salzmøhle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie. Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmøhlen (weisses Salz, graues Salz, Pfeffer, getrocknete Gewürzbeeren, Kräuter der Provence usw.)

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Collection
Paso



Møhle aus Holz PASO 10 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	PFEFFERMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
10-121001	Hell	10	0,11
10-121002	Dunkel	10	0,11
10-121003	Mattweiß	10	0,11
10-121004	Matt schwarz	10	0,11
	SALZMÜHLE		
	STAHLMECHANISMUS		
10-131001	Hell	10	0,09
10-131002	Dunkel	10	0,09
10-131003	Mattweiß	10	0,09
10-131004	Matt schwarz	10	0,09
	GEWÜRZMÜHLE		
	KERAMIKMECHANISMUS		
10-101060	Dunkel	10	0,11
10-101061	Schwarz	10	0,11
10-101062	Mattweiß	10	0,11
10-101064	Matt schwarz	10	0,11

Pfeffermøhle mit Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie.
Salzmøhle mit Mahlwerk aus Edelstahl mit lebenslanger Garantie.
Keramik- Mahlwerk für die Gewürzmøhlen (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
10-141001	Hell	8,8	0,05
10-141002	Dunkel	8,8	0,05



Collection
Manivelle



Gewürzmøhle aus Holz BOOGIE 7 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
PFEFFERMØHLE				
Stahlmechanismus				
10-120701	Hell	9	7	0,15
10-120702	Dunkel	9	7	0,15
SALZMØHLE				
Edelstahlmechanismus				
10-130701	Hell	9	7	0,15
10-130702	Dunkel	9	7	0,15
GEWÜRZMØHLE				
Keramikmechanismus				
10-100701	Hell	9	7	0,14
10-100703	Dunkel	9	7	0,14

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

Muskatnussmøhle SOKO mit Mahlwerk aus Stahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-151001	Hell	10	0,13
10-151002	Dunkel	10	0,13

Mahlwerk aus Stahl mit lebenslanger Garantie

Collection Exclusive

Pfeffer-/Salzmühle aus Holz POGO



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-121101	Pfeffermühle	11	0,11
10-131101	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		
10-121102	Mattschwarz	11	0,18
	SALZMÜHLE		
10-131102	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		
10-121201	Hell	12	0,24
10-121202	Ebenholz	12	0,24
	SALZMÜHLE		
10-131201	Hell	12	0,21
10-131202	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		
10-101101	Hell	11	0,09
10-101102	Dunkel	11	0,09

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm - Deckel aus farbig lackiertem Holz



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	Møhle leer geliefert	
10-101103	Weiss	0,09
10-101104	Rot	0,09
10-101105	Schwarz	0,09

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgraden

Gewürzmøhle HIP HOP 11 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
	Møhle leer geliefert		
10-101106		11	0,09

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgraden

Collection
Transparence

Gewürzmøhle BOOGIE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-100702	Møhle leer geliefert			7	0,18
10-140701	Staz von 4 Møhlen C092.078382 Møhle leer geliefert	28	7	9	0,77

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgrøßen

Gewürzmøhle TANGO 14 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-101403	Møhle leer geliefert	14	0,18

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgrøßen

Gewürzmøhle MAMBO 18 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-101802	Møhle leer geliefert	20	0,23

Keramikmahlwerk mit 4 Mahlgraden





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).

-156 -

Mandoline REVOLUTION

Mandoline VIPER

Mandoline ACCESS

Mandoline SWING PLUS

-162 -

Mini-Gemüseschneider KOMI

Gemüseschneider KOBRA

-164 -


















Ausstecher, Tomatenschneider

- 166 -

Messer & Schärfer



MANDOLINEN

DIE MANDOLINEN			DIE KLEINE MANDOLINEN			
Kollektion	La Mandoline REVOLUTION	VIPER ^{to.7} —MANDOLINE—	La Mandoline ACCESS	Saving ^{PLUS}	KOBRA ^{19.3}	Komi
						
	2012.01	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	  	4 - 10 mm	4 - 10 mm 2 - 7 mm	4 - 10 mm 2 - 7 mm		2 - 4 mm
	2 - 4 und 10 mm Version « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 und 10 mm					
• Waffelscheiben						
• Würfel und Rauten	 	✓				
Art der Klinge	Rechts	V	Rechts	Rechts	V	35°-Winkels
Dicke (mm)	0 - 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



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)



10-201584 Set Gravity
Rohrschieber und Stempel



LA MANDOLINE REVOLUTION

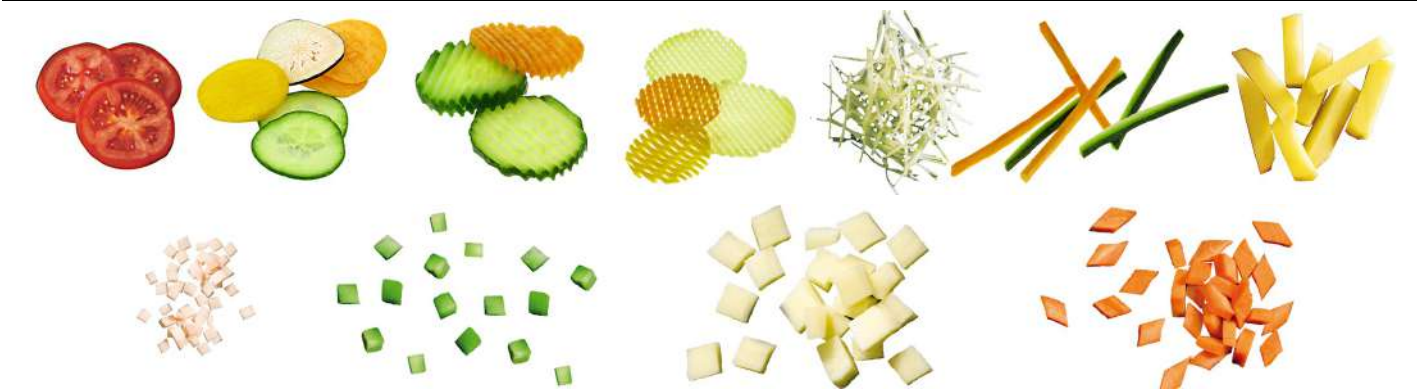


La Mandoline REVOLUTION



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 Mikrozahlenseite 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
10-201201	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
10-201241	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 Edelstahlfuß versehen.

- mit einem EXTRALANGEN SCHIEBER geliefert : für das Schneiden von langem Gemüse und zur Herstellung von Riesen-Pommes-Frites

- mit 6 JULIENNE Schneidklingen geliefert (2-3-4-5-7 und 10 mm)



La Mandoline REVOLUTION : Ersatzteile



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-201256	Rotationskontrollsystem (Wagen und Schutzschieber)			0,62
10-201257	Schieber einzeln			0,5
10-201255	Langer Schutzschieber aus Kunststoff			0,24
10-200097	Fuß vorn	12	11,5	0,12
	Für REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
10-201298	Hinterer Fuß REVOLUTION MASTER			
10-200089	Set aus 2 Flügelmuttern			

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
10-201584	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
10-201595	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03
	Senkrechte Klingen Julienne :				
10-201291	JULIENNE 2 mm				0,02
10-201292	JULIENNE 4 mm				0,02
10-201293	JULIENNE 10 mm				0,02
10-201294	JULIENNE 3 mm				0,02
10-201295	JULIENNE 5 mm				0,02
10-201296	JULIENNE 7 mm				0,02
10-201288	Schachtel für 3 Julienne Klingen				0,04
10-201289	Ablagekasten - Leer				

LA MANDOLINE VIPER



VIPER Mandoline



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-201600	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
10-201584	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
10-201696	Gestell für horizontales Schneiden	26	12	0,09	0,18
10-201692	Gestell für Julienne Schneiden 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
10-201694	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
10-201659	Schutzschieber	25,2	12	17,5	0,12
10-201690	Wagen	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-201400	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
10-201592	Doppelklingen Julienne - 4 und 10 mm				0,26
10-201593	Doppelklingen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox				0,09
10-201595	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt	15,5	3,2	0,5	0,03
10-201790	Schlitten				0,05
10-201459	Schieber				

Schneidehilfe GRAVITY



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Bcm	Hcm	Kg
10-201584	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 & PROFESSIONNEL: 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 Klingen : 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
10-201503	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen mit horizontaler Doppelklinge (glatt und gewellt) und Doppelklinge Julienne (4 und 10 mm) Schwarz	40	20	1,19
10-201523	Grün	40	20	1,19
10-201543	Rot	40	20	1,19

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS

Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-201559	Schutz-Schieber aus Kunststoff	0,22
10-201590	Wagen für 2015.59	0,6

Ersatzteile für LA MANDOLINE SWING PLUS

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-201592	Doppelklingen Julienne - 4 und 10 mm						0,26
10-201593	Doppelklingen Julienne - 2 und 7 mm mit der Aufbewahrungsbox						0,09
10-201595	Doppelklingen - Mikro-gewellt / Gewellt		15,5	3,2		0,5	0,03
10-201584	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
10-201101	Schwarz - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66
10-201141	Rot - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66
ERSATZTEILE :					
10-201155	Schieber einzeln				
10-201190	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
10-201800	Kompletter Gemüseschneider mit Wagen mit 2 Julienne Klingen	27	11,2	3,3	0,38
ERSATZTEILE :					
10-201890	Schieber				
10-201892	Julienne 2 mm				
10-201893	Julienne 4 mm				
10-201895	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.



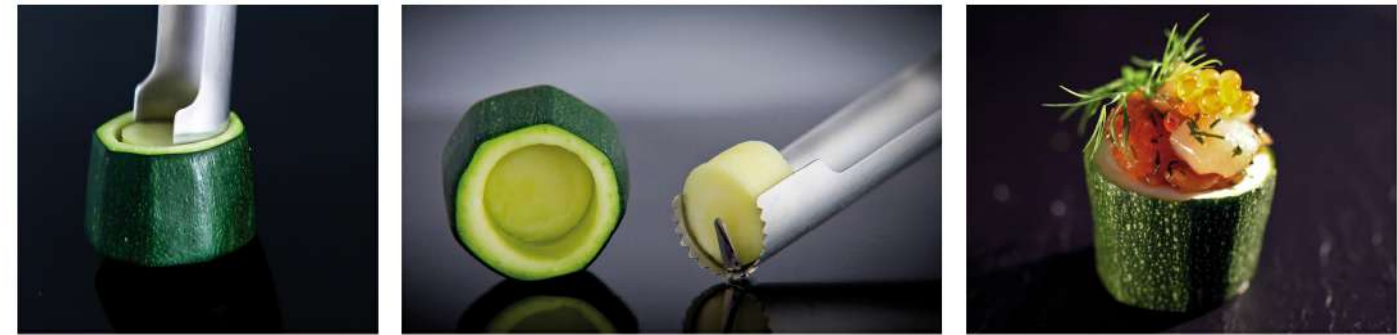


Tomatenschneider aus Edelstahl - Scheiben 5,5 mm breit



Für 10 Schnitten ø 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 Saugnäpfen versehen.
Das Gerät ist ganz aus Edelstahl.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-200500	Tomatenschneider	42,5	20	18	5,5
10-200510	Ersatzklingen	24,5		7	0,14



Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Orange

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Grün



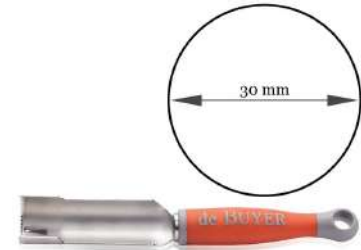
Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-261201	L. Rohr 90 m - in Grade eingeteilt	2,5	19,7	0,04

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

Handausstecher UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rot

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-261203	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
10-428121	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Chefmesser SANTOKU L. 17 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-428117		32,4	2,2	5,4	0,26

Chefmesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-428015	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
10-428017	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

Kleines Multifunktionsmesser L. 9 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-428209		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
10-428514		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
10-428730		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.



Fisch - Filettermesser



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-428316	L. 16 cm Solange Vorrat reicht	30,9	2,2	2,3	0,2
10-428318	L. 18 cm	28,5			0,14

Fisch - Filettermesser 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
10-428626	L. 26 cm Solange Vorrat reicht	40,5	2,2	3,9	0,28



Schärfer high tech TRIUM



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-429002		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
10-492060	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
10-414000		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

- 193 -
Antihaf-Backformen aus Stahl

-199-
Backbleche, Backmatte

-208 -
Utensilien für Schokolade und Zucker

-211 -
Backpinsel

- 212 -
Tüllen & Spritzbeutel





de Buyer 
DEPUIS 1830

DIE TEIGAUSROLLMASCHINE von de Buyer



eingetragenes Gebrauchsmuster

In beide Richtungen rollen mit der Handkurbel
Schnell - Effizient

Doppelte Rampe

Keine Wiederaufnahme des Teigs. Vermeidet Verformung

Walze mit Abstreifer

Rampenverlängerung für empfindliche Teigwaren

Robust - Langlebig

Design aus Edelstahl und glasfaserverstärktem Polyamid
Zerlegbar und reparierbar

Einfache Handhabung

Doppelseitige Kurbel.
Zerlegbar und zusammenklappbar



Stabil - Sicher

Doppelte Befestigung an der Arbeitsfläche:
Saugnapfe + Schraubstock

Breite Rolle - Skala

Skala in cm und Zoll
Große Rollfläche bis zu **34 cm**
und unbegrenzte Rolllänge.
Ermöglicht eine Vielzahl von Zubereitungen.

Verstellbar: Kreativität garantiert

Einstellung der Rolldicke (15 mm bis 0,3 mm)
20 integrierte Einstellpositionen für ein garantiertes progressives Rollen.

Blätterteig

Süßer Teig

Pizzateig

Pasta

Zuckerteig - Marzipan

Mehrere Teigarten



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



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
Geliefert mit Anleitung, 2 Ersatzabstreifern, 2 Gestängeverlängerungen, Schraubstock, Kurbel, Maultschlüssel und 4 Saugnäpfe auf dem Produkt.					
10-300100	Teigausrollmaschine - Standardmodell	52,1	14,5	13	2,8
10-300101	Teigausrollmaschine - Modell PRO	52,1	14,5	13	3,4
Geliefert mit 1 Teigschaber, 2 Pinseln und 1 Messer					
EXKLUSIV CHR und WEB FRANKREICH					

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 0,3 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.

Jeffrey Cagnes
Chef pâtissier
Jeffrey Cagnes Paris



LE LAMINOIR



VIDEO



Teigrolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-484001	Teigrolle aus Buchenholz	5	50	0,72

Dosen mit 9 Ausstechern



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-430800	Ungezackt - Rund ø 2-10 cm	0,23
10-430700	Gezackt - Rund ø 2-10 cm	0,22

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
10-332300	Glatt ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
10-332400	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
10-436100	Gitterschneider	4,5	5	0,07
10-436200	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
10-467003	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



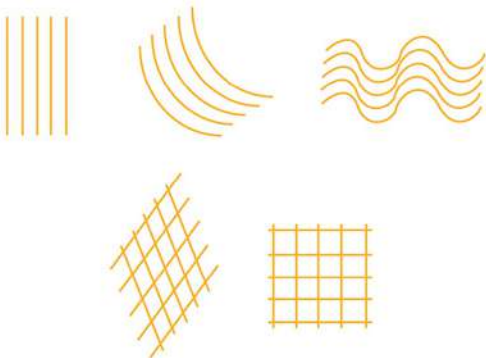
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-330012	Teigschaber gerade aus Edelstahl, steif	12	9	2,5	1	0,18	1
10-330211	Biegsamer Teigschaber gerade, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
10-330212	Biegsamer Teigschaber abgerundet, Stahl	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

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
10-485800	T° max. 60 °C Mit diesem Schaber lassen sich die Teigreste aus einem Behälter abschaben (abkratzen).	15	11	2	0,02	5



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
10-478100	mit 5 glatten Rädchen ø 5,5 cm 5 Streifen. Von 1 bis 12,5 cm breit	22	5,2	5,5	0,56

Aus Liebe zum Essen - Leckeres liegt in der Luft



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept

MADE IN
()
FRANCE

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				
10-321024	In einem Dekorkarton.	24	5	6	0,55
10-321035	In einem Dekorkarton.	35	7	7,5	0,93
10-321048	Nur Profi-Größe	48	9	8,5	1,28
	BACKTRENNFOLIEN :				
10-434421	Backtrennfolie für 3210.24				
10-434422	Backtrennfolie für 3210.35				
10-434423	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 Ø 2 mm lässt den Teig atmen.

- 15-25% Garzeiteinsparung
- für ein knuspriges, aromatisches 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 ° 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
10-321320		20	7,5	0,5
10-321324		24	7,5	0,69
BACKTRENNFOLIEN einzeln :				
10-434460	2 Backtrennfolien für 3213.20			0,03
10-434461	2 Backtrennfolien für 3213.24			0,04

Perfekt für Käsekuchen, Brötchen oder Pasteten.



Rechteckige Backform und 2 Antihaft-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-321235		35	10,5	3,5	0,09
BACKTRENNFOLIEN einzeln :					
10-434451	2 Backtrennfolien für 3212.35				0,03

Geriffelte runde Backform aus Edelstahl und 2 Antihaft-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-321424		24	2,5	0,4
10-321428		28	2,5	0,52
BACKTRENNFOLIEN einzeln :				
10-434471	2 Backtrennfolien für 3214.24			0,02
10-434472	2 Backtrennfolien für 3214.28			0,03



Rechteckige Backform aus Edelstahl und 2 Antihaft-Backtrennfolien



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-321515		15	8,6	7,5	0,31
10-321526		26	8,6	7,5	0,47
BACKTRENNFOLIEN einzeln :					
10-434441	2 Backtrennfolien für 3215.15				0,02
10-434442	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			
10-309901	4,7 cl	5,5	2	0,02
10-309902	6,6 cl	6,5	2	0,02
10-309903	8,8 cl	7,5	2	0,03
10-309900	11,3 cl	8,5	2	0,03
10-309904	17,3 cl	10,5	2	0,04
10-309905	24,5 cl	12,5	2	0,04
10-309906	37,7 cl	15,5	2	0,05
10-309907	53,7 cl	18,5	2	0,07
10-309908	66 cl	20,5	2	0,08
10-309909	94, 2 cl	24,5	2	0,1
10-309910	127,6 cl	28,5	2	0,12
	HÖHE 3,5 CM			
10-309801		5,5	3,5	0,04
10-309802		6,5	3,5	0,04
10-309803		7,5	3,5	0,05
10-309800		8,5	3,5	0,06
10-309804		10,5	3,5	0,07
10-309805		12,5	3,5	0,08
10-309806		15,5	3,5	0,1
10-309807		18,5	3,5	0,12
10-309808		20,5	3,5	0,13
10-309809		24,5	3,5	0,15
10-309810		28,5	3,5	0,18
10-300601	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				
10-309703	1 P.	7,5	0,9	0,7
10-309708	4-6 P.	20	0,9	0,18
10-309709	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.

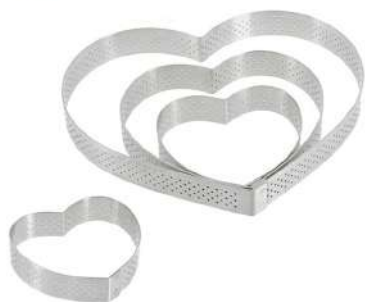


Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Quadratisch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
HÖHE 2 CM					
10-309919	Einzel. 10 cl	7	7	2	0,04
10-309920	Einzel. 20 cl	8	8	2	0,05
10-309921	40 cl	15	15	2	0,12
10-309923	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
10-309922	80 cl	20	20	2	0,15

Perforierte Tortenringe mit vertikalem Rand, Höhe 2 cm - Herz



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-309950	9,5 cl	8	2	0,03
10-309951	20 cl	12	2	0,05
10-309952	40 cl	18	2	0,08
10-309953	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				
10-309930	10 cl - Kleiner Rahmen	12	4	2	0,09
10-309932	40 cl - 4 P.	25	8	2	0,1
10-309933	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
10-309940	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06
10-309942	40 cl	27	8	2	0,09
10-309943	60 cl	30	11	2	0,1



Perforierte geriffelte Tortenringe mit rechteckigem Rand, Höhe 3 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm
RUND					
10-303020		20			3
10-303024		24			3
10-303028		28			3
QUADRAT					
10-303123			23	23	3
RECHTECKIG					
10-303235			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Perforierte Tortenringe Tortenringe mit Rand, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-309306		6	2	0,4	0,02
10-309308		8	2	0,4	0,03
10-300601	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05
10-309310		10	2	0,4	0,04
10-309322		22	2	0,4	0,1
10-309324		24	2	0,4	0,11
10-309326		26	2	0,4	0,12
10-309328		28	2	0,4	0,13



Tortenringe mit Rand, Höhe 2 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-309106		6	2	0,4	0,02
10-309107		7	2	0,4	0,02
10-309108		8	2	0,4	0,03
10-309110		10	2	0,4	0,04
10-309112		12	2	0,4	0,04
10-309114		14	2	0,4	0,05
10-309116		16	2	0,4	0,06
10-309118		18	2	0,4	0,07
10-309120		20	2	0,4	0,08
10-309122		22	2	0,4	0,09
10-309124		24	2	0,4	0,1
10-309126		26	2	0,4	0,11
10-309128		28	2	0,4	0,12
10-309130		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
10-398905		5	4,5	0,8	0,04	6
10-398906		6	4,5	0,8	0,05	6
10-398907		7	4,5	0,8	0,06	6
10-398975		7,5	4,5	0,8	0,07	6
10-398908		8	4,5	0,8	0,08	6
10-300601	Stößel für Rahmen ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1		0,05	1
10-398910		10	4,5	0,8	0,09	1
10-398912		12	4,5	0,8	0,11	1
10-398914		14	4,5	0,8	0,12	1
10-398916		16	4,5	1	0,18	1
10-398918		18	4,5	1	0,2	1
10-398920		20	4,5	1	0,22	1
10-398922		22	4,5	1	0,24	1
10-398924		24	4,5	1	0,27	1
10-398928		28	4,5	1,2	0,36	1

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

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 6 cm

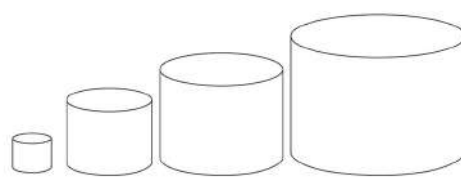


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-394012		12	6	0,8	0,14
10-394014		14	6	0,8	0,16
10-394016		16	6	1	0,23
10-394018		18	6	1	0,26
10-394020		20	6	1	0,29
10-394022		22	6	1	0,32
10-394024		24	6	1	0,35
10-394026		26	6	1	0,39

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
10-391208	30 cl	8	6	1	0,12
10-391216	200 cl	16	10	1	0,39
10-391220	380 cl	20	12	1	0,59
10-391224	630 cl	24	14	1	0,82



Dehnbarer runder Riesenrahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	St.mm	Kg
10-304003	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	3	0,8	0,15
10-304001	ø 18 bis 36 cm - Graduiert	4,5	0,8	0,27
10-304002	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 PATISSERIE					
10-303714	Länglich Mathieu Blandin Mit der Schule "Ecole Valrhona" entwickelt	14,5	3,5	2	1	0,06
10-309940	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Rechteckiger Rahmen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-394312		12	4	3	1,2	0,09
10-394313		12	4	4	1,2	0,12

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-390608	Quadratische Form H.4,5 cm	8	8	4,5	0,8	0,1
10-390616		16	16	4,5	1	0,24
10-390620		20	20	4,5	1	0,29
10-390624		24	24	4,5	1,2	0,42
10-390628		28	28	4,5	1,2	0,49

Torteringe aus Edelstahl, Höhe 2 cm

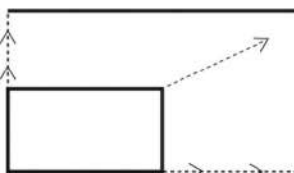


Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-390516		16	16	2	1,2	0,19
10-390520		20	20	2	1,2	0,16

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



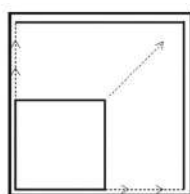
Quadratischer einstellbarer Edelstahlrahmen für Backwaren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-301321	bis max. 40 x21 cm 10-12 P. => 22-24 P. In einem Dekorkarton.	21,5	11,5	7,5	1	1,07
10-301343	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
10-301316	bis max. 30 x30 cm 6-8 P. => 20-22 P. In einem Dekorkarton.	16	16	5	1	0,57
10-301320	bis max. 37 x37 cm 8-10 P. => 30-32 P. In einem Dekorkarton.	20	20	5	1	0,69
10-301330	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
10-301536	Für Blech 40x30 cm	36	26	4,5	2,5	1,1
10-301535		57	37	3,5	2,5	1,12
10-301545		57	37	4,5	2,5	1,6

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		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
10-434353	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel) Solange Vorrat reicht	8	29	1	0,11

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

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-300201	Mit abnehmbaren Dekorkämmen	40	17	6	1,5	0,92
10-300200	Ohne Dekorkämme	40	17	6	1,5	0,91
10-300299	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
10-434310	Höhe 40 mm	4	1,65
10-434311	Höhe 45 mm	4,5	1,8
10-434312	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
10-434315	Satz von 100 Bändern					
	für Kuchen ø 8mm max.		27	4,5		0,06
	In einem Dekorkarton.					
	Solange Vorrat reicht					
	Rolle von 10 Metern					
10-434317	Höhe 45 mm	5,2			4,5	0,03
10-434318	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.



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.					
10-320630	Rund 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
10-320604	Rund 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
	Solange Vorrat reicht					
10-320530	Quadratisch 8 cm		30	6,5	6,5	0,66
	Solange Vorrat reicht					
10-320504	Quadratisch 4 cm		30	4	4	
	Solange Vorrat reicht					



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



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
	Für 3206.30 geeignet	
10-434300	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
10-312507		6,7	4,5	0,14	0,07
10-312516		16	9	1,5	0,36
10-312518		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
10-306535		3,5	4	0,8	0,03
10-306545		4,5	4,2	0,8	0,04
10-306555		5,5	5,5	0,8	0,06



Gezackte Backform "Canelés Bordelaises" aus Kupfer



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	St.mm	Kg
	Verzinntes Kupfer					
10-682035		3,5	3,3	0,03	0,8	0,03
10-682045		4,5	4,2	0,06	1	0,04
10-682055		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
10-309545		4,8	4	0,05	0,8	0,04	6
10-309555		5,5	5,1	0,14	0,8	0,06	6
10-309565		6,4	6	0,18	0,8	0,08	6
10-309580		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
10-313304	Solange Vorrat reicht	4	2	0,02	1,2	0,02	10
10-313306		6	2,7	0,05	1	0,03	5
10-313308		8	4	0,13	1	0,08	5
10-313310		10	4,8	0,25	1,2	0,13	5
10-313312		12	5,9	0,45	1,2	0,19	3
10-313314		14	6,7	0,67	1,2	0,24	3
10-313316		16	8	1	0,8	0,33	3
10-313320		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
10-300635		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
10-300004	Champagner-Korken od. Champignon Rohrform	4	4	0,06	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
10-300725		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

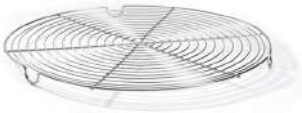
Geriffelte runde Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-470520		20	2	0,6	0,18
10-470524		24	2,8	0,6	0,32
10-470528		28	3	0,6	0,43
10-470532		32	3	0,6	0,56

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-470620		19,8	2	0,6	0,21
10-470624		23	2,8	0,6	0,32
10-470628		28	3	0,6	0,47
10-470632		32	3	0,6	0,61

Rundes Gitter mit Füßen - Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Geriffelte runde Backform mit erweitertem Rand

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-470310		10	2	0,4	0,04
10-470312		12	2	0,4	0,05





Geriffelte rechteckige Backform mit abnehmbarem Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-470820		20	8	2,7	0,6	0,15
10-470836		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
10-470918		18	18	2,7	0,6	0,25
10-470923		23	23	2,7	0,6	0,41

Umgekehrte Torten-/Kuchenform, speziell für Biskuit als Tortenboden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-470728		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
10-484300	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
10-471112	12 Törtchen ø 7 cm	34	26	1,9	0,4	0,35
10-471206	6 Mini-Savarins ø 8 cm	21,5	31,5	2,2	0,4	0,34
10-471212	12 Mini-Savarins ø 7 cm	34,3	26,2	2,2	0,4	0,4

**Blechform 20 Mini Madeleines****Blechform 12 Madeleines**

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471020	20 Madeleine 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471012	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Blechform 8 Financiers

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471008	8 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**

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471812		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83

**Set aus 4 gezackten Backformen "Canelés Bordelaises"**

Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-471805		5,5	0,16



Charlotte-Form ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-471918		18	10	0,23
Glasdeckel für Charlotten-Form :				
10-342818		18		0,37



Quadratische Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
10-470022		22,5	22,5	5

Runde Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-471816		16	5	0,14
10-471820		20	5	0,2
10-471826		26	5	0,3

Runde Backform



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471720		20	3,7	0,6	0,17
10-471723		23	3,8	0,6	0,21
10-471728		28	5	0,6	0,32

Brioche-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	St.mm	Kg
10-470210		10	4,5	0,4	0,05
10-470222		22	8,3	0,4	0,24



Gugelhupf-Form



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-470122		22	10	0,29



Runde Backform SAVARIN



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-471224		24	0,41



Springform SAVARIN mit abnehmbarem Rand - 2 Boden



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-476626		26	0,55

Wände abnehmbar mittels Scharniersystem.
2 austauschbare Böden: ein flacher Boden und ein Savarin-Boden.

Backform mit abnehmbarem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-484420		20	6,7	0,27
10-484424		24	6,7	0,3
10-484426		26	6,7	0,33
10-484428		28	6,7	0,36



Backblech mit isolierendem Doppelboden



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471400		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
10-471515		15	7,5	4,8	0,4	0,1
10-471524		24	13	6,1	0,4	0,23
10-471526		26	10	6,3	0,4	0,21

Rechteckige Backform CAKE mit gefalteten Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-471625		25	10,8	7	0,3	0,24
10-471630		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					
10-471302		37	16,2	2,5	0,6	0,26

Box #HOMEMADEBREAD



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-471300		47,5	30	10	1,24

Inhalt:

















































































- Perforiertes Wellblech zum Backen von 2 'Baguette',
- Backmesser, um den Brotteig vor dem Backen einzuritzen
- Antihafstahl
- Teigschaber aus Kunststoff
- Rechteckige Form aus Antihafstahl

Tortenform für Apfelkuchenspezialität Tatin - Antihaft-Aluminium CHOC
EXTREME Induktion

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Boden ø cm	Kg
10-832024		24	5	16	0,82
10-832028		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.

MATERIAL		BLAUSTAHL					ALUMINIUM				BESCHICHTETES ALUMINIUM		EDELSTAHL				
Form		Rechteckig Backblech		Rundes Pizzablech		Spezielle Backblech Baguettes	Rechteckig Backblech			Rundes Pizzablech, Gitter	Rechteckig Backblech	Rechteckig Backblech			Spezielle Backblech Baguettes		
Artikelnr		532053	5321xx	5350xx	5353xx	535835	736260	7360xx	7367xx	7350xx	8161xx	3321xx	332053	336740	336603		
		5362	5363xx						7368xx			3361xx	3360xx				
Perforiert																	
Ränder		Gerade	Schräge	Schräge			Gerade	Schräge	Flach	Flach	Schräge	Gerade	Schräge				
									Schrägen								
Minimale Temperatur		15 °C					- 70 °C					- 18 °C		- 70 °C			
Maximale Temperatur		340 °C (Ideal hohe Temperatur)					340 °C					230 °C Multikochen		340 °C (100°C idealer Ofen)		340 °C	
Backofen																	
Geschirrspüler							Gelegentlich, um Oberflächen nicht zu beeinflussen										
Zu kombinieren mit		Backpapier					Silikonbackmatte Backpapier		Silikon- Backformen, Silikonbackmatte Backpapier			Backpapier oder Silikonsteppich 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
10-535024		24	1	0,37	5
10-535028		28	1	0,52	5
10-535032		32	1	0,65	5
10-535036		36	1,2	1	5
10-535040		40	1,5	1,2	5

Perforiertes Pizzablech aus starkem Blaustahl - Loch ø 10 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg	Q
	Concept AIR SYSTEM			
10-535324		24	0,32	5
10-535328		28	0,45	5
10-535332		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



Rundes perforiertes Pizzablech aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
10-735028		28	0,07
10-735031		31	0,09
10-735033		33	0,1
10-735038		38	0,14
10-735048		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
10-536240		40	30	2	1,2	1,57
10-536260		60	40	2	1,2	2,58
10-532053	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



new
2026

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-532153	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
10-532165	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
10-532105	Set von 5 Blechen GN 1/1 In einem Dekorkarton.	53,8	33,7	2,5		8,57	1
10-536340		40	30	1	1,2	1,12	5
10-536360		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	Q
10-736040	Schräg	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736053	Schräg	53	32,5	1	1,5	0,8	5
10-736060	Schräg	60	40	1	1,5	0,95	5



Perforiertes Backblech, ohne Ränder aus hartem Aluminium



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM				
10-736830		30	20	1,5
10-736840		40	30	1,5
10-736860		60	40	1,5

Perforiertes Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
Concept AIR SYSTEM							
10-736740	Perforiert ø 3 mm	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736753	Perforiert ø 3 mm	53	32,5	1	1,5	0,6	5
10-736760	Perforiert ø 3 mm	60	40	1	1,5	0,72	5

Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen – zum Beispiel zum Rösten von Mandeln.

Backblech mit schrägen Rändern, Alu antihaft "CHOC" (ø 2mm)



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg	Q
10-816140	Rechteckiges Backblech	40	30	1	2	0,65	5
10-816160	Rechteckiges Backblech	60	40	1	2	1,3	5
10-816135	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
10-816165	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
10-816153	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Diese antihafbeschichteten 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
10-332153	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
10-332165	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
10-336140		40	30	1	1	0,9	5
10-336160		60	40	1	1	1,84	5

Dieses Blech aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus Edelstahl



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm
Concept AIR SYSTEM				
10-336740		40	30	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



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm
	Concept AIR SYSTEM		
10-336603		40	24,5



Blech mit geraden Rändern aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-336060		60	40	2	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
10-320124		24	19	0,8	0,31	5
10-320131		31	24	0,8	0,5	5

Genoise-Form aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		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.

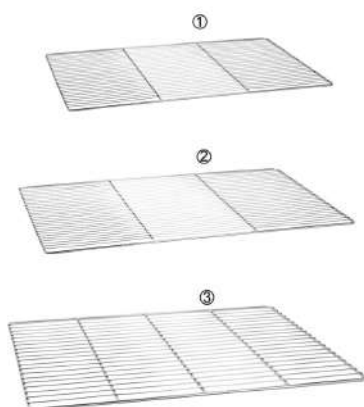
Befeuchtungsflasche



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Liter	Kg
10-434353	Befeuchtungsflasche (ersetzt den Pinsel) Solange Vorrat reicht	8	29	1	0,11

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

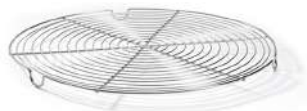
Backgitter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg	Q
10-333053	GN 1/1, 2 Stege (1)	53	32,5	2	0,57	5
10-333060	60 x 40 cm, 2 Stege (2)	60	40	2	0,79	5
10-333065	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
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

BACKEN
BACKMATTEN
GASTGEWERBE UND VERBRAUCHER

ANWENDUNG	REZEPTE	SILIKON-BESCHICHTETES BACKPAPIER	BACKGEWEBE	MACARON-SILIKON-BACKMATTE	AIRMAT, BELÜFTETE SILIKON-BESCHICHTETE BACKMATTE	SILIKON-BESCHICHTETE BACKMATTE	ZUBEREITUNGS-MATTE
Artikelnr		4358xx - 4359xx	4344xx	4935xx	4938xx - 4939xx	4931xx	493760
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
Wärmeleit-fähigkeit		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	• Brandteig	✓	✓	✓	✓	✓	
	• Génoise, Biskuit						
	• Gewürzbrot	✓	✓	✓		✓	
	• Joconde-Biskuit						
	• Ziegel						
	• Macarons						
Trockene Teigarten	• Sandteig						
	• Mürbeteig						
	• Pâte sucrée	✓	✓	✓	✓	✓	
	• Blätterteig						
	• Blätterteig-Feingebäck (Croissants usw.)						
Dekorhörnchen		✓					
Arbeitsmatte	• Backen und Kochen	✓	✓	✓		✓	✓
	• Schokolade		✓			✓	✓
	• Zucker, Krokant		✓	✓		✓	✓
	• Unterlage für süße und gesalzene Gelees, Fruchtgelee usw.		✓	✓		✓	✓

Silikonbackmatte



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-493140	für Blech 40 x 30 cm	40	30	0,1
10-493158	für Blech 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
10-493151	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: 260°C (500°F).
Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden. -76°C (-104°F)



Perforierte doppelseitige Silikonbackmatte AIRMAT für Brandteig



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
	Mit Markierungen Eclairs und Windbeutel Antihafbeschichtet und doppelseitig			
10-493940		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
10-493840		40	30	0,06
10-493858	Für 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
10-493851	Für 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.

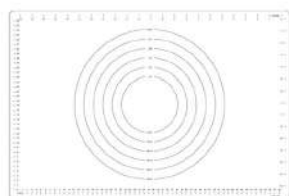


Antihaf-Silikonbackmatte mit Markierungen zum Backen von Makronen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	Kg
	ø 15 und 35 mm -40°C / + 230°C				
10-493540	44 Markierungen	40	30	0,8	0,16

Antihaf-Silikonarbeitsmatte mit Markierungen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-493760		60	40	0,36

Antihaf-Backtrennfolie



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg	Q
	von - 170°C bis + 260 °C Professionelle Größen :					
10-434408	60 x 40 cm - 0,08 mm stark Kleine Größe :		60	40	0,03	10
	In einem Dekorkarton.					
10-434401	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
10-434402	Rund ø 26 cm	26			0,01	1

Diese Backtrennfolie besteht aus Glasfaser mit PTFE-Beschichtung und bietet deshalb perfekten Antihaf-Schutz. Es kann mehr als 200 Mal verwendet werden. Es ist sehr kostengünstig und vielseitig einsetzbar.

Antihaf-Backpapier



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Professionelle Größen :				
10-435900	250 Blätter 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
10-435800	250 Blätter GN 1/1	53	32,5	2	1,92

- Antihaf. 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
10-620038	Marmeladentopf, glatt	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	Marmeladentopf, extra-schwer 2 mm, glatt	40	14,4	11	1,7	2,8



Zuckerthermometer mit Metallschutzfassung - von +80°C bis +200°C gradiert



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Kg
10-488401		0,2	27,5	0,1

Für Konditorei- und Konfektbereich geeignet. Es ist für eine Teileintauchtiefe kalibriert. Die Schutzfassung kann bei +100°C sterilisiert werden. Spülmaschinenfest.

Marmeladen-Trichter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-335600	ø von 3,5 bis 6 cm	0,23

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



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-335452	Mit Stand Profi-Modell ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95
	ERSATZTEILE:			
10-335451	Stand einzeln			
10-335479	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
10-343716	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
10-434319	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
10-434300	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
10-350000	Dragierkessel	40	4,2
Kreation von Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997			
ERSATZTEILE :			
10-350001	Spannfutter einzeln		

Der Dragierkessel eignet sich für das Dragieren und das Überziehen von Trockenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, usw.) mit Schokolade, Marzipan usw. Sie können bis zu 3 kg Süßigkeiten als Endprodukt herstellen, je nach Zubereitungsart sogar noch mehr.

Der doppelwandige Kessel aus Edelstahl passt auf die Küchengeräte :

- KITCHENAID K5 Super Plus
- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

Verbessertes Befestigungssystem. Lieferung mit Edelstahlsockel für Küchengerät





Silikonpinsel



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-480700		19,5	3	0,02
10-480725		25	3	0,04
10-480750		25	6	0,05

Temperatur bis 250 °C.

Dicker Backpinsel aus Silikon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-480760		25	4	0,07

Temperatur bis 250°C.



Backpinsel mit Holzgriff - Naturborsten



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-480501	Set aus 2 Backpinseln 30 mm	23	3	0,4
10-480502	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
10-204000	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
10-415103	Ø 3 mm - U2	3,5	6	0,01
10-415106	Ø 6 mm - U4	3,5	6	0,01
10-415108	Ø 8 mm - U6	3,5	6	0,01
10-415111	Ø 11 mm - U8	3,5	6	0,01
10-415113	Ø 13 mm - U10	3,5	6	0,01
10-415115	Ø 15 mm - U12	3,5	6	0,01
10-415118	Ø 18 mm - U14	3,5	6	0,01

Saint Honoré Tüllen aus Tritan

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-415509	Ø 9 mm	3,5	6	0,01
10-415511	Ø 11 mm	3,5	6	0,01

Mit dreieckiger Aussparung. Sie werden zum Verziern von Saint-Honoré-Kuchen verwendet. Praktisch anstelle von Gabeln zu verwenden.

**Sterntüllen 'PETIT FOUR' aus Tritan**

Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-415610	PF10 Ø 10 mm	6	0,01
10-415614	F14 Ø 14 mm	6	0,01
10-415618	PF18 Ø 18 mm	6	0,01





Sternfüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-415205	A8 - ø 3 mm	3,5	6	0,01
10-415209	B8 - ø 5 mm	3,5	6	0,01
10-415211	C6 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
10-415213	C8 - ø 8 mm	3,5	6	0,01
10-415217	D8 - ø 11 mm	3,5	6	0,01
10-415219	E6 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
10-415220	E8 - ø 13 mm	3,5	6	0,01
10-415225	F8 - ø 18 mm	3,5	6	0,01

Sternbandfüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-415308	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-Füllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-416601	19 Löcher ø 3 mm	3,5	4,5	0,01



Blatt-Füllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-416802	F2	3,5	6	0,01

Garniertüllen aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-416506	Garniertülle ø 6 mm	3,5	9	0,01
10-416510	Garniertülle ø 10 mm	3,5	9	0,01

Tüllen GEO aus Tritan



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-418305	quadratisch 5 mm	3,5	6	0,01
10-418310	quadratisch 10 mm	3,5	6	0,01
10-418110	dreieckig 10 mm	3,5	6	0,01
10-418212	rechteckig 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
10-418014	Halbkugel ø 14 mm	3,5	6	0,01



6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-415010	6 Lochtüllen - U2-4-6-8-10-12	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

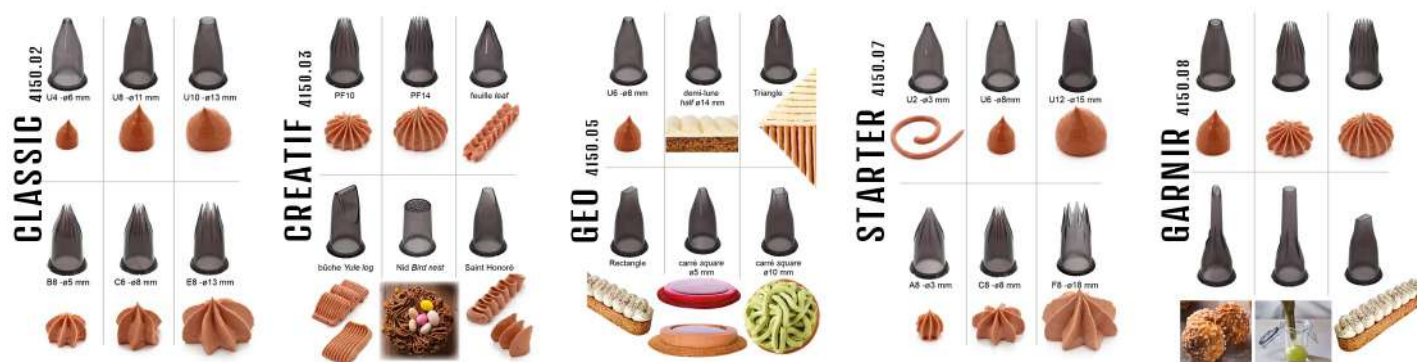
aufbewahren. Keine Tülle geht verloren. Das Ganze ist für die Spülmaschine geeignet. Mehrere Halterungen mit Tüllen sind stapelbar, für Raumersparnis und Schutz.

6 Tritan-Tüllen mit weicher Halterung



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-415011	6 Sternlochtüllen B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

6 Tüllen aus Tritan und weicher Halterung für Tritan-Tüllen



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-415002	Set CLASSIC - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
10-415003	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
10-415005	Set GEO - 1 Lochtülle ø 8 mm - 5 GEO Tüllen: 2 Quadrat / Dreieck / Rechteck / Halbkugel	16,5	8,5	7	0,05
10-415007	Set STARTER - 3 Lochtüllen ø 3-8-15 mm - 3 Sterntüllen A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
10-415008	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 Raumersparnis 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
10-415004	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 Lochtüllen ø 6-11-13 mm - 3 Sterntüllen B8-C6-E8	21	12,5	7	0,1
10-415009	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
10-335800	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 Verziern. 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 Keks-Kit



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Liter	Kg
10-335801	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 Verziern. 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
10-335802	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
10-335895	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
10-335896	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	
10-335897	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
10-335894	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
10-335875	Ersatzbehälter + 2 Deckel ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
10-335892	2 Deckel für den Behälter				0,05
10-335893	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
10-211102		0,2	5	0,01
10-211103		0,3	5	0,01
10-211104		0,4	5	0,01
10-211105		0,5	5	0,01
10-211106		0,6	5	0,01
10-211107		0,7	4,5	0,01
10-211108		0,8	4,5	0,01
10-211109		0,9	4,5	0,01
10-211110		1	5,4	0,01
10-211111		1,1	5	0,01
10-211112		1,2	5	0,01
10-211113		1,3	5	0,01
10-211114		1,4	5	0,01
10-211115		1,5	5,4	0,01
10-211116		1,6	5,3	0,01
10-211117		1,7	5,3	0,01
10-211118		1,8	5	0,01
10-211120		2	5	0,01
10-211122		2,2	4,9	0,01
10-211124		2,4	4,5	0,01

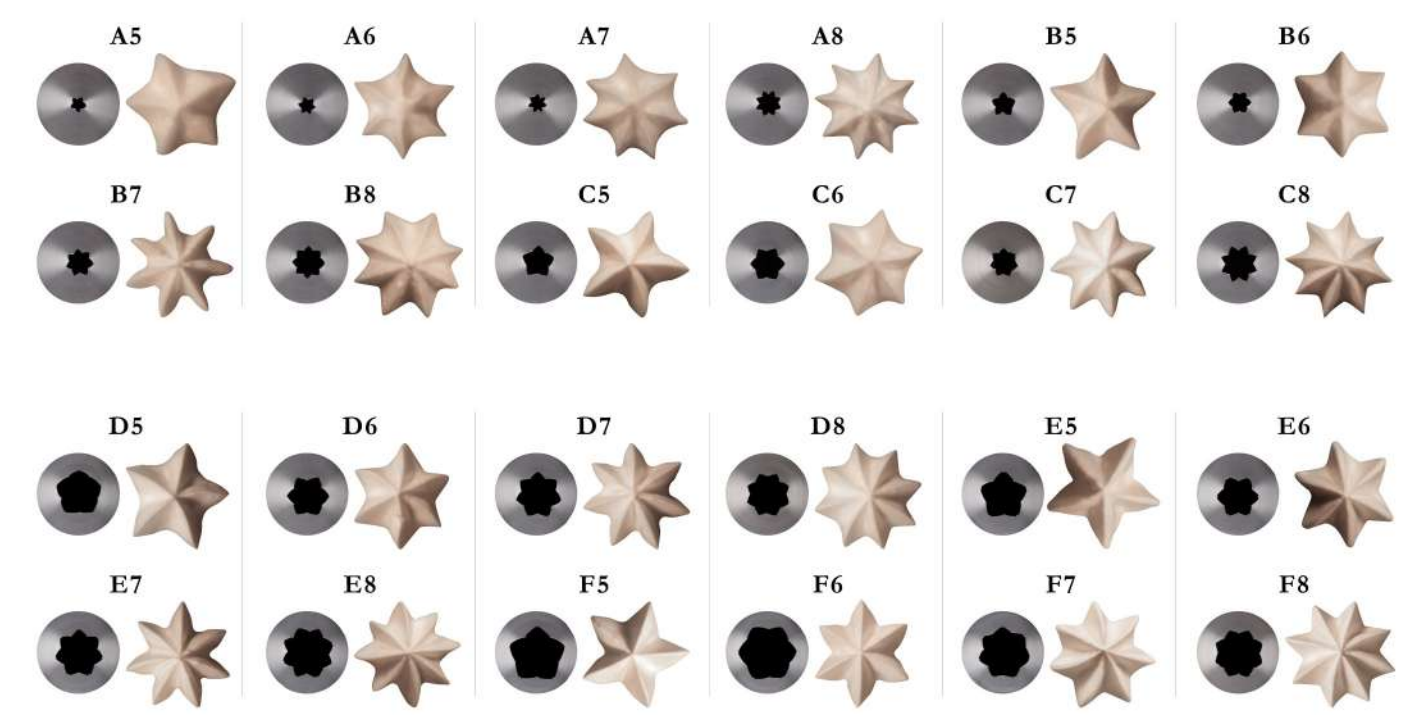
Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene. Sie passen auf Spritzbeutel zur Herstellung von Cremedekors oder zum Füllen bestimmter Produkte.

Sterntüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-211202	A5	0,3	0,01
10-211203	A6	0,3	0,01
10-211204	A7	0,35	0,01
10-211205	A8	0,5	0,01
10-211206	B5	0,5	0,01
10-211207	B6	0,5	0,01
10-211208	B7	0,6	0,01
10-211209	B8	0,7	0,01
10-211210	C5	0,7	0,01
10-211211	C6	0,7	0,01
10-211212	C7	0,7	0,01
10-211213	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.



Sterntüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-211214	D5	1,1	0,01
10-211215	D6	1,1	0,01
10-211216	D7	1,1	0,01
10-211217	D8	1,1	0,01
10-211218	E5	1,3	0,01
10-211219	E6	1,3	0,01
10-211220	E7	1,3	0,01
10-211221	E8	1,3	0,01
10-211222	F5	1,8	0,01
10-211223	F6	1,8	0,01
10-211224	F7	1,8	0,01
10-211225	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.

Bandtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-211710	10 x 2 mm	2,5	4,5	0,01
10-211715	15 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
10-211720	20 x 2 mm	3,2	4,5	0,01
10-211730	30 x 5 mm	3,6	4,5	0,01



Sternbandtüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-211306	6-zackig	2,5	4	0,01
10-211308	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 Edelstahl H 4,5 cm



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-211831	Lochtülle	4,5	0,01
10-211812	Sterntülle	4,5	0,01

Große Sultantüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-211801	Kegel	6,3	0,03
10-211802		6,3	0,03
	ø oben: - äußerer Kegel ø35 mm		
	- innerer Kegel ø21 mm		



Kleine Sultantülle aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-211803	ø 7 mm - 12 Zähne	1,8	2,85	0,01

Saint Honoré Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-211520		0,9	5	0,01
10-211525		1,1	5	0,01
10-211530		1,3	5	0,01
10-211535		1,5	5	0,01
10-211540		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
10-212802		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
10-212908		0,8	5	0,01
10-212909		0,9	5	0,01
10-212911		1,1	5	0,01
10-212914		1,4	5	0,01
10-212916		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
10-212600	7 Löcher ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
10-212601	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
10-212602		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
10-211913		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.

Sternfüßen 'PETIT FOUR' aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-211607	ø 7 mm - 10 Zähne	4,8	0,05
10-211608	ø 8 mm - 12 Zähne	4,3	0,07
10-211610	ø 10 mm - 14 Zähne	5	0,01
10-211614	ø 14 mm - 16 Zähne	5,5	0,01
10-211616	ø 16 mm - 17 Zähne	5,3	0,08
10-211617	ø 17,5 mm - 18 Zähne	4,8	0,05

Edelstahl Kugel Dekortülle



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Kg
10-212020	Kugel Dekortülle mit feinen Streifen	2,5	0,01
10-212021	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
10-212001	N°241	2,67	3,85
10-212002	N°242	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°243 - N°244



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
10-212003	N°243	2,67	3,85
10-212004	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.

Russische Blumentüllen aus Edelstahl - N°246 - N°247



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm
10-212005	N°246	2,67	3,85
10-212006	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
10-212008	N°248	2,67	3,85
10-212007	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
10-212506	Garniertülle Ø 6 mm	8,2	0
10-212503	Set aus 3 Garniertüllen Ø 4-6-8 mm		0,01

Set aus 5 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Kg
10-211405	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
10-211400	Satz von 6 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl	0,04

Display mit Tüllen aus Edelstahl und Zubehör



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-213003	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
10-213001	24 verschiedene Tüllen in 5 Ex.	28	18,5	8	1,22

Adapter für Tüllen aus Kunststoff



Art.Nr.	Bezeichnung	Hcm	Kg
10-211411	Adapter für Tüllen ø 35 mm	5,8	0,02
10-211412	Adapter für Tüllen ø 25 mm	5,7	0,03
10-211421	Adapter für Tüllen ø 20 mm Solange Vorrat reicht	3	0,02
10-211413	Set aus 3 Adaptern für Tüllen ø 35/25/20 mm		0,1

Set aus 35 verschiedenen Tüllen aus Edelstahl

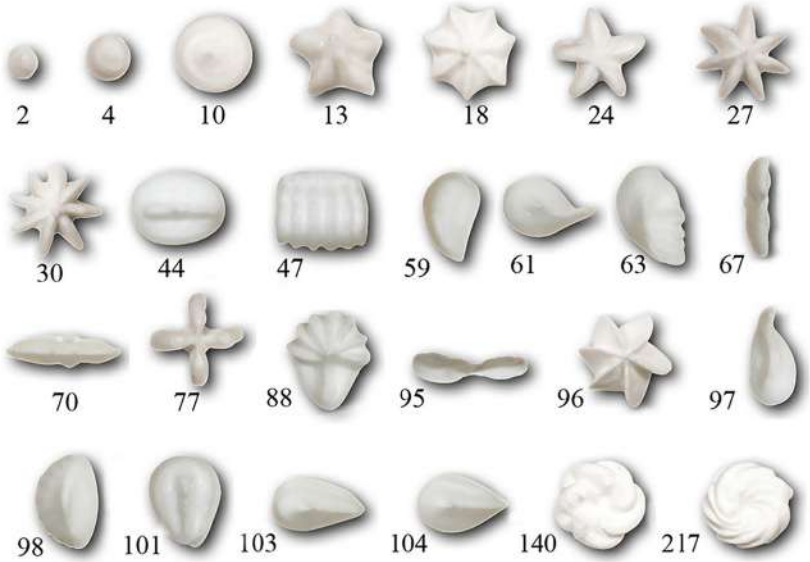


Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-211410		30	24	6,3	0,87

Set aus 26 kleinen Tüllen aus Edelstahl zum Dekorieren



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-211420		19,2	14	4,8	0,27



Spritzbeutel aus Nylon



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg
10-485934		34	0,01
10-485946		46	0,01

Diese Spritzbeutel sind besonders weich und für Profi-Benutzung geeignet.



Spritzbeutel aus Baumwolle



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Kg	Q
10-485630	30 cm	30	0,04	6
10-485635	35 cm	35	0,05	6
10-485640	40 cm	40	0,06	6
10-485645	45 cm	45	0,07	6
10-485650	50 cm	50	0,11	6
10-485660	60 cm	60	0,16	6
10-434705	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 gefüllt und wasserdicht.

Spritzbeutel aus Polyurethane



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Kg
10-434735		35	20	0,02

Spritzbeutel aus Polyurethane + 2 Tüllen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-434703	Spritzbeutel L.35 cm Lochtülle ø 10 mm Sternfülle C6	24	4	4	0,06

Rolle mit 20 Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Kg
10-434802		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
10-434955		55	1,7	1,35

Rolle in einer Spenderbox

Rolle mit 100 Wegwerf-Spritzbeuteln



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Liter	Kg
10-434840	40 cm lang	40	0,5	0,95
10-434845	45 cm lang	45	0,75	1
10-434801	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
10-434645		48	26	1

Die Einwegspritzenbeutel 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
10-433600	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.

-230 -
ELASTOMOULE

-234 -
MOUL'FLEX PRO

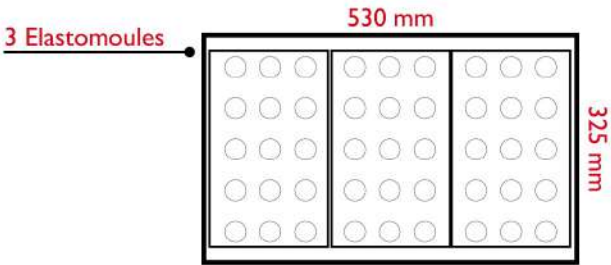
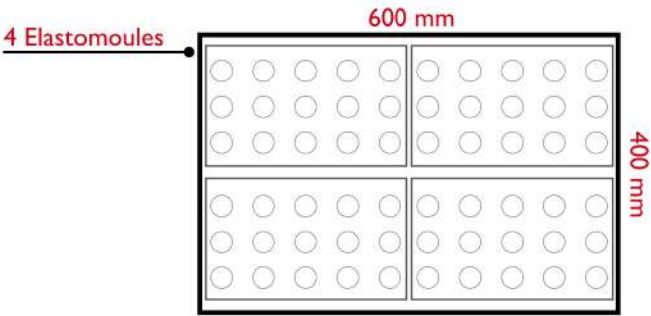
- 235 -
MOUL'FLEX



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 - 40 Mini-Zylinder ø 27,5 mm

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-187301	Concept AIR SYSTEM			
	300 x 176 mm	2,75	2,5	0,26
	1,4 cl			

Silikon-Miniformen ELASTOMOULE - Halbkugeln - 1,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-185001	Concept AIR SYSTEM			
	30 x 17,6 cm - 24 Gebäcke	3	1,8	0,11
10-185021	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
10-186801	Concept AIR SYSTEM				
	Blech 300 x 176 mm	5	2,7	2,7	0,26
	3,15 cl				



Silikon-Miniformen ELASTO MOULE - "Financier" - 4,2 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
Concept AIR SYSTEM					
10-187521	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 ELASTO MOULE - Mini-"Financier" - 1,05 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
1,05 cl					
10-185201D	30 x 20 cm - 25 Gebäcke	4,9	2,6	1,1	0,14
10-185221D	210 x 176 mm - 15 Gebäcke	4,9	2,6	3	0,1



Backmatte aus Silikon. Mit Antihalt-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 ELASTO MOULE - "Muffins" ø 45 / 38 mm - 3,9 cl

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-185801D	30 x 20 cm - 15 Gebäcke 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
10-185821D	21 x 17,5 cm - 9 Gebäcke	4,5	21	17,6	3	0,17



Antihaltbackmatte 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 ELASTO MOULE - Runde Mini-Törtchen

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
ø 45 mm - 0,95 cl				
10-185301D	30 x 20 cm - 24 Gebäcke	4,5	1,1	0,15
10-185321D	21 x 17,6 cm - 12 Gebäcke	4,5	1,1	0,1



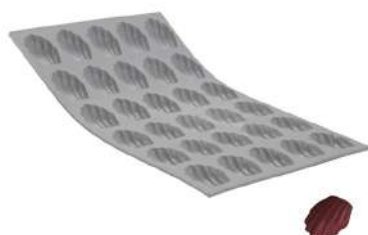
Backmatte aus Silikon. Mit Anti-Haftbeschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamellisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Elastomoule-Matten für Mini-Törtchen eignen sich ausgezeichnet für süße oder salzige Delikatessen.

Silikon-Miniformen ELASTO MOULE - "Muffins" 'Pomponnette' ø 46/30 mm



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-186221	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
10-185101D	30 x 20 cm - 30 Gebäcke	4	3	1,1	0,13
10-185121D	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				
10-186901	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					
10-185601D	30 x 17,6 cm, 28 Gebäcke - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
10-185621D	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

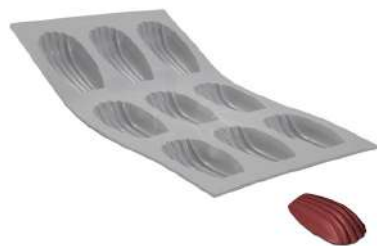


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-183401D	30 x 20 cm - 8 Gebäcke 8,2 cl	5,5	5	0,3
10-183421D	21 x 17,6 cm - 6 Gebäcke	5,5	5	0,17

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 ELASTO MOULE PORTION Madeleine - 3 cl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-183201D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
10-183221D	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
10-183101D	30 x 20 cm - 9 Gebäcke 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
10-183121D	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.

ELASTO MOULE - PORTIONEN "Muffins" ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

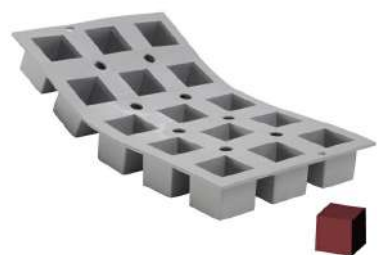


Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-183301D	30 x 20 cm - 6 Gebäcke 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
10-183321D	21 x 17,6 cm - 4 Gebäcke	74	21	17,6	3	0,11

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.

ELASTO MOULE CUBE



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-186101	15 Gebäcken 4 cl	3,5	3,5	3,5	0,28

Glatte Matte ELASTO MOULE- 10 mm hoch



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
10-180055		55,5	36	1	0,3

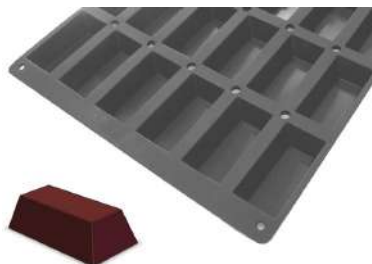
Backmatte mit Dekor aus Silikon. Mit Antihaf-Beschichtung. Für die Tiefkühltruhe und den Ofen bei -70 bis + 300 °C (-90 bis 580 °F). Zeitersparnis und Karamelisierung aufgrund der perfekten Wärmeleitfähigkeiten. Die Backmatte ohne Dekor eignet sich für Karamell- und Fruchtgeleeproducte usw., die mit der Schneideharfe geschnitten werden.

Moul'flex Pro



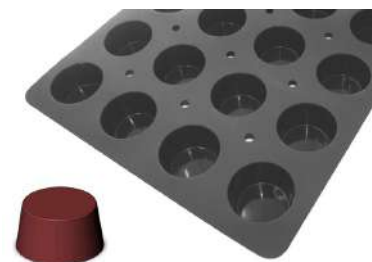
MOUL'FLEX PRO
PROFESSIONELLE SILIKON-FORMEN
 Lebensmittelsicher und
 mit ausgezeichneten Antihaft-Eigenschaften
 Von -40° bis + 300°C

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - Mini Cake



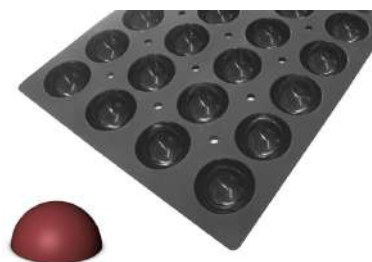
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170153	20 Gebäcke	9,7	4,8	3	0,5
	10,5 cl				

Silikon-Miniformen MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-171060	24 Gebäcke	6,8	3,5	0,74
	12,2 cl			
10-171053	24 Gebäcke	6,8	3,5	0,54

MOUL'FLEX PRO - Halbkugeln



Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-170460	28 Gebäcke	7	3,5	0,67
	8,4 cl			
10-170453	18 Gebäcke	7	3,5	0,4

MOUL'FLEX PRO "Madeleine"



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170760	44 Gebäcke	7,57	4,2	1,8	0,68
	3 cl				

**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
10-197603	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
10-197601	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
10-197602	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
10-197701	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
10-196801	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
10-196102	17,5x30 2 cl	4	2	0,1

**MOUL'FLEX - Silikonformen Halbrund ø 7 cm**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-196101	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
10-196201	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 Antihalt-Schutz:

Die Formen müssen nicht eingefettet werden und lassen sich leicht ausformen und reinigen.

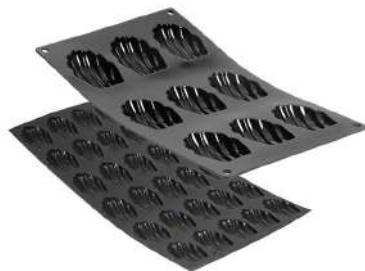
**MOUL'FLEX - Silikonformen - Kleine Brioche**

Art.Nr.	Bezeichnung	Øcm	Hcm	Kg
10-196401	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
10-197501	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
10-196601	17,5 x 30 cm - 9 Madeleines - SCHWARZ 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
10-199401	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
10-199024		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX - Rechteckige Silikonformen CAKE

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	Liter	Kg
10-198424	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
10-198900		26,4	16	5	0,16
	Solange Vorrat reicht				

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN GÜLTIG AB 1. JANUAR 2026

Bitte nehmen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend „AGB“ genannt) zur Kenntnis, die für alle Verkäufe von Produkten der Firma LA BRIGADE DE LUYER (nachfolgend „Verkäufer“ oder „wir“) an ihre gewerblichen Kunden (nachfolgend „Käufer“) für Lieferungen innerhalb Frankreichs und ins Ausland gelten.

1 – ANWENDUNG UND WIRKSAMKEIT DER AGB – GESCHÄFTSUNTERLAGEN

1.1. Die AGB werden jedem Käufer auf Anfrage automatisch zugesandt oder ausgehändigt und bilden gemäß Artikel L.441-1, III des französischen Handelsgesetzbuchs die alleinige Grundlage für die Geschäftsverhandlungen. Jede beim Verkäufer aufgebene Bestellung setzt zwingend als wesentliche und entscheidende Bedingung die vollständige und vorbehaltlose Annahme der AGB durch den Käufer voraus, vorbehaltlich etwaiger Sondervereinbarungen. Alle abweichenden Regelungen, insbesondere alle allgemeinen oder besonderen Bedingungen des Käufers, sind für den Verkäufer daher unwirksam, sofern sie nicht zuvor in fairen Verhandlungen vereinbart und schriftlich akzeptiert wurden. Die AGB können jederzeit und ohne Vorankündigung ganz oder teilweise vom Verkäufer geändert werden, unter der Voraussetzung, dass dies mit dem Käufer vertraglich vereinbart wurde. Die Tatsache, dass der Verkäufer zu irgendeinem Zeitpunkt nicht von einer Bestimmung der AGB Gebrauch macht, kann nicht als Verzicht auf deren Geltendmachung ausgelegt werden.

1.2. Alle Texte, Informationen, Eigenschaften oder fotografischen Reproduktionen in unseren Preislisten, Katalogen oder Dokumentationen dienen lediglich der Information. Für Unstimmigkeiten können wir keine Haftung übernehmen. Wir behalten uns das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

2 – BESTELLUNGEN

2.1. Bestellungen müssen per E-Mail, EDI oder über unsere Websites für Geschäftskunden aufgegeben werden. Sie werden Gegenstand einer Auftragsbestätigung seitens des Verkäufers. Die Bestellung muss alle erforderlichen Angaben enthalten, damit der Verkäufer die Bestellung prüfen kann, insbesondere: Kontaktdaten des Käufers, Referenzen und Mengen der bestellten Produkte, Lieferbedingungen, gewünschtes Lieferdatum, Lieferort und -zeiten, gegebenenfalls Umsatzsteuer-Identifikationsnummer. Der Mindestbestellwert beträgt 150 € ohne Steuer.

2.2. Änderungen oder Stornierungen von Bestellungen können nur berücksichtigt werden, wenn sie uns innerhalb von zwei (2) Werktagen nach unserer Auftragsbestätigung schriftlich mitgeteilt werden.

2.3. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, Bestellungen im Falle höherer Gewalt gemäß Artikel 13, der Nichterfüllung einer der Käuferpflichten und ganz allgemein Bestellungen, die im Vergleich zu den branchenüblichen Gepflogenheiten oder früheren Bestellungen des Käufers ungewöhnlich sind, abzulehnen.

3 – PREISE – PREISNACHLÄSSE – VERÄNDERTE WIRTSCHAFTLICHE BEDINGUNGEN

3.1. Die Produkte werden zu dem Tarif in Rechnung gestellt, der am Tag der Lieferung gültig ist. Unsere Preise sind in Euro (€) angegeben und verstehen sich ohne Steuern. Folglich gehen alle Steuern, Abgaben, Gebühren oder sonstigen Kosten, die insbesondere aufgrund nationaler oder europäischer Vorschriften im Zusammenhang mit dem Verkauf und dem Weiterverkauf zu zahlen sind, zulasten des Käufers. Dazu gehören die Verpackungskosten der Produkte, ausgenommen Sonderverpackungen, während die Transportkosten zusätzlich in Rechnung gestellt werden.

3.2. Der Käufer kann Preisnachlässe erhalten, die von der Menge der auf einmal oder an einen einzigen Ort gelieferten Waren, der Regelmäßigkeit der Bestellungen oder von Sondervereinbarungen mit dem Verkäufer abhängen.

3.3. Unsere Preise können jederzeit aufgrund veränderter wirtschaftlicher Bedingungen angepasst werden, insbesondere in Bezug auf Rohstoffpreise, technologische Entwicklungen, Arbeitskosten, Verpackungskosten oder sonstige vom Gesetzgeber beschlossene Änderungen. Sollten sich im Verlauf der Auftragsabwicklung die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses geltenden wirtschaftlichen, politischen, gesundheitsrelevanten oder Herstellungs- oder Vermarktungsbedingungen erheblich ändern, insbesondere aufgrund eines Anstieges der Rohstoffpreise, der sich spürbar in den Absatzmarkt auswirkt und generell im Falle einer wesentlichen Änderung der zum Zeitpunkt der Bestellung geltenden wirtschaftlichen Bedingungen, wodurch die Erfüllung für den Verkäufer ungewöhnlich kostspielig würde, werden sich die Parteien zusammensetzen, um die Konditionen dieses Auftrags gerecht an die neue Situation anzupassen. Kommt innerhalb von zwei (2) Monaten nach Inkrafttreten dieser Klausel keine Einigung zustande, kann der Auftrag von einer der Parteien mit einer Frist von fünfzehn (15) Tagen nach Versand eines Einschreibens mit Rückschein gekündigt werden. Dieser Artikel weicht daher von Artikel 1195 des französischen Code civil ab und schließt ausdrücklich die Anrufung des Gerichts zum Zweck der Vertragsanpassung aus, wenn die Neuverhandlung der Auftragsbedingungen scheitert. Die Ausführung des betreffenden Auftrags wird für die gesamte Dauer der Umsetzung dieser Neuverhandlungsklausel ausgesetzt.

4 – ZAHLUNGSMODALITÄTEN

4.1. Für Käufer, die in Frankreich ansässig sind, Unsere Rechnungen sind innerhalb von dreißig (30) Tagen nach Rechnungsdatum netto ohne Abzug zahlbar, wobei unter Zahlungsdatum das Datum zu verstehen ist, an dem wir vom Käufer die Beträge zur Zahlung gestellt bekommen. Bei Vorauszahlungen wird ein Skonto gewährt, wenn die Zahlung innerhalb von höchstens zehn (10) Tagen ab dem Ausstellungsdatum der Rechnung erfolgt. Der geltende Diskontsatz beträgt 0,5 %. Unsere Rechnungen sind an unseren Geschäftssitz per Überweisung, SEPA-Lastschriftmandat oder Wechselbrief zahlbar.

4.2. Für Käufer, die im Ausland ansässig sind, Unsere Rechnungen sind vor dem Warenversand per SWIFT-Überweisung an die auf unseren Rechnungen angegebene Bankverbindung in Euro (€) zahlbar.

Der Käufer kann einen Kreditkauf in Anspruch nehmen, wenn die Kreditversicherergesellschaft des Verkäufers diesen Kredit abdeckt.

Es obliegt dem Käufer, sich nach Aufforderung durch den Verkäufer unverzüglich mit dem vom Verkäufer angegebenen Kreditversicherungsunternehmen in Verbindung zu setzen, um die für die Bewertung oder Neubewertung des Kreditrisikos erforderlichen finanziellen Informationen zu übermitteln.

5 – VERSPÄTETE UND AUSBLEIBENDE ZAHLUNGEN

Im Falle eines Zahlungsverzugs schuldet der Käufer dem Verkäufer von Rechts wegen eine pauschale Entschädigung für Einziehungskosten, deren Höhe auf vierzig (40) Euro festgelegt ist. Wenn die Inkassokosten, die dem Verkäufer entstanden sind, den Betrag dieser Pauschalentschädigung übersteigen, kann der Verkäufer nach Vorlage entsprechender Belege eine zusätzliche Entschädigung verlangen.

Verzugszinsen werden ebenfalls in Höhe des Dreifachen (3) des geltenden gesetzlichen Zinssatzes fällig, und zwar von Rechts wegen, ohne dass eine Inverzugsetzung erforderlich ist. Diese Klausel berührt nicht die sofortige Fälligkeit der Schuld, die Gegenstand des Zahlungsverzugs oder der Nichtzahlung ist.

Außerdem behält sich der Verkäufer nach einem Zahlungsverzug das Recht vor, alle zuvor gewährten Zahlungskonditionen 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 aller anderen Rechtsmittel und ohne dass der Käufer daraus einen Anspruch auf Schadenersatz ableiten kann. Jede Bonitätsverschlechterung 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 erteilten Aufträge zu erfüllen.

6 – VERLÄSSIGKEIT

Die vollständige oder teilweise Nichtbezahlung der Rechnung zum Fälligkeitssdatum führt von Rechts wegen und ohne vorherige Inverzugsetzung dazu, dass dem Verkäufer eine Summe in Höhe von 15 % des unbezahlten Betrags vor Steuern als Strafkausal zuerkannt wird. Die Vertragsstrafe ist Teil des Vertrags und steht dem Verkäufer auch dann zu, wenn der Verkäufer die Auflösung der Bestellung beantragt. Diese Klausel hindert den Verkäufer nicht daran, den gesamten Schaden, der ihm durch die Nichterfüllung entsteht, gerichtlich geltend zu machen, sofern der Schaden nachweislich den Betrag der Strafkausal übersteigt.

7 – PRODUKTVERPACKUNG

Die Produkte, die Gegenstand der Bestellung sind, werden vom Verkäufer entsprechend der im Rahmen der Auftragsbestätigung festgelegten Transportart verpackt geliefert. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass:

- der Käufer erklärt, alle erforderlichen Informationen über diese Verpackungen erhalten zu haben, und dass diese Verpackungen nach Ansicht des Käufers geeignet sind, die Unversehrtheit der Produkte zu gewährleisten, wobei der Käufer den Verkäufer von jeglichen diesbezüglichen Ansprüchen freistellt.
- die Produktverpackungen vom Käufer nicht zurückgenommen werden, sofern der Verkäufer nicht ausdrücklich etwas anderes bestimmt hat, da die Verpackungskosten integraler Bestandteil des dem Käufer mitgeteilten Verkaufspreises sind.
- Paletten nicht als Verpackung gelten – der Käufer verpflichtet sich, die Unversehrtheit der Paletten zu wahren, ihre Rückgabe zu gewährleisten und ganz allgemein die Anweisungen zu befolgen, die er diesbezüglich vom Verkäufer erhält.

8 – PRODUKTLIEFERUNGEN

8.1. Der Verkäufer kann dem Käufer anbieten, die Lieferung der Produkte bis zu einem bestimmten Ort zu übernehmen. Diese Lieferung ist versandkostenfrei, wenn sie innerhalb des französischen Mutterlands (einschließlich Korsika) erfolgt, an einem einzelnen Lieferort und zu einem einzelnen Datum für die gesamte Bestellung. Die weiteren Bedingungen für die Gewährung der Versandkostenfreiheit werden dem Käufer zum Zeitpunkt der Bestellung mitgeteilt.

8.2. In der Überseegebiete (DROM-COM) erfolgt die Lieferung der Bestellung innerhalb des französischen Mutterlands versandkostenfrei durch einen vom Käufer benannten Spedition unter denselben Bedingungen.

Falls das Franko vom Käufer nicht in Anspruch genommen wird, gehen die Versandkosten zulasten des Käufers und werden unter Berücksichtigung der Tarifzonen sowie des versandten Volumens in Rechnung gestellt. Wenn keine Franko-Lieferung vereinbart wurde, werden die Produkte auf Risiko des Käufers vom Lager des Verkäufers aus transportiert.

8.3. Wenn der Verkäufer den Transport übernimmt, hat er bei der Wahl der Liefermethode und des Transportunternehmens freie Hand. Der Preis für diese Leistung berücksichtigt die Tarifzonen und das versendete Volumen (in Paletten, Paketen oder entsprechend dem Volumen in Kilogramm der Bestellung).

8.4. 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 unterzeichnet werden (Stempel und Unterschrift) und den Namen des Empfängers tragen. Die Entladung erfolgt durch den Käufer auf seine Kosten und sein Risiko.

8.5. Der Käufer muss die bestellten Produkte am vereinbarten Ort, Datum und Uhrzeit in Empfang nehmen. In diesem Zusammenhang 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 Schäden zu entschädigen, die ihm durch die Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen durch den Käufer entstehen – unbeschadet des Rechts des Verkäufers, den Verkaufsvertrag auf Kosten des Käufers zu auflösen.

9 – LIEFERFRISTEN

9.1. Die Lieferfristen werden vom Verkäufer als Richtwerte angegeben und gelten ab der verbindlichen und endgültigen Auftragsbestätigung. Die Lieferung der Produkte innerhalb der angegebenen Fristen kann nur erfolgen, wenn der Käufer seinen (insbesondere finanziellen) Verpflichtungen gegenüber den Verkäufers und/oder seinen (insbesondere finanziellen) Verpflichtungen gegenüber den Lieferanten nachkommt. Unter Berücksichtigung des Vorgehantens hat der Käufer bei einer Verzögerung der Lieferung innerhalb einer angemessenen Frist keinen Anspruch auf irgendwelche Schadenersatzansprüche. Er darf keine Zahlungen zurückhalten oder Bestellungen stornieren. Darüber hinaus hängen die Lieferfristen davon ab, dass der Verkäufer alle vom Käufer zu erzielenden Auskünfte rechtzeitig erhält.

9.2. Unsere Lieferungen erfolgen vorbehaltlich der Verfügbarkeit von Beständen. Der Verkäufer behält sich das Recht vor, die Lieferung gegebenenfalls in Teilen oder als Ganzes auszuführen, ohne dass der Käufer hierfür eine Entschädigung erhält.

10 – EMPFANG – UND PRODUKTCONFORMITÄT

10.1. Die Anzahl und/oder das Gewicht und der Zustand der Produkte muss unbedingt bei Erhalt durch den Käufer im Beisein des Spediteurs, falls vorhanden, überprüft werden. Der Käufer trägt die Kosten und das Risiko für diese Überprüfung. Es wird darauf hingewiesen, dass die vom Verkäufer versandten Pakete mit einem Garantiestreifen versehen sind, der die Referenzen des Verkäufers trägt und vom Käufer beim Verlassen des Lagers des Verkäufers unter Bedingungen angebracht wird, die sicherstellen, dass die Pakete während des Transports nicht geöffnet wurden. Folglich muss jedes Paket, das nicht mit diesem Garantiestreifen versehen ist oder dessen Streifen verändert worden ist oder Spuren einer Manipulation aufweist, bei Erhalt unbedingt vom Käufer zurückgewiesen werden.

10.2. Im Falle eines Beschädigungs- oder Mangels oder ganz allgemein einer Nichtübereinstimmung muss der Käufer:

- gemäß Artikel L.133-3 des französischen Handelsgesetzbuchs klare und präzise Vorbehalte auf dem Lieferschein anbringen und dem Spediteur per Einschreiben mit Rückschein seinen begründeten Protest innerhalb von drei (3) Tagen nach Erhalt der Produkte mitteilen;
- den Verkäufer innerhalb von maximal vierundzwanzig (24) Stunden nach Erhalt der Produkte per E-Mail informieren;
- alle Belege für die Richtigkeit der festgestellten Mängel oder Anomalien vorlegen.

10.3. Die Rückgabe eines gelieferteten Produkts ist nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verkäufers möglich, wobei die Lieferung des betreffenden Produkts nicht länger als zwanzig (20) Werktagen zurückgehen darf. Im Falle einer Rücksendung muss das Produkt in seiner Originalverpackung zurückgeschickt werden, die sich in einem guten Zustand befinden muss, da sonst eine Preisminderung vorgenommen wird. Der Käufer trägt stets die Kosten und das Risiko der Rücksendung und zwar gemäß Incoterm DAP VAL-D/AJOL (88340), FRANKREICH (gemäß Incoterms CCI VERSION 2020).

Für jede Warenrücksendung, die auf einen Fehler des Käufers hinsichtlich der bestellten Menge zurückzuführen ist - maßgeblich ist der Code (die auf der Bestellung angegebene Referenznummer) - werden wir nach quantitativer und qualitativer Prüfung der Waren einen Abschlag von 30 % auf den Kaufpreis der retournierten Ware für die Wiedereingliederungskosten und die von uns beim Versand der Ware gezahlten Versandkosten anwenden.

Von der Rücknahme ausgeschlossen sind:

- beschädigte Produkte, die unter ungünstigen Bedingungen verwendet oder gelagert wurden oder die auf unbillige Weise und unsachgemäß verwendet wurden;
- Sonderanfertigungen und -bestellungen.

10.4. Bei nachgewiesenen Mängeln oder Abweichungen kann der Käufer den Ersatz des betreffenden Produkts oder eine Gutschrift erhalten, unter Ausschluss jeglicher Entschädigungs- oder Schadenersatzansprüche und ungeachtet anderer lautender Klauseln in etwaigen Einkaufskonditionen des Käufers.

11 – GARANTIE

11.1. Alle vom Verkäufer vertriebenen Produkte entsprechen den im französischen Mutterland geltenden Normen und Vorschriften. 11.2. Die Produkte unterliegen den gesetzlichen Garantien gemäß Artikel 1641 ff. des bürgerlichen Gesetzbuchs und Artikel 217-4 ff. des Verbrauchergesetzbuchs sowie einer handelsüblichen Garantie für die Dauer von zwei (2) Jahren. 11.3. Materialfehler, versteckte Mängel, Fehler in Normen oder Spezifikationen verpflichten den Verkäufer unter Ausschluss aller anderen Entschädigungen nur zur Reparatur oder zum einfachen Ersatz der beanstandeten Produkte, die anschließend das alleinige Eigentum des Verkäufers bleiben. Der Verkäufer kann allein entscheiden, ob er das Produkt repariert oder austauscht. Falls der Käufer vom Verkäufer den Ersatz des Produkts verlangt, können die Kosten für den Ersatz des Produkts dem Käufer auferlegt werden. 11.4. In Fällen, in denen ein Produkt erhebliche Sachschäden oder Personenschäden jeglicher Art verursacht, darf der Käufer keine Rücknahme verlangen, sondern muss das Produkt in einem Widerspruchsverfahren mit dem Nutzer beugutachten. 11.6. Jegliche vom Käufer veranlasste Rücknahme oder Rückfraktion von Produkten darf nur nach vorheriger Absprache und schriftlicher Zustimmung des Verkäufers durchgeführt werden.

12 – GEISTIGES EIGENTUM

Der Käufer ist Inhaber der ausschließlichen Rechte des geistigen Eigentums an allen unter seiner Marke verkauften Produkten, Logos, Marken, Kreationen und sonstigen 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 ihrem Ursprung) übertragen werden, die der Verkäufer in Bezug auf die bestellten Produkte besitzt und/oder nutzt und/oder die sich auf diese Produkte beziehen. Der Käufer verpflichtet sich, sich vom Verkäufer gehaltenen und/oder genutzten Rechte zu respektieren und keine Handlungen vorzunehmen, die diese Rechte verletzen und ganz allgemein den Interessen des Verkäufers schaden könnten. Daher darf der Käufer insbesondere die vom Verkäufer auf den übermittelten Unterlagen oder auf den Produkten angebrachte Marke nicht verändern, modifizieren oder entfernen. Jede vollständige oder teilweise Verwendung einer vom Verkäufer geführten Marke, eines Namens oder eines Signets durch den Käufer bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verkäufers.

13 – EIGENTUMSVORBEHALT – RISIKOTRANSFER

13.1. Der Verkauf der Produkte erfolgt unter einer Klausel, wonach die Übertragung der Eigentumsrechte ausdrücklich der vollständigen Zahlung des Haupt- und Nebenpreises gemäß den Artikeln 2367 bis 2372 des französischen Zivilgesetzbuchs unterliegt. Die Zahlung gilt erst dann als erfolgt, wenn der Verkäufer den Preis tatsächlich in Empfang genommen hat. Es wird ausdrücklich vereinbart, dass Produkte, die sich im Besitz des Käufers befinden und noch nicht bezahlt sind, als unbezahlt gelten, und dass der Verkäufer sie zur Begleichung unbezahlter Rechnungen zurückfordern kann. Im Falle einer Pfändung oder eines anderen Zugriffs eines Dritten auf die Produkte muss der Käufer den Verkäufer unbedingt unverzüglich darüber informieren, damit dieser sich dagegen wehren und seine Rechte wahren kann. Der Käufer darf das Eigentum an diesen Produkten nicht verpfänden oder als Sicherheit abtreten. Er ist jedoch berechtigt, die betreffenden Produkte weiterzuverkaufen, indem er den Unterwerber dafür hinweist, dass die weiterverkauften Produkte mit einem Eigentumsvorbehalt belastet sind. Der Käufer verpflichtet sich, im Falle eines Weiterverkaufs der von der Eigentumsvorbehaltsklausel erfassten Produkten den Weiterverkaufspreis gesondert zu verbuchen und ganz allgemein alle Vorkehrungen zu treffen, um die Übereinstimmung zwischen der so vom Unternehmer erhaltenen Summe und dem Verkäufer noch geschuldeten Verkaufspreis herzustellen – und zwar so, dass der Verkäufer die Zahlung des genannten 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 Spediteur sind folglich berechtigt, die Räumlichkeiten des Käufers zu betreten, um die von der Eigentumsvorbehaltsklausel erfassten Produkte abzuholen. Dieses Verfahren schließt andere rechtliche Schritte oder Verfahren, die der Verkäufer nach eigenem Ermessen einleiten kann, nicht aus. Jedes Kollektivverfahren des Käufers kann dazu führen, dass die Produkte gemäß den geltenden gesetzlichen und regulatorischen Bestimmungen zurückgefordert werden.

13.2. Die vorstehenden Bestimmungen beeinträchtigen nicht die Übertragung des Risikos von Verlust, Beschädigung der Produkte, die dem Eigentumsvorbehalt unterliegen, oder von Schäden, die sie verursachen könnten, auf den Käufer. Der Käufer muss daher eine Versicherung abschließen, die die Risiken abdeckt, die ab dem Zeitpunkt der Lieferung der Produkte entstehen, und zwar bei Exportverkäufen gemäß dem zwischen den Parteien vereinbarten Incoterm.

14 – HÖHERE GEWALT

Der Verkäufer behält sich das Recht vor, jede Bestellung ganz oder teilweise auszusetzen, zu verzögern oder zu ändern, falls höhere Gewalt die ordnungsgemäße Ausführung der Bestellung beeinträchtigt. Höherer Gewalt gleichgesetzt sind insbesondere, ohne dass diese Liste erschöpfend ist:

- Krieg (erklärt oder nicht erklärt), Bürgerkrieg, Aufruhr und Revolution, Akte der Piraterie,
- Seeträbe, Beschädigung, Konfiskation, Verschleppung, Entnahme und Enteignung,
- Naturkatastrophen wie heftige Stürme, Wirbelstürme, Erdbeben, Flutwellen, Überschwemmungen, Zerstörungen durch Blitzschlag,
- Epidemien, Gesundheitskrisen,
- Unfälle, insbesondere durch Werkzeuge, Maschinenschäden, Explosionen, Feuer, Zerstörung von Maschinen, Fabriken und Anlagen, Rostschimmel, Rostfahrmängel,
- Ausfall eines Dritten,
- Boykott, Streik und Aussperung in jeglicher Form, Bummelstreik, Besetzung von Fabriken und Räumlichkeiten, Arbeitsniederlegung, die in den Betrieben der Vertragspartei auftreten, die einen Haftungsanspruch fordern,
- Amtshandlungen, unabhängig davon, ob rechtmäßig oder unrechtmäßig, willkürlich oder nicht,
- oder jedes andere Ereignis, das außerhalb der Kontrolle des Verkäufers liegt.

Der Verkäufer verpflichtet sich, den Käufer innerhalb von acht (8) Tagen nach Eintreten eines dieser Ereignisse zu benachrichtigen und alle Maßnahmen zu unternehmen, um die Erfüllung seiner Verpflichtungen so schnell wie möglich wieder aufzunehmen. Im Falle höherer Gewalt akzeptiert der Verkäufer keine Vertragsstrafe in irgendeiner Form.

15 – VERANTWORTLICHKEIT

15.1. Die Verantwortung des Verkäufers ist beschränkt oder unterbindet die Haftung des Verkäufers (i) für Todesfälle oder Personenschäden, die durch die Fahrlässigkeit des Verkäufers verursacht wurden, oder (ii) für Betrug oder (iii) im Falle einer Haftung, die gesetzlich nicht ausgeschlossen werden kann. 15.2. Vorbehaltlich des Artikels 15.1. haftet der Verkäufer nach den AGB nicht für entgangene Einnahmen, entgangene Gewinne, entgangene Verträge, Datenverluste oder für indirekte oder Folgeschäden oder -verluste jeglicher Art, unabhängig davon, ob diese durch die Unterbrechung der Geschäftsbeziehung oder anderweitig verursacht wurden. 15.3. Vorbehaltlich Artikel 15.2 übersteigt die maximale Entschädigung des Verkäufers gemäß den AGB, unabhängig davon, ob es sich um einen Vertrag oder ein anderes Rechtsgeschäft handelt, in keinem Fall den Betrag, den der Käufer in Bezug auf die betreffenden Produkte in den letzten zwölf (12) Monaten an den Verkäufer gezahlt hat. 15.4. Der Verkäufer haftet nicht für Schäden, die durch eine Änderung oder Reparatur eines Produkts verursacht werden, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Verkäufers und nicht von einem autorisierten Fachmann durchgeführt wurde.

16 – AUFTRAGSÜBERTRAGUNG

16.1. Der Nutzen aus der Bestellung ist ausschließlich dem Käufer vorbehalten und kann unter keinen Umständen ohne schriftliche Zustimmung des Verkäufers abgetreten werden. 16.2. Es wird vom Käufer akzeptiert, dass der Verkäufer nach eigenem Ermessen den Nutzen aus der Bestellung und ganz allgemein aus jedem Geschäftsvertrag an ein Unternehmen abtreten kann, das demselben Konzern wie der Verkäufer angehört. In diesem Fall wird der Verkäufer dem Käufer auf geeignete Weise darüber informieren.

17 – KONFORMITÄT

Der Verkäufer verlangt von den Käufern, Vertretern, Partnern und Subunternehmern, dass sie bei der Ausübung ihrer Tätigkeit die geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen einhalten in Bezug auf Handel, Sozialer, Umwelt, Korruptionsbekämpfung und internationale Sanktionen. In diesem Zusammenhang verpflichtet sich der Käufer insbesondere dazu:

- a. wachsam zu sein und die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um Risiken zu vermeiden, die mit der Nichteinhaltung grundlegender Menschenrechte, der Sicherheit und Gefahrenabwehr sowie dem Umweltschutz im Rahmen seiner Geschäftstätigkeit und entlang der gesamten Wertschöpfungskette verbunden sind. Bei Nichteinhaltung oder nachgewiesenen Risiken muss er den Verkäufer über die Maßnahmen informieren, die er zur Verringerung dieser Risiken ergreift.
- b. alle geltenden Export- und -vorschriften und -vorschriften einzuhalten, einschließlich Sanktionen und restriktiver Maßnahmen, die unter anderem von den Vereinten Nationen, der Europäischen Union und den Vereinigten Staaten verabschiedet wurden. Insbesondere verpflichtet sich der Käufer, erkannt an und stimmt ausdrücklich zu, keine Güter und Technologien zu exportieren oder zu reexportieren, die unter die Europäische Verordnung (EU) 833/2014 vom 31. Juli 2014 und die Europäische Verordnung (EU) 765/2006 vom 18. Mai 2006 fallen.

Der Käufer verpflichtet sich, alle notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um die Einhaltung der im Land der Vermarktung geltenden Vorschriften zu gewährleisten.

18 – VERARBEITUNG PERSONENBEOZUGTER DATEN

Gemäß der Europäischen Verordnung Nr. 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. April 2016 zum Schutz vor Menschen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten und zum freien Datenverkehr (im Folgenden „DSGVO“) wird der Verkäufer die personenbezogenen Daten, die vom Käufer beim Verkauf der Produkte übermittelt werden, 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 (1) b) der DSGVO erhoben. Die Daten werden dem Verkäufer ausschließlich für den Verkäufer bestimmt. Der Zugriff auf personenbezogene Daten ist streng auf die Mitarbeiter 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 aufbewahrt. Sie können auch für einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden, um einer gesetzlichen oder behördlichen Verpflichtung nachzukommen oder ein Recht geltend zu machen, und zwar so lange, wie es für die Erfüllung der Verpflichtung oder die Verjährung des betreffenden Rechts erforderlich ist. Gemäß den geltenden Vorschriften hat die betroffene natürliche Person das Recht, auf die sie betreffenden Daten zuzugreifen, sie zu berichtigen, zu löschen, zu übertragen, die Verarbeitung einzuschränken und/oder sie zu entfernen. Sie hat auch das Recht, sich der Verarbeitung aus legitimen Gründen zu widersetzen, sich der Verwendung ihrer persönlichen Daten zu Werbezwecken zu widersetzen, das Recht auf Widerruf ihrer Einwilligung und/oder das Recht, eine Beschwerde bei der Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL) einzureichen.

Alle diese Rechte können ausgeübt werden, indem man sich an den Verkäufer unter der folgenden E-Mail-Adresse wendet: contact@debuyver.fr. Die natürliche Person kann einer von der CNIL zertifizierten vertrauenswürdigen Drittpartei bzw. dem Verkäufer allgemeine oder besondere Richtlinien bezüglich der Aufbewahrung, Löschung und Weitergabe ihrer personenbezogenen Daten nach ihrem Tod erteilen. Sie kann eine Person benennen, die für die Durchführung verantwortlich ist, und sie jederzeit ändern. Falls zu Lebzeiten des Käufers keine derartigen Anweisungen erteilt wurden, haben die Erben des Käufers die Möglichkeit, bestimmte Rechte auszuüben, insbesondere das Recht auf Zugang.

19 – GESCHÄFTSSTREITIGKEITEN

Jede Reklamation oder Geschäftsstreitigkeit seitens des Käufers, die sich auf die gesamte mit dem Verkäufer bestehende Geschäftsbeziehung in Bezug auf das Jahr n bezieht, muss spätestens innerhalb von zwölf (12) Monaten nach Ablauf des Kalendjahres, für das der Betrag geschuldet wird, vorgebracht werden. Andersfalls und in in sträublicher 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.

20 – ANWENDBARES RECHT – STREITSCHLÜCHTUNG – ÜBERTRAGUNG

20.1. Die AGB unterliegen dem französischen Recht. Das Übereinkommen der Vereinten Nationen über den internationalen Warenkauf vom 11. April 1980 ist anwendbar. 20.2. Die Parteien vereinbaren, ihr Möglichstes zu tun, um Meinungsverschiedenheiten, 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 werden kann, unterliegen alle Meinungsverschiedenheiten und Anfechtungen, unabhängig von ihrem Gegenstand, der ausschließlichen Zuständigkeit des Handelsgerichts EPINAL (Frankreich), selbst wenn in den Bestimmungen des Käufers etwas anderes festgelegt ist, ebenso wie im Falle eines Handelsanspruchs, einer Vielzahl vom Beklagten oder einer Nebenklage. Die verschiedenen Liefer- oder Zahlungsmethoden stellen keine Ausnahme von dieser ausschließlichen Zuständigkeit dar. 20.3. Die AGB können in eine Fremdsprache übersetzt werden. Im Falle von Deutungschwierigkeiten oder Widersprüchen hat die französische Version der AGB Vorrang.

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - applicables au 1er janvier 2026

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 LA BRIGADE DE BUYER (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

1- APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV, qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441 -1, III du Code de commerce français.

Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV, sous réserve de toute négociation particulière.

Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite.

Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur.

Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.

1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

2- COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur.

La commande devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, le cas échéant.

Le montant minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes.

2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins.

2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'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- RÉDUCTIONS 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 reverse 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 d'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 coûts 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 trouvent(en) manifestement modifiées(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable.

En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.

L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

4- MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français :

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition.

Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %.

Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé.

4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger :

Nos factures sont payables en Euros (€) avec 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 égal à quarante (40) euros. Lorsque des 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 remettre 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'elle 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'émission 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

Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.

Cette livraison interviendra en France ou part 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 DRUM-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 voyageront 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 toutes les dispositions nécessaires pour assurer la livraison des produits à la date et à l'heure 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 indemniser 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, s'il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

9- DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraison sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.

La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur.

Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.

Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

10- RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou le poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.

Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.

Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et apposée par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur :

- émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ;

- informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits ;

- devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés.

Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur conformément à l'article DAP VAL (CIVIL, (88340), FRANCE selon les Incoterms (CCI Version 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de 30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :

- les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- les fabrications et commandes spéciales.

10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, notwithstanding toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

11- GARANTIE

11.1 Tous les Produits commercialisés par le Vendeur sont conformes aux normes et règlements en vigueur en France Métropolitaine.

11.2 Les Produits bénéficient des garanties légales prévues à l'article L1641 et suivants du Code civil et à l'article 217-4 et suivants du Code de la consommation et d'une garantie commerciale d'une durée de deux (2) ans.

11.3 Les défauts de matières, vices cachés, erreurs de normes ou spécifications n'obligent pas le Vendeur, à l'exclusion de tous les autres dédommagements, qu'à la réparation ou au remplacement pur et simple des Produits incriminés qui demeurent alors l'entière propriété du Vendeur. Le Vendeur pourra décider seul, soit de réparer le Produit, soit de procéder à son échange. Dans l'hypothèse où l'Acheteur exigerait du Vendeur le remplacement du Produit, le coût de ce dernier pourra être mis à la charge de l'Acheteur.

11.4 Dans les cas où des dommages matériels importants ou des dommages corporels quels qu'ils soient, seraient causés par un Produit, aucun retour ne doit être admis par l'Acheteur, le Produit devant être examiné contradictoirement avec l'usager.

11.6 Toute procédure de retrait ou de rappel de Produits à l'initiative de l'Acheteur ne pourra être mise en œuvre qu'après concertation et accord écrit préalable du Vendeur.

12- PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégeables diverses.

Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits.

L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte ou de façon plus générale pouvoir 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 illégale 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.

13- RESERVE DE PROPRIÉTÉ – TRANSFERT DES RISQUES

13.1. 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 se 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 que les produits revendus sont grévés 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 compiler la liste de l'encaissement effectif du prix par le Vendeur.

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 dûdit 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.

13.2. 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.

14- 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,
- catastrophe naturelle tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre, éruption, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la chaîne qui domine l'exportation 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.

15- RESPONSABILITE

15.1 Aucune disposition contractuelle ne limitera ou n'exclura la responsabilité du Vendeur (i) en cas de décès ou de dommages corporels causés par la négligence du Vendeur ou (ii) en cas de fraude ou

(iii) en cas de responsabilité qui ne peut pas être exclue par la loi.

15.2 Sous réserve de l'article 15.1, le Vendeur ne sera pas responsable, en vertu des CGV, de toute perte de revenu, perte de profits, perte de contrats, perte de données ou de toute perte ou dommage indirect ou consécutif de quelque nature que ce soit, qu'il soit causé par la rupture des relations commerciales ou autre.

15.3 Sous réserve de l'article 15.2, la responsabilité globale maximale du Vendeur en vertu des CGV, qu'il s'agisse d'un contrat ou autre, ne dépassera en aucun cas le montant payable par l'Acheteur au Vendeur en ce qui concerne les Produits en question au cours des douze (12) derniers mois.

15.4 Le Vendeur ne pourra être tenu responsable des dommages causés par une modification ou réparation d'un Produit réalisée de manière non-conforme aux instructions du Vendeur et non réalisée par un professionnel agréé.

16- CESSION DES COMMANDES

16.1. 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.

16.2. 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.

17- CONFORMITE

Le Vendeur exige des Acheteurs, représentants, partenaires, sous-traitants qu'ils respectent les dispositions légales et réglementaires applicables dans l'exercice de leurs activités en matière commerciale, sociale, environnementale, de lutte contre la corruption, et de sanctions internationales. A ce titre, l'Acheteur s'engage spécifiquement à :

- a. être vigilant, et mettre en place les mesures nécessaires pour prévenir les risques liés au non- respect des droits humains fondamentaux, à la sécurité et la sûreté et à l'environnement dans le cadre de ses activités et tout au long de la chaîne de valeur. En cas de non-conformité ou de risque avéré, il devra informer le Vendeur des mesures prises pour réduire ces risques.

- b. respecter toutes les lois et réglementations applicables en matière d'exportation et de réexportation, y compris les sanctions et les mesures restrictives adoptées notamment par les Nations Unies, l'Union européenne et les États-Unis. En particulier, l'Acheteur s'engage, reconnaît et accepte expressément de ne pas exporter ou réexporter les biens et technologies visés par le règlement européen (UE) 833/2014 du 31 juillet 2014 et le règlement européen (UE) 765/2006 du 18 mai 2006.

L'Acheteur s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir le respect des réglementations applicables dans le pays de commercialisation

18- 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 dûdit 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 bénéficiera 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, d'adoption ou 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.

19- CONTENTATIONS 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 expressa 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 écarté prescrite et donc irrecevable.

20- DROIT APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS - TRADUCTION

20.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.

20.2. 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 différends modes de livraison ou de règlement n'apportent pas de dérogation à cette attribution exclusive de juridiction.

20.3. Le Code de Commerce fait l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

LA BRIGADE DE BUYER - Société par actions simplifiée au capital de 7.500 € - 15 Rue Roger Ducasse 33200 Bordeaux – R.C.S. Bordeaux 451 208 359 - Numéro d'identifiant unique REP FR006322_01SSRR

FÜR IHR GESCHÄFT

POS / POS

KOCHEN



ALCHIMY POP

Kit Schaufenster

Totem 2-seitig Dim. 35 x 65 cm
+ 3 Podeste Höhe 10 / 15 und 22 cm
REF 10.3600



BROSCHÜRE LOQY

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 10.3703 FR/EN
REF 10.3704 DE



BROSCHÜRE KUPFER PRIMA MATERA & INO- CUIVRE

Informationen, Tipps & Pflege
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.6200 FR/EN
REF 10.6204 DE



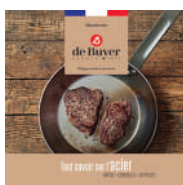
ANTIHAFT BROSCHÜRE CHOC RETAIL

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



BROSCHÜRE CERANOA ANTIHAFTBESCHICHTETE KERAMIKBESCHICHTUNG

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm
REF 10.8200 FR/EN
REF 10.8204 DE



LOQY 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

TISCH-AUFSTELLER LOQY

- (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 21 cm

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 - Pâtisserie-Tüllen (Tritan und Edelstahl)



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

Le Tube und
Fondanttrichter KWIK -
2-seitig - mit Hakensystem
Dim. 60 x 40 cm
REF 10.3350



BROSCHÜRE PÂTISSERIE

Tipps und Rezepte
Dim. 20 x 20 cm REF
10.10200 FR



REZEPTBUCH 'GEOFORME'

4 Sprachen (Französisch
/ Englisch / Deutsch und
Spanisch)
Dim. 120 x 180 mm
REF 10.3210



KARTON-FLAGGE

Dim. 18 x 60 cm
REF 21.470
solange der Vorrat reicht

REGALBODENVERKLEIDUNG

Backformen
Französisch und Englisch
l. 40 - 3,5 cm - REF 21.471
solange der Vorrat reicht



STABILE PAPIERTÜTE

Dim. 36 x 36 cm
REF. QSP50.080



KÜCHENSCHÜRZE

100% Baumwolle
REF.08.20



LOGO-BLOCK

Buchenholz
L. 21 x 6 x 2,5 cm
REF. 10.0006

BROSCHÜREN-HALTER

- REF 10.0009
aus Karton für Broschüren
Dim. 20 x 20 cm
- REF 10.0010
aus Karton für Broschüren
Dim. 10,5 x 21 cm

PLAKAT DE BUYER

- REF QPR10.700
60x20 cm - schwarz
- REF QPR50.200
50x20 cm - weiss
- REF 10.0000
29,4 x 20 cm - braun



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.

POP INFO-KARTE

Perforierte Formen
aus Edelstahl
Französisch / Englisch
Dim. 190 x 110 mm
REF 10.3090



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



CRS info

CSR INFO POSTER

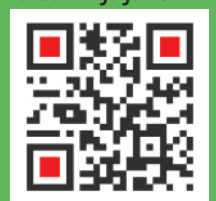
mit Hakensystem
Französisch / Dim. 60 x 40 cm
REF 20.105



TISCH-AUFSTELLER

2-seitig / Französisch
Dim. 15 x 21 cm
REF 20.104

Erfahren Sie mehr über
unser Engagement:



VERKAUFSSTÄNDER

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
- ALCIMY / MILADY
- ÉLASTOMOULE
- 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

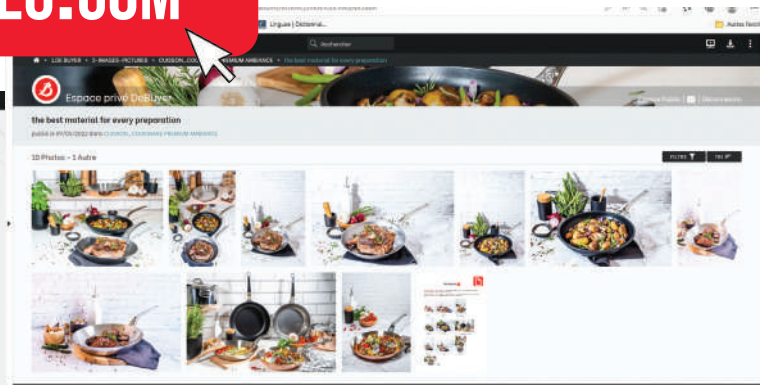
Espace DeBuyer

NOM D'UTILISATEUR

MOT DE PASSE

SE CONNECTER

changer d'espace



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.



STEIGERN SIE IHRE VERKÄUFE UND ENTWICKELN SIE IHREN SHOP

Training und Masterclass Katalog-Download:

ALPHABETISCHES INDEX

A

Alkoholgelee	102
Auflaufform	97
Ausstecher	174
Ausstecher allerlei	174
Austernmesser	131

B

Bäckerklingen	174
Backform	179, 194
Backgitter	193, 204
Backpapier	207
Backpinsel	211
Backwarenplatte	203
Bain-marie	63, 107
Bain-marie (mit Doppelwand)	209
Bauernpfanne, Antihft	29, 32, 35, 37, 70, 74
Bauernpfanne, Edelstahl	42, 51, 52, 55, 59, 61, 69, 73
Bauernpfanne, Eisenstahl	9, 10, 13, 22, 71, 75
Bauernpfanne, Kupfer	79, 80, 83, 84, 86, 88, 90
Bauerntopf, Eisenstahl	13
Besen	127
Biskuitsäge	130
Blätter für schokolade	209
Blech	132, 193, 198, 200-203
Blinis-Pfanne, Antihft	42
Blinis-Pfanne, Eisenstahl	11, 15, 16, 23
Bonbonmacher	210
Bratentopf, Edelstahl	32
Bratentopf, Kupfer	91
Bratpfanne, Antihft	28, 31, 32, 34, 36, 38, 39, 41, 43, 45, 70, 74
Bratpfanne, Eisenstahl	9, 10, 12, 13, 15, 16, 17, 22, 24, 25, 71, 75
Bratpfanne, Edelstahl	51, 55, 58, 60, 69, 73,
Bratpfanne, Kupfer	80, 84, 85, 90
Brenner	25

C

Canelés-Form	93, 191, 195
Charlotten-Form	190, 196
Crêpes-Pfanne, antihft	29, 35, 37, 40, 41, 74
Crêpes-Pfanne, Eisenstahl	11, 15, 18, 23, 75

D

Dachrinnen	189
Dampfkocher	53, 56, 59, 62, 68, 73, 82

Dariole Form	191
Deckel, Edelstahl	13, 53, 57, 62, 71, 86
Deckel, Glas	11, 14, 29, 33, 35, 36, 57, 59, 69, 73
Deckel, Kupfer	83, 88, 92
Dreibein	25
Dreieckspachtel	130

E

Eierplatte	91
Eimer	110
Eisportionierer	112

F

Financier Form	195
Fischpfanne	18, 40, 41
Flasche	188, 204
Form, Halbrund	191
Frittiertopf	20

G

Garnierer Kwik	116-117
Garnierer LE TUBE	114
Gemüseschneider	154-162
Gemüsetopf	62, 82
Gewürzemühle	139, 147, 150, 151
Gießlöffel	122
Glocke	98
Griff, abnehmbar	67, 72, 75
Griffe	67, 73
Grillspieß	124

H - K

Handschuhe	24, 33, 45, 103, 131
Hummergäbelchen	131
Karamellisierung Eisen	211
Kasserolette	92
Kasserolle, Edelstahl	50, 54, 58, 60, 68, 72
Kasserolle, Kupfer	79, 83, 85, 88, 90
Kochtopf, Edelstahl	52, 56, 59, 61
Kochtopf, Kupfer	81, 82, 84, 87, 89
Korb	20
Küchenschüssel	106
Küchensieb	109

L - M

LE TUBE	114, 115, 216, 217
Löffel	121, 123
Marmeladentopf, Kupfer	93
Maronipfanne	23

Mehlschaufel	111
Messer	166, 167, 168
Minuterie	134
MOUL'FLEX	234- 237
Muskatmühle	147

O - P

Omelettenwender	123
Omelet-Pfanne	9, 15
Ovale Platte	91
Palette	129
Passiergerät	110
Pâtisserie Rahmen	187
Pfännchen „3-blinis“	18
Pfannenschutz	103
Pfeffermühle	140-151
Pflegewachs	102
Pinzette	119, 124, 125
Pizzablech	132
Pizza Schaufel	132
Pizza-Rädchen	132
Plancha	16, 19
Platte	107

R

Rahmen	187, 188, 203
Raplette-Geräte zum Ebnet	188
Räucherofen	63
Reliefblech	190, 209
Rohrform	192
Ruban	188, 189

S

Salzstreuer	146
Schärfer	169
Schaumlöffel	121, 122, 123
Schere	131
Schlagschüssel	106
Schneidebrett	169
Schneider-Tomaten	164
Schnur	103
Schöpflöffel	121, 123
Servierpfanne, Eisensahl	13
Servierpfanne, antihaf	33
Servierpfanne, Edelstahl	52, 56, 69
Servierpfanne, Kupfer	81, 84, 86, 91
Sieb	107, 109
Silikonbackmatte	206, 207

Silikonform	230-237
Spitzsieb	108
Spritzbeutel	226, 227
Spritzbeutel, wegwerf	227
Ständer für wok	63
Stößel	108, 233
Streuer	109

T

Teigausrollmaschine	173
Teigrädchen	174, 175
Teigrolle	174
Teigschaber	128, 175
Thermometer	133, 134
Tortenrahmen	180, 181, 182, 183, 184
Tranchierbretter-Träger	169
Trichter	112, 116, 117, 208
Trichterfilter	112
Trinkbecher	111
Tüllen	212, 213, 214, 215, 220

W - Z

Waage	133
Wender, Maryse	128
Wender, Nylon	45
Wender, Holz	118, 119, 120
Wender, Edelstahl	120, 122, 123, 128, 129, 130
Wok, Einsenstahl	11, 14, 19, 22
Wok, antihaf	32
Wok, Kupfer	81
Wok, Edelstahl	52, 57, 63
Wok Ständer	63
Zucker-Thermometer	133, 208

NUMERISCHER INDEX

Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite
10-100701	147	10-121410	141	10-132105	145	10-199024	237	10-211115	218	10-212007	223	10-302112	121	10-309907	180
10-100702	151	10-121411	141	10-132106	145	10-199401	237	10-211116	218	10-212008	223	10-302114	121	10-309908	180
10-100703	147	10-121801	144	10-132107	142	10-200089	157	10-211117	218	10-212020	222	10-302116	121	10-309909	180
10-101060	146	10-121802	144	10-132108	142	10-200097	157	10-211118	218	10-212021	222	10-302120	121	10-309910	180
10-101061	146	10-121803	144	10-132109	142	10-200400	110	10-211120	218	10-212503	223	10-302166	121	10-309919	181
10-101062	146	10-121804	144	10-132110	142	10-200410	110	10-211122	218	10-212506	223	10-303020	183	10-309920	181
10-101064	146	10-121805	141	10-132505	142	10-200415	110	10-211124	218	10-212600	221	10-303024	183	10-309921	181
10-101101	150	10-121806	141	10-132506	142	10-200420	110	10-211202	218	10-212601	221	10-303028	183	10-309922	181
10-101102	150	10-121807	141	10-132507	142	10-200430	110	10-211203	218	10-212602	221	10-303123	183	10-309923	181
10-101103	150	10-121808	141	10-132508	142	10-200440	110	10-211204	218	10-212802	221	10-303235	183	10-309930	182
10-101104	150	10-122001	139	10-133001	142	10-200500	164	10-211205	218	10-212908	221	10-303714	186	10-309932	182
10-101105	150	10-122102	145	10-133002	142	10-200510	164	10-211206	218	10-212909	221	10-304001	185	10-309933	182
10-101106	150	10-122103	145	10-133003	142	10-200700	110	10-211207	218	10-212911	221	10-304002	185	10-309940	182
10-101401	144	10-122104	145	10-133004	142	10-201101	162	10-211208	218	10-212914	221	10-304003	185	10-309942	182
10-101402	140	10-122105	145	10-134001	143	10-201141	162	10-211209	218	10-212916	221	10-304108	122	10-309943	182
10-101403	151	10-122106	145	10-134002	143	10-201155	162	10-211210	218	10-213001	224	10-304110	122	10-309950	182
10-101404	144	10-122107	145	10-140701	151	10-201190	162	10-211211	218	10-213003	224	10-304112	122	10-309951	182
10-101405	140	10-122108	142	10-141001	146	10-201201	156	10-211212	218	10-214000	122	10-304114	122	10-309952	182
10-101406	144	10-122109	142	10-141002	146	10-201241	157	10-211213	218	10-214010	122	10-304120	122	10-309953	182
10-101407	140	10-122110	142	10-141401	140	10-201255	157	10-211214	219	10-260112	121	10-306535	191	10-311112	107
10-101408	144	10-122111	142	10-151001	147	10-201256	157	10-211215	219	10-260114	121	10-306545	191	10-311114	107
10-101409	140	10-122501	142	10-151002	147	10-201257	157	10-211216	219	10-260116	121	10-306555	191	10-311116	107
10-101411	141	10-122502	142	10-170153	234	10-201288	157	10-211217	219	10-260118	121	10-309106	184	10-311118	107
10-101412	141	10-122503	142	10-170453	234	10-201289	157	10-211218	219	10-260120	121	10-309107	184	10-312200	19
10-101413	141	10-122504	142	10-170460	234	10-201291	157	10-211219	219	10-260122	121	10-309108	184	10-312236	63
10-101801	144	10-123001	142	10-170760	234	10-201292	157	10-211220	219	10-261020	127	10-309110	184	10-312438	97
10-101802	151	10-123002	142	10-171053	234	10-201293	157	10-211221	219	10-261025	127	10-309112	184	10-312507	190
10-101803	144	10-123003	142	10-171060	234	10-201294	157	10-211222	219	10-261030	127	10-309114	184	10-312516	190
10-101804	144	10-123004	142	10-180055	233	10-201295	157	10-211223	219	10-261035	127	10-309116	184	10-312518	190
10-101805	144	10-124001	143	10-183101D	233	10-201296	157	10-211224	219	10-261040	127	10-309118	184	10-313006	123
10-101806	141	10-124002	143	10-183121D	233	10-201298	157	10-211225	219	10-261045	127	10-309120	184	10-313008	123
10-101807	141	10-127001	143	10-183201D	233	10-201400	160	10-211306	220	10-261050	127	10-309122	184	10-313010	123
10-101808	141	10-127002	143	10-183221D	233	10-201459	160	10-211308	220	10-261135	127	10-309124	184	10-313012	123
10-101809	141	10-130701	147	10-183301D	233	10-201503	161	10-211400	223	10-261145	127	10-309126	184	10-313304	191
10-102001	139	10-130702	147	10-183321D	233	10-201523	161	10-211405	223	10-261201	165	10-309128	184	10-313306	191
10-102101	145	10-131001	146	10-183401D	232	10-201543	161	10-211410	225	10-261202	165	10-309130	184	10-313308	191
10-102102	145	10-131002	146	10-183421D	232	10-201559	161	10-211411	224	10-261203	165	10-309306	183	10-313310	191
10-102103	145	10-131003	146	10-185001	230	10-201584	157	10-211412	224	10-270100	120	10-309308	183	10-313312	191
10-102104	145	10-131004	146	10-185021	230	10-201590	161	10-211413	224	10-270101	120	10-309310	183	10-313314	191
10-102105	145	10-131101	148	10-185101D	232	10-201592	160	10-211420	225	10-270102	120	10-309322	183	10-313316	191
10-102106	145	10-131102	148	10-185121D	232	10-201593	160	10-211421	224	10-270103	120	10-309324	183	10-313320	191
10-102107	142	10-131201	148	10-185201D	231	10-201595	157	10-211520	220	10-270104	120	10-309326	183	10-313406	121
10-102108	142	10-131202	148	10-185221D	231	10-201600	158	10-211525	220	10-270105	120	10-309328	183	10-313504	121
10-102109	142	10-131401	144	10-185301D	231	10-201659	159	10-211530	220	10-270106	120	10-309545	191	10-313608	121
10-102110	142	10-131402	144	10-185321D	231	10-201690	159	10-211535	220	10-270107	120	10-309555	191	10-315008	123
10-102501	142	10-131403	144	10-185601D	232	10-201692	159	10-211540	220	10-270108	120	10-309565	191	10-315010	123
10-102502	142	10-131404	144	10-185621D	232	10-201694	159	10-211607	222	10-270109	120	10-309580	191	10-315012	123
10-102503	142	10-131405	139	10-185801D	231	10-201696	159	10-211608	222	10-270110	120	10-309703	181	10-315016	123
10-102504	142	10-131406	140	10-185821D	231	10-201790	160	10-211610	222	10-300004	192	10-309708	181	10-320124	203
10-120701	147	10-131407	140	10-186101	233	10-201800	163	10-211614	222	10-300100	173	10-309709	181	10-320131	203
10-120702	147	10-131408	140	10-186221	232	10-201890	163	10-211616	222	10-300101	173	10-309800	180	10-320504	189
10-121001	146	10-131409	140	10-186801	230	10-201892	163	10-211617	222	10-300200	188	10-309801	180	10-320530	189
10-121002	146	10-131410	141	10-186901	232	10-201893	163	10-211710	219	10-300201	188	10-309802	180	10-320604	189
10-121003	146	10-131411	141	10-187301	230	10-201895	163	10-211715	219	10-300299	188	10-309803	180	10-320630	189
10-121004	146	10-131412	141	10-187521	231	10-204000	211	10-211720	219	10-300601	180,	10-309804	180	10-321024	177
10-121101	148	10-131801	144	10-196101	236	10-211102	218	10-211730	219	10-300635	192	10-309805	180	10-321035	177
10-121102	148	10-131802	144	10-196102	236	10-211103	218	10-211801	220	10-300725	192	10-309806	180	10-321048	177
10-121201	148	10-131803	144	10-196201	236	10-211104	218	10-211802	220	10-301316	187	10-309807	180	10-321235	179
10-121202	148	10-131804	144	10-196401	236	10-211105	218	10-211803	220	10-301320	187	10-309808	180	10-321320	178
10-121401	144	10-131805	141	10-196601	237	10-211106	218	10-211812	220	10-301321	187	10-309809	180	10-321324	178
10-121402	144	10-131806	141	10-196801	236	10-211107	218	10-211831	220	10-301330	187	10-309810	180	10-321424	179
10-121403	144	10-131807	141	10-197501	237	10-211108	218	10-211913	221	10-301343	187	10-309900	180	10-321428	179
10-121404	144	10-131808	141	10-197601	235	10-211109	218	10-212001	222	10-301535	187	10-309901	180	10-321515	179
10-121405	140	10-132001	139	10-197602	235	10-211110	218	10-212002	222	10-301536	187	10-309902	180	10-321526	179
10-121406	140	10-132101	145	10-197603	235	10-211111	218	10-212003	222	10-301545	187	10-309903	180	10-323224	107
10-121407	140	10-132102	145	10-197701	235	10-211112	218	10-212004	222	10-302106	121	10-309904	180	10-323228	107
10-121408	140	10-132103	145	10-198424	237	10-211113	218	10-212005	223	10-302108	121	10-309905	180	10-324210	109
10-121409	141	10-132104	145	10-198900	237										

Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite
10-324214	109	10-335800	114	10-349128	72	10-360114	54	10-374124	52	10-411520	73	10-423830	125	10-453040	106
10-324216	109	10-335801	114	10-349324	73	10-360116	54	10-374128	52	10-411524	73	10-423915	125	10-460416	109
10-324218	109	10-335802	114	10-349328	73	10-360118	54	10-374216	52	10-411528	73	10-423930	125	10-460421	109
10-325016	106	10-335875	114	10-349524	73	10-360120	54	10-374220	52	10-411532	73	10-428015	167	10-460430	109
10-325020	106	10-335892	114	10-350000	210	10-360124	54	10-374224	52	10-414000	169	10-428017	167	10-460521	109
10-325024	106	10-335893	114	10-350001	210	10-360224	55	10-374228	52	10-415002	215	10-428117	167	10-463600	24
10-325028	106	10-335894	115	10-350104	60	10-360228	55	10-374528	52	10-415003	215	10-428121	166	10-463610	33
10-325032	106	10-335895	115	10-350112	60	10-360316	55	10-374616	50	10-415004	215	10-428209	167	10-463620	33
10-325036	106	10-335896	115	10-350114	60	10-360320	55	10-374618	50	10-415005	215	10-428316	168	10-463702	103
10-325040	106	10-335897	115	10-350116	60	10-360324	55	10-374620	50	10-415007	215	10-428318	168	10-465000	134
10-327120	111	10-336060	203	10-350118	60	10-360420	55	10-374832	52	10-415008	215	10-428514	167	10-465010	134
10-327124	111	10-336140	202	10-350120	60	10-360424	55	10-390516	186	10-415009	215	10-428626	168	10-467003	174
10-327412	110	10-336160	202	10-350124	60	10-360428	55	10-390520	186	10-415010	214	10-428730	167	10-468220	131
10-327612	110	10-336603	203	10-350128	60	10-360432	55	10-390608	186	10-415011	214	10-429002	169	10-468221	131
10-328035	107	10-336740	202	10-350220	61	10-360516	56	10-390616	186	10-415103	212	10-430700	174	10-468300	131
10-328040	107	10-337135	106	10-350224	61	10-360520	56	10-390620	186	10-415106	212	10-430800	174	10-468500	131
10-328327	107	10-337140	106	10-350228	61	10-360524	56	10-390624	186	10-415108	212	10-433600	227	10-468700	131
10-328330	107	10-337216	106	10-350316	61	10-360528	56	10-390628	186	10-415111	212	10-433701	103	10-470022	196
10-329031	132	10-337220	106	10-350318	61	10-360828	57	10-391208	185	10-415113	212	10-433801	103	10-470122	197
10-329430	123	10-337224	106	10-350320	61	10-360832	57	10-391216	185	10-415115	212	10-434300	190,	10-470210	196
10-330012	175	10-337230	106	10-350324	61	10-361224	56	10-391220	185	10-415118	212	10-434310	188	10-470222	196
10-330211	175	10-337316	106	10-350328	61	10-361228	56	10-391224	185	10-415205	213	10-434311	188	10-470310	193
10-330212	175	10-337320	106	10-350420	60	10-366000	67	10-393032	107	10-415209	213	10-434312	188	10-470312	193
10-332153	202	10-337324	106	10-350424	60	10-366002	67	10-393040	107	10-415211	213	10-434315	189	10-470520	193
10-332165	202	10-337330	106	10-350428	60	10-366003	67	10-393048	107	10-415213	213	10-434317	189	10-470524	193
10-332300	174	10-337430	98	10-350432	60	10-366102	68	10-394012	184	10-415217	213	10-434318	189	10-470528	193
10-332400	174	10-337900	106	10-350520	61	10-366103	68	10-394014	184	10-415219	213	10-434319	209	10-470532	193
10-332928	193	10-339014	107	10-350524	61	10-366114	68	10-394016	184	10-415220	213	10-434353	188	10-470620	193
10-332932	193	10-339016	107	10-350528	61	10-366116	68	10-394018	184	10-415225	213	10-434401	207	10-470624	193
10-333053	204	10-339020	107	10-350532	61	10-366118	68	10-394020	184	10-415308	213	10-434402	207	10-470628	193
10-333060	204	10-339024	107	10-350536	61	10-366120	68	10-394022	184	10-415509	212	10-434408	207	10-470632	193
10-333065	204	10-340125	124	10-350540	61	10-366124	68	10-394024	184	10-415511	212	10-434421	177	10-470728	194
10-335010	108	10-340135	124	10-350545	61	10-366224	69	10-394026	184	10-415610	212	10-434422	177	10-470820	194
10-335014	108	10-340140	124	10-350550	61	10-366228	69	10-394312	186	10-415614	212	10-434423	177	10-470836	194
10-335018	108	10-341003	58	10-350620	62	10-366320	69	10-394313	186	10-415618	212	10-434441	179	10-470918	194
10-335020	108	10-341004	58	10-350624	62	10-366324	69	10-397900	111	10-416506	214	10-434442	179	10-470923	194
10-335023	108	10-341014	58	10-350628	62	10-366328	69	10-398210	122	10-416510	214	10-434451	179	10-471008	195
10-335026	108	10-341016	58	10-350632	62	10-366332	69	10-398310	122	10-416601	213	10-434460	178	10-471012	195
10-335090	108	10-341018	58	10-350636	62	10-366424	69	10-398410	122	10-416802	213	10-434461	178	10-471020	195
10-335123	108	10-341020	58	10-350640	62	10-367524	53, 56	10-398412	122	10-418014	214	10-434471	179	10-471112	194
10-335220	108	10-341124	59	10-350650	62	10-370601	50	10-398510	122	10-418110	214	10-434472	179	10-471206	194
10-335222	108	10-341224	58	10-350720	62	10-370614	50	10-398512	122	10-418212	214	10-434645	227	10-471212	194
10-335300	116	10-341228	58	10-350724	62	10-370616	50	10-398905	184	10-418305	214	10-434703	226	10-471224	197
10-335320	116	10-342720	59	10-350728	62	10-370618	50	10-398906	184	10-418310	214	10-434705	226	10-471300	198
10-335330	116	10-342724	59	10-350732	62	10-370620	50	10-398907	184	10-420001	93	10-434735	226	10-471302	198
10-335340	116	10-342728	59	10-350736	62	10-370624	50	10-398908	184	10-420412	102	10-434801	227	10-471400	197
10-335360	116	10-342814	14	10-350740	62	10-370914	53, 80	10-398910	184	10-423015	129	10-434802	227	10-471515	198
10-335395	116	10-342816	14	10-350745	62	10-370916	53, 80	10-398912	184	10-423020	129	10-434840	227	10-471524	198
10-335396	116	10-342818	14	10-350750	62	10-370918	53, 80	10-398914	184	10-423025	129	10-434845	227	10-471526	198
10-335400	117	10-342820	14	10-350914	57, 62	10-370920	53, 80	10-398916	184	10-423030	129	10-434955	227	10-471625	198
10-335401	108	10-342824	14	10-350916	57, 62	10-370924	53, 80	10-398918	184	10-423108	129	10-435800	207	10-471630	198
10-335402	117	10-342828	14	10-350918	57, 62	10-370928	53, 80	10-398920	184	10-423109	129	10-435900	207	10-471720	196
10-335410	117	10-342832	14	10-350920	57, 62	10-371720	51	10-398922	184	10-423112	129	10-436100	174	10-471723	196
10-335412	117	10-343716	63	10-350924	57, 62	10-371724	51	10-398924	184	10-423115	129	10-436200	174	10-471728	196
10-335451	117	10-344160	63	10-350928	57, 62	10-371728	51	10-398928	184	10-423120	129	10-437002	111	10-471805	195
10-335452	117	10-344190	63	10-350932	57, 62	10-371732	51	10-398975	184	10-423125	129	10-437005	111	10-471812	195
10-335479	117	10-344191	63	10-350936	62	10-372420	51	10-402105	111	10-423130	129	10-437009	111	10-471816	196
10-335489	117	10-344192	63	10-350940	62	10-372424	51	10-402110	111	10-423200	130	10-440902	102	10-471820	196
10-335492	117	10-346002	13	10-350945	62	10-372428	51	10-402120	111	10-423201	130	10-440904	102	10-471826	196
10-335493	117	10-346003	13	10-350950	62	10-372432	51	10-402130	111	10-423301	130	10-440905	102	10-471918	196
10-335495	117	10-346004	13	10-356501	110	10-372735	53, 96	10-402150	111	10-423425	130	10-440952	102	10-474024	128
10-335499	117	10-349103	72	10-356502	110	10-373016	51	10-411420	11, 35	10-423435	130	10-444101	63	10-474034	128
10-335600	112	10-349104	72	10-356505	110	10-373020	51	10-411424	11, 35	10-423500	130	10-444115	63	10-474042	128
10-335612	112	10-349114	72	10-356510	110	10-373024	51	10-411428	11, 35	10-423600	130	10-453017	106	10-474525	128
10-335620	112	10-349116	72	10-356520	110	10-373028	51	10-411432	11, 35	10-423601	130	10-453023	106	10-474530	128
10-335701	112	10-349118	72	10-360103	54	10-373620	51	10-411514	73	10-423720	125	10-453027	106	10-474535	128
10-335712	112	10-349120	72	10-360106	54	10-373624	51	10-411516	73	10-423815	125	10-453032	106	10-474540	128
10-335720	112	10-349124	72	10-360108	54	10-374120	52	10-411518	73	10-423825	125	10-453036	106	10-474545	128

Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite	Code	Seite
10-474550	128	10-488400	133	10-511140	18	10-561216	15	10-623624	80	10-645132	91	10-803036	45	10-831128	32
10-476100	133	10-488401	133	10-511324	19	10-561326	12	10-624120	81	10-645136	91	10-803040	45	10-831320	33
10-476626	197	10-488500	134	10-511328	19	10-561332	12	10-624124	81	10-645309	92	10-804020	43	10-831324	33
10-477053	188	10-488501	133	10-511332	19	10-561424	13	10-624128	81	10-645409	92	10-804024	43	10-831328	33
10-477060	188	10-488700	133	10-511336	19	10-561428	13	10-624216	82	10-645410	92	10-804028	43	10-831336	33
10-478100	175	10-489124	128	10-511340	19	10-561432	13	10-624220	82	10-645412	92	10-804032	43	10-831700	32
10-478200	109	10-489134	128	10-511350	19	10-561501	6	10-624224	82	10-645414	92	10-805020	43	10-832024	32
10-478201	109	10-489142	128	10-511435	19	10-561524	15	10-624228	82	10-645416	92	10-805024	43	10-832028	32
10-478300	109	10-492060	169	10-512018	18	10-561526	15	10-624324	81	10-645418	92	10-805028	43	10-835900	72, 75
10-478301	109	10-493140	206	10-512020	18	10-561530	15	10-624420	81	10-645420	92	10-805032	43	10-836000	73
10-478302	109	10-493151	206	10-512022	18	10-561624	13	10-624732	82	10-645424	92	10-806020	43	10-844020	39
10-478303	109	10-493158	206	10-512024	18	10-561628	13	10-630614	83	10-645428	92	10-806024	43	10-844024	39
10-478824	124	10-493540	207	10-512026	18	10-561724	14	10-630616	83	10-646001	88	10-806028	43	10-844028	39
10-478830	124	10-493760	207	10-512030	18	10-561728	14	10-630618	83	10-646012	88	10-806032	43	10-844032	39
10-478840	124	10-493840	206	10-513020	17	10-561732	14	10-632424	84	10-646014	88	10-807020	43	10-845020	39
10-480501	211	10-493851	206	10-513024	17	10-561740	14	10-632428	84	10-646016	88	10-807024	43	10-845024	39
10-480502	211	10-493858	206	10-513028	17	10-563020	75	10-632432	84	10-646018	88	10-807028	43	10-845028	39
10-480700	211	10-493940	206	10-513032	17	10-563024	75	10-633024	83	10-646020	88	10-807032	43	10-845032	39
10-480725	211	10-497010	132	10-513136	18	10-563028	75	10-633228	84	10-646216	88	10-814012	42	10-846020	39
10-480750	211	10-502018	24	10-514012	18	10-563424	75	10-633620	84	10-646220	88	10-814014	42	10-846024	39
10-480760	211	10-502020	24	10-520020	22	10-563526	75	10-634216	84	10-646224	88	10-816135	202	10-846028	39
10-481301	45	10-502024	24	10-520024	22	10-564001	16	10-634220	84	10-646228	88	10-816140	202	10-846032	39
10-481500	112	10-502026	24	10-520026	22	10-564002	16	10-634224	84	10-646312	88	10-816153	202	10-847020	39
10-481621	124	10-502028	24	10-520028	22	10-565136	16	10-634228	84	10-646314	83, 88	10-816160	202	10-847024	39
10-482603	112	10-502030	24	10-520032	22	10-565228	16	10-640614	85	10-646316	83, 88	10-816165	202	10-847028	39
10-482604	112	10-502032	24	10-521424	22	10-565232	16	10-640616	85	10-646318	83, 88	10-818020	41	10-847032	39
10-482605	112	10-502036	24	10-521428	22	10-565424	13	10-640618	85	10-646320	83, 88	10-818024	41	10-848020	38
10-482701	111	10-502040	24	10-521732	22	10-565428	13	10-640620	85	10-646324	83, 88	10-818026	41	10-848024	38
10-482702	111	10-502045	24	10-530318	23	10-565432	13	10-642420	85	10-646328	83, 88	10-818028	41	10-848028	38
10-484001	174	10-502334	25	10-530320	23	10-566420	71	10-642424	85	10-646420	88	10-818030	41	10-848032	38
10-484300	194	10-502337	25	10-530324	23	10-566424	71	10-642428	85	10-646424	88	10-818032	41	10-848036	38
10-484420	197	10-502342	25	10-532053	201	10-566428	71	10-642735	87, 96	10-646520	88	10-818036	41	10-848136	40
10-484424	197	10-502347	25	10-532105	201	10-566524	71	10-643016	86	10-646524	88	10-818040	41	10-848526	40
10-484426	197	10-502360	25	10-532153	201	10-568020	9	10-643020	86	10-646528	88	10-818136	41	10-848530	40
10-484428	197	10-502624	25	10-532165	201	10-568024	9	10-643024	86	10-646532	88	10-818140	41	10-874020	74
10-485630	226	10-502628	25	10-534012	23	10-568028	9	10-643620	86	10-646616	89	10-818438	41	10-874024	74
10-485635	226	10-502632	25	10-535024	200	10-568032	9	10-643624	86	10-646620	89	10-818522	41	10-874028	74
10-485640	226	10-502640	25	10-535028	200	10-568124	9	10-644120	86	10-646624	89	10-818526	41	10-874032	74
10-485645	226	10-502650	25	10-535032	200	10-568128	9	10-644124	86	10-646628	89	10-818530	41	10-874526	74
10-485650	226	10-502660	25	10-535036	200	10-568424	9	10-644128	86	10-646724	89	10-818824	42	10-874530	74
10-485660	226	10-502670	25	10-535040	200	10-568428	9	10-644216	87	10-658020	93	10-818828	42	10-874824	74
10-485800	128	10-502690	25	10-535324	200	10-571020	10	10-644220	87	10-658026	93	10-822020	28	10-874828	74
10-485934	226	10-502710	25	10-535328	200	10-571024	10	10-644224	87	10-682035	93	10-822024	28	10-876020	36
10-485946	226	10-502740	25	10-535332	200	10-571026	10	10-644228	87	10-682045	93	10-822028	28	10-876024	36
10-487025	118	10-502760	25	10-536240	201	10-571028	10	10-644509	92	10-682055	93	10-822032	28	10-876028	36
10-487030	118	10-505028	20	10-536260	201	10-571032	10	10-644510	90, 92	10-729140	132	10-822526	29	10-876032	36
10-487035	118	10-505032	20	10-536340	201	10-571203	11	10-644512	90	10-735028	132	10-822530	29	10-876526	37
10-487040	118	10-505036	20	10-536360	201	10-571424	10	10-644514	90	10-735031	132	10-822824	29	10-876530	37
10-487120	118	10-505040	20	10-549028	23	10-571524	11	10-644516	90	10-735033	132	10-822828	29	10-876824	37
10-487125	118	10-505045	20	10-549128	23	10-571526	11	10-644518	90	10-735038	132	10-826420	70	10-876828	37
10-487130	118	10-505050	20	10-549328	23	10-571728	11	10-644520	90	10-735048	132	10-826424	70	10-878020	34
10-487135	118	10-505128	20	10-553026	19	10-571732	11	10-644620	91	10-736040	201	10-826428	70	10-878024	34
10-487140	118	10-505132	20	10-553030	19	10-620038	93	10-644624	91	10-736053	201	10-826432	70	10-878028	34
10-487225	118	10-505136	20	10-554038	19	10-620240	93	10-644628	91	10-736060	201	10-826524	70	10-878032	34
10-487230	118	10-505140	20	10-561003	7	10-620614	79	10-644710	91, 92	10-736740	202	10-826528	70	10-878526	35
10-487235	118	10-505145	20	10-561020	12	10-620616	79	10-644716	91	10-736753	202	10-830020	31	10-878530	35
10-487240	118	10-511018	17	10-561024	12	10-620618	79	10-644720	91	10-736760	202	10-830024	31	10-878824	35
10-487300	119	10-511020	17	10-561026	12	10-620620	79	10-644724	91	10-736830	201	10-830028	31	10-878828	35
10-487301	119	10-511022	17	10-561028	12	10-620624	79	10-644816	90	10-736840	201	10-830032	31		
10-487302	119	10-511024	17	10-561032	12	10-622420	80	10-644820	90	10-736860	201	10-830424	32		
10-487304	119	10-511026	17	10-561036	12	10-622424	80	10-644824	90	10-766430	42	10-830428	32		
10-487400	119	10-511028	17	10-561120	15	10-622428	80	10-644912	91	10-766435	42	10-831020	32		
10-487401	119	10-511030	17	10-561124	15	10-622432	80	10-644916	91	10-766440	42	10-831024	32		
10-487530	119	10-511032	17	10-561128	15	10-623016	79	10-644920	91	10-766450	42	10-831028	32		
10-487570	132	10-511036	17	10-561201	6	10-623020	79	10-644924	91	10-803020	45	10-831032	32		
10-487601	119	10-511040	17	10-561203	16	10-623024	79	10-645020	90	10-803024	45	10-831036	32		
10-488100	134	10-511050	17	10-561212	15	10-623228	81	10-645024	90	10-803028	45	10-831120	32		
10-488110	134	10-511136	18	10-561214	15	10-623620	80	10-645028	90	10-803032	45	10-831124	32		

EXKLUSIV IN FRANZÖSISCHEN BOUTIQUES ERHÄLTlich

WERDEN SIE EINE BERATUNGSBOUTIQUE FÜR PATISSERIE

de Buyer
DEPUIS 1830



Wir unterstützen Sie bei der Einrichtung eines übersichtlichen Merchandisings, um Ihren Kunden ein attraktives und spezialisiertes Angebot zu bieten.

DAS KONZEPT PÂTISSERIE



Das Konzept von De Buyer für Pâtisserie umfasst:

- ein übersichtliches Angebot mit klarer Produktsegmentierung
- eine attraktive Gestaltung der Verkaufsdisplays
- Beratung und Informationen dank bereitgestellter POS- und ILV-Materialien
- Animationen und Gegenleistungen, die auf Ihre Pâtisserie-Auswahl abgestimmt sind.



WENDEN SIE SICH AN IHREN VERTRIEBSMITARBEITER, UM DIE BEDINGUNGEN FÜR DIE EINRICHTUNG IN IHREM GESCHÄFT AUF 2, 3 ODER 5 ML ZU ERFAHREN.



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

