



Manufacture



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

Chaque recette a son secret

COLLECTION
2026

de Buyer 
MADE IN FRANCE





HIERRO





BOX #BRUNCHTIME



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-561201		47,5	30	10	1,93

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

BOX #crepesparty



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
10-561501		47,5	30	10

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



BOX Steak Lover



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-561003		47,5	30	10	2,85

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

LOS BLANCOS

EL AZUL

MINERAL B
· PRO ·

MINERAL B
· BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

BLUE
CARBON

La Lyonnaise

Colección

Material del interior

Chapa de hierro blanco

Chapa de hierro azul

Espesor

2,5 a 3 mm

2 mm

1 a 1,5 mm

Modos de cocción

Marcar / Grill / Dorar

Diseñado para cocinar



Acabado

Protección natural con cera de abejas



Ligeramente aceitado

Fuentes de calor



Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de fundición de acero inoxidable



Mango de fleje de madera

Mango de fleje

Mango de fleje

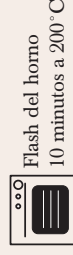
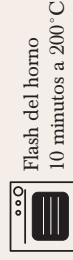
Fijación de monturas y base

Remachada + parada de calor



Remachada

Soldada por puntos



Aptas para el lavavajillas



Perfil

Corte Lyonnaise evasé y abombado: favorece la rotación de alimentos

Diámetro (cm)

20 a 32

12 a 40

12 a 50

12 a 32

14 a 45

Garantía

De por vida (Garantía de por vida contra todos los defectos de fabricación y para un uso normal y adecuado)

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

1-10

1

10

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

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

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

Para todos los fuegos

MINERAL B
 • PRO •



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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,9

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

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B PRO



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-568424		24	7,7	2,5	2,5	2
10-568428		28	8,7	4	2,5	2,49



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



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-568124		24	2,5	1,5
10-568128		28	3	2,25

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

SARTEN DE HIERRO B BOIS CON ACABADO CERA DE ABEJA

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

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

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

MINERAL B
 • BOIS •



Sartén redonda de hierro MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	base 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		32	4,5	3	23	2,66

Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-571424		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Sartén de crepes MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
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

Sartén para 3 Blinis MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-571203	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2

Wok MINERAL B BOIS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-571728		28	51,2	8	3,7	1,5	13,7	1,44
10-571732		32	63,6	9,15	5,6	1,5	15	1,81

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

Tapa de vidrio, mango de madera

new 2026



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg	PC
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

SARTEN DE HIERRO CON ACABADO CERA DE ABEJA

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

Espesor de 2,5 a 3 mm - Calidad superior

Mango de hierro

Made in France

Para todos los fuegos

MINERAL B



Sartén redonda de hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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	Con mango y asa	32	4,5	3	23	2,63
10-561036	Con mango y asa	36	5	3	26	3,53

Sartén redonda GRILL de hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-561326		26	4	2,5	18,5	1,37
10-561332		32	4,5	2,5	23	2,31

Sartén redonda estriada para filete MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-561624		24	2,5	18	1,27
10-561628		28	2,5	21,3	1,63



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



Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-346002	Para sartenes Ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Para sartenes Ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Para sartenes Ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



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

Parte superior pulida brillante.



Sartén campesina con borde alto - Hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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	con 1 mango et 1 asa	32	9,6	5,5	2,5	22,5	3

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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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





Wok MINERAL B con mango

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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		32	61,8	9,15	5,6	1,5	15	1,78
10-561740		40	74,5	23	9,4	2	19,5	3,32



Este wok con su amplia base es especialmente estable en todas las fuentes de calor y ofrece un gran volumen.

El wok es desde siempre el utensilio universal de la cocina asiática y resulta ideal para una cocina natural y dietética que necesita poco grasa y respeta los sabores originales de los alimentos. La anchura permite proteger de las fuentes de calor cada vez más potentes, pues garantiza una guiso digerible.

Tapa de vidrio

Código	Designación	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



Sartén para tortilla MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-561120		20	2,5	1,03
10-561124		24	2,5	1,35
10-561128		28	3	2,15

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



Sartén de crepes MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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

Sartén de blinis - Hierro MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
10-561212		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
10-561214		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Sartén para Poffertjes y mini-blinis MINERAL B



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-561216		27	47,8	1,1

16 Poffertjes Ø 4 cm

Sartén para 3 Blinis MINERAL B

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-561203	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,11



Sartén grill rectangular MINERAL B T con 2 asas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-564002		38	26	2,5	2,49

Sartén grill rectangular MINERAL B con 2 asas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-564001		38	26	2,5	2,5	2,21

Paellera MINERAL B con 2 asas inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-565228		28	4,4	3	21	1,97
10-565232		32	4,2	3	23	2,5



Rustidera ovalada MINERAL B con 2 asas inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-565136		36	24	4,8	2,5	21	2,26



HIERRO

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

Made in France

CARBONE PLUS



Sartén lionesa - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
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	Con mango y asa	32	60	4,5	3	23	2,71	1
10-511036	Con mango y asa	34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
10-511040	Con mango y asa	38	73	5,3	3	30	4,11	1
10-511050	Con mango y asa	48	91	5,7	3	41	6,13	1

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

Sartén lionesa con mango inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
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	Con mango y asa	32	59,6	4,5	3	23	2,71	1

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

Sartenes para pescado - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg	PC
10-511136	Ovalada	36	26	4	2,5	21	2,3	3
10-511140	Ovalada	40	28	5	3	23	3,32	1

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

Sartén ovalada, hierro



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-513136		36	26	4,6	2,5	21	2,39

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

Sartén de crepes - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Base Ø cm	Kg	PC
10-512018	Hierro 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
10-512020	Hierro 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
10-512022	Hierro 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
10-512024	Hierro 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
10-512026	Hierro 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
Sartén de crepes grande								
10-512030	Hierro 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	3

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

Sartén de blinis - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Perso	Kg	PC
10-514012	Sartén de blinis	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

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

Sartén lionesa con 2 asas - Hierro, calidad superior



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
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

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

Su grosor permite cocinar los alimentos a fuego lento.

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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-511435		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
10-312200		24		3,65	1	0,25	1

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

Sartén Grill redondo- mango de fleje



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg	PC
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

Perfecta para hacer a la plancha las carnes con muy poca materia grasa. El hierro toma temperaturas altas y permite una perfecta caramelización de los azúcares para dar el mejor sabor a sus preparados. El fondo

estriado marca la carne y reduce la superficie de contacto. El borde alto de la falda de la sartén limita las proyecciones.



Sartén rectangular mango en fleje



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-554038		38	26	2,5	2,52

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

Freidora bombeada, sin cestillo



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

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

Cestillo bombeado, inox para 5050



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
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	Hasta que se agoten las existencias	43	14,5	0,5

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



**BLUE
CARBON**



BLUE CARBON HIERRO AZUL

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

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

Made in France



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

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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



ELEMENTOS						
Tapadera inox						
10-346002	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
10-346003	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
10-346004	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61

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

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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-521424		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
10-521428		28	54,5	9	4	2	1,96

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

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

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-521732		32	56	32,4	9,7	2	15	2,28



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

Sartén de castañas con agujeros laterales



Sartén de castañas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-549328		28	4,7	1,1	0,91	5

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-549028		28	3,7	1	0,7	10
10-549128		28	3,7	1	1,24	10
	Hasta que se agoten las existencias					
	Hasta que se agoten las existencias					

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

Su fondo ranurado facilita la cocción de las

castañas.

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

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

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-534012		12	24	12	2	2	0,32	10



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

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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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

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



La Lyonnaise



HIERRO

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

Sartén lionesa



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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

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

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.





Paellera hierro azul



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-502334	2 asas, 6 raciones	34	42	4,5	1,5	1,43	3
10-502337	2 asas, 8 raciones	37	44,4	5	1,5	1,61	3
10-502342	2 asas, 12 raciones	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
10-502347	2 asas, 15 raciones	47	55	6	1,5	2,64	3
10-502360	2 asas, 25 raciones	60	68	6,5	1,5	3,91	1

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

Trípode en acero cromado para quemador



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-502710		59	55	66,5	2,17

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

Paellero a gas, hierro esmaltado



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
10-502740	Para Paellera ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
10-502760	Para Paellera ø 80 cm	60	94,7	13	3,78

Conformes a las normas Europeas
Entregado sin adaptador

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

Paellera "Viva España", 2 asas rojas, hierro



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-502624	1 ración	24	3,5	1	0,4	6
10-502628	3 raciones	28	3,7	1	0,51	6
10-502632	5 raciones	32	4	1	0,68	6
10-502640	9 raciones	40	4,4	1	1,28	6
10-502650	14 raciones	50	5	1	2,22	4
10-502660	19 raciones	60	5	1	4,09	4
10-502670	25 raciones	70	5	1	7	1
10-502690	50 raciones - 4 asas	90	6,2	1,5	12	1

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

martilleado da a este artículo una presentación específica.



de Buyer
MADE IN FRANCE



ANTIADHERENTE



Sartén antiadherente de aluminio forjado

Eco-diseñada en aluminio reciclado

El proceso de fabricación por forja hace que el aluminio sea más duro y resistente.

Revestimiento cerámico liso de alta resistencia

Deslizamiento excepcional para cocinar sano y fácil con menos grasa.

Revestimiento exterior negro mate

Cola de acero con tiras remachadas para un agarre cómodo.

Todos los quemadores, incluida la inducción. Apta para horno flash: 10 min. a 200°C

Fácil de limpiar.

Made in Europe

CERANOVA



Sartén redonda antiadherente Ceranova con revestimiento cerámico



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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

Sartén campesina con borde alto Ceranova con revestimiento cerámico



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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



Tapa de vidrio

Código	Designación	Øcm	Kg
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



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

Sartén de crepes Ceranova con revestimiento cerámico



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Perso	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



GAMA ANTIADHERENTES

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

CHOC EXTREME

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

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC EXTRÊME



Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mango inox

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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



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

Sartén redonda antiadherente CHOC EXTREME con mang inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
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		36	4,6	3	23	2,5

La gama de utensilios CHOC EXTREME es de fundición de aluminio obtenido bajo presión, revestido de un antiadherente de calidad, ofreciendo gran resistencia a la deformación, a los cambios térmicos y físicos. Es ideal para una cocina regular gracias a su

espesor de fondo y evita las malas reacciones tras un calor muy potente. El mango ergonómico es de inox.

Cazo bajo antiadherente CHOC EXTREME con mango inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
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

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

Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	ø base cm	Kg
10-832024	4/6 p.	24	5	16	0,82
10-832028	6/8 p.	28	5,5	18,5	1,2

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



Cacerola alta con tapadera vidrio y 2 asas - CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
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

Apto para la cocción en el horno.

Wok CHOC EXTREME con 2 mangos



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-831700	Wok	32	11	3	18	1,62

Cacerola baja sin tapa vidrio - CHOC EXTREME

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-831320		20	27	6	3	12,5	0,96
Hasta que se agoten las existencias							
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
Hasta que se agoten las existencias							



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



Tapa de vidrio



Código	Designación	Øcm	Kg
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

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

Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-463610	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	modelo grande 11 cm Para Ø36 cm	24	14,5	6	0,44

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



SARTEN CHOC B BOIS

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

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

**CHOC B
 • BOIS •**



Sartén redonda antiadherente Choc B BOIS

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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



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

Sartén campesina con borde alto CHOC B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-878824		24	4	16,6	1,28
10-878828		28	4	22	1,55

Tapa de vidrio, mango de madera

new
2026



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg	PC
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



Sartén de crepes CHOC B BOIS



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
10-878526		26	4	18	0,87
10-878530		30	4	22	1,19

SARTEN CHOC INTENSE

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

Mango de inox

Para todos los fuegos
Made in France

**CHOC
INTENSE**



Sartén redonda antiadherente CHOC INTENSE

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base 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



Tapa de vidrio

Código	Designación	Øcm	Kg
10-342820		20	0,44
10-342824		24	0,59
10-342828		28	0,93
10-342832		32	1,19



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



Sartén campesina con borde alto CHOC INTENSE



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-876824		24	4	16,6	1,18
10-876828		28	4	22	1,45

Sartén de crepes CHOC INTENSE



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
10-876526		26	4	18	0,84
10-876530		30	4	22	1,11



DISPLAY PODIUM CHOC Retail ref 10.8300

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

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

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

Para saltar, calentar, cocinar materias delicadas

**CHOC
RESTO INDUCTION**

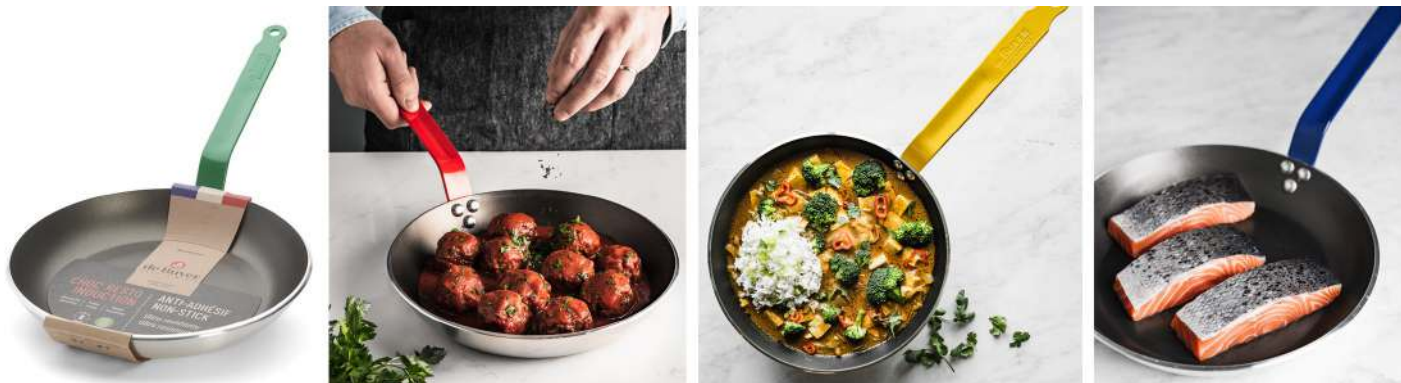


Sartén redonda antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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

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



Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango rojo - HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango rojo para carnes rojas							
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

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

Sartén antiadherente Choc Recto Induction con mango verde -HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango verde para verdura							
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

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

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango amarillo -HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango amarillo para carnes blancas							
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

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

Sartén antiadherente CHOC Resto Induction con mango azul -HACCP



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
Mango azul para pescado							
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

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



Sartén de crepes antiadherente CHOC Resto Induction

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-848526		26	4	18	0,8
10-848530		30	4	22	1



Sartén ovalada antiadherente CHOC Resto Induction



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-848136		36	26	4,3	5	18	1,7

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



SARTEN DE ALUMINIO GRUESO ANTIADHERENTE

Calidad profesional

Revestimiento 5 CAPAS

FONDO RANURADO

Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Todos los fuegos salvo inducción

*Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas*CHOC
CLASSIC

Sartén redonda CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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



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

Sartenes para pescado CHOC

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-818136	Sartén ovalada	36	26	4,3	5	1,61	3
10-818140	Sartén ovalada	40	28	4,5	5	1,95	3
10-818438	Sartén rectangular	38	26	4,2	5	1,87	3



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

Sartén de crepes CHOC

Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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



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

Sartén de blinis CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-814012		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
10-814014		14	26	1,7	4	0,24	10

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



Cazo bombeado CHOC



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-818824		24	43	6,5	4	1,2
10-818828		28	49,5	7,1	4	1,27

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

Rustideras con asas de aluminio



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-766430	Largo total : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
10-766435	Largo total : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
10-766440	Largo total : 46 cm	40	32	8	4	2,6
10-766450	Largo total : 56 cm	50	40	8	4	6,61

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

SARTEN PROFESIONAL CHOC
aluminio espeso antiadherente
Revestimiento PTFE multicapas

Mango de fleje revestido una pintura en polvo
coloreada :

- Seguridad alimentaria
- Respeta el sabor de cada alimento

CHOC CLASSIC

HACCP



Sartén redonda antiadherente CHOC con mango rojo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango rojo para carnes rojas						
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

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango amarillo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango amarillo para carnes blancas						
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

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango azul



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango azul para pescado						
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

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.

Sartén redonda antiadherente CHOC con mango verde



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Mango verde para verdura						
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

La sartén tradicional antiadherente CHOC de aluminio está realizada con un mango de fleje revestido con una pintura en polvo de color, que resiste al calor. Práctico e higiénico, este sistema permite hacer una distinción entre las categorías de

alimentos durante la cocción, para limitar los riesgos de contaminación cruzada en las cocinas profesionales.



SARTÉN REDONDA ALUMINIO ANTIADHERENTE

Todos los fuegos salvo inducción
Deslizamiento y antiadherencia óptimas

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas

CHOC ACCESS



Sartén redonda CHOC Access



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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

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

Espátula para sartenes antiadherentes

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
10-481301		28	6,5	0,03	5



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

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26



se adapta sobre los mangos de fleje.

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-346002	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



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





ACERO INOXIDABLE



MULTICAPAS

FONDOS SANDWICH

5 capas

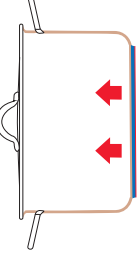
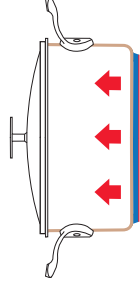
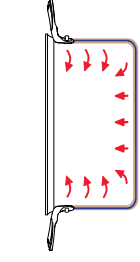
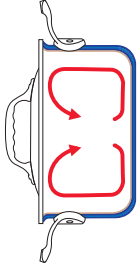
3 capas

AFFINITY

ALCHEMY

MILADY

PRIM'APPETY



Colección

Espesor

0,8 a 1 mm

Modos de cocción

Dorar / Blanquear / Freír

Diseñado para cocinar



Acabado

Pulido cepillado

Pulido brillante

Pulido cepillado

Fuentes de calor



Fondo del utensilio

Multicapa

Fondo sándwich grueso (7 mm)

Fondo sándwich difusor (4 a 7 mm)

Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de tubo de acero inoxidable estanco

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango de tubo de acero inoxidable

Fijación de monturas y base

Remachada

Remachada

Soldada por puntos

Parada de calor



Apto para horno



Aptas para el lavavajillas



Borde vertedor



Diámetro (cm)

9 a 32

14 a 32

14 a 28

12 a 50

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

1



SIRHA+ BOCUSE D'OR // AFFINITY TEAM FRANCE

Since the selection of team France at the 2019 Bocuse d'Or, de Buyer has supported Team France during the Bocuse d'Or final which takes place every two years in January, at the Sirha exhibition in Lyon.

De Buyer is providing the candidates and their team with kitchen supplies, including several essential cooking utensils from the AFFINITY collection, to help them prepare for the prestigious competition.



Maxence Baruffaldi,
France's candi-
date for the
Bocuse d'Or
2027 and
his team



Paul
Marcon,
winner of the
Bocuse d'Or
2025



CREDIT PHOTO Alexandra Battut - Agence Camille Carlier / @AlexandreBagdassarian



Naïs Pirolet,
France's candi-
date for the
Bocuse d'Or 2023
5th place



Davy Tissot,
winner of the
Bocuse d'Or 2021

AFFINITY

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas (5 capas) :

- CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA
- PRESERVA LAS VITAMINAS
- ECONOMIZA LA ENERGIA
- RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA

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

Espesor de 2,3 a 2,7 mm

Borde vertedor cerrado y redondeado

Todos los fuegos y inducción

Made in France



L'iconica gamma Affinity premium in acciaio inossidabile multistrato ha subito un aggiornamento del design. I bordi sono ora chiusi, per un prodotto più resistente. I nuovi bordi svasati offrono un bordo versatore e salvagocia più efficaci. Infine, le pentole rotonde Affinity possono ora essere dotate dei coperchi in acciaio inossidabile della gamma.



Cazo Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
SIN TAPA							
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
CON TAPA							
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	Conjunto de 3 cazos ø16/18/20 cm con la caja de cartón decorado				2,3		3,5

Material innovador hiper-conductor en acero multicapas :

- RAPIDA SUBIDA DE LA TEMPERATURA
- ECONOMIZA LA ENERGIA
- PRESERVA LAS VITAMINAS
- CIRCUITO PERFECTO DE CALOR - COCCION HOMOGENEA

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



Cazo bajo con mango Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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



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

Cazo bajo conico con mango Affinity

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-373620		20	6,5	1,8	2,3	13	0,92
10-373624		24	7	2,8	2,3	17	1,34



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

Sartén en acero inoxidable Affinity



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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

La sartén Affinity de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la

fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;

Sartén antiadherente Affinity con revestimiento cerámico



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Ø base 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

La sartén antiadherente es ideal y permite cocinar productos delicados como el pescado. Este modelo está recubierto con un nuevo revestimiento cerámico, garantizado

libre de PFAS. Este recubrimiento permite cocinar con poca o ninguna grasa, ofrece suavidad día tras día y es fácil de limpiar. Se recomienda lavar a mano.

WOK Affinity con 2 asas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-374832		32	9	5,5	2,3	16	1,83
10-342832	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	32					1,19

Cacerola baja con tapadera Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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

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

Cacerola cónica con 2 asas inox y con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-374528		28	10	4,8	2,7	20,5	2,57

Cacerola con tapadera Affinity



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
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

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



Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Tapadera bombeada en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Esp.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

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

Bandeja de asar Affinity con 2 asas fijas - acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3

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



ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable multicapas 3 capas

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

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

ALCHIMY



Montaje firme fijado con remaches

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

Asas de acero inoxidable resistentes e indeformables

Comodidad de uso

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



Juego de cacerolas Alchimy



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	con la caja de cartón decorado				
10-360103	3 cacerolas ø 16-18-20 cm	42	22,5	18,5	3,55
10-360106	Set 6 productos : 1 cacerola con mango ø 16 cm / 2 caceroles ø 20-24 cm / 3 tapaderas ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
10-360108	Set 8 productos :2 cacerolas con mango ø 16-20 cm / 1 cazo conico ø 16 cm / 1 cacerola con 2 asas ø 24 cm / 1 sartén ø 24 cm / 3 tapaderas ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

Cazo Alchimy



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
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





Cazo bajo con mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-360224		24	7,7	3,2	2,3	1,15
10-360228		28	8,6	5	2,7	1,72



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

Cazo bajo conico con mango Alchimy

Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
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



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

Sartén en acera inoxidable Alchimy



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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

La sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero inoxidable utilizado en la fabricación de

esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;





Cacerola senza tapadera Alchimy



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
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

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

Cacerola baja con dos asas, sin tapadera Alchimy



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
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

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



Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Wok Alchimy



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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

Tapa profunda de vidrio con pomo de acero inoxidable



Código	Designación	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

Esta tapa con pomo de acero inoxidable se adapta perfectamente a los utensilios de la gama ALCHIMY, excepto en las sartenes. Tapa imprescindible, para cocer a fuego lento platos pequeños o para mantener calientes las

preparaciones, sin que se sequen. El mango plano de acero inoxidable es fácil de sostener y permite colocar la tapa boca abajo sobre la superficie de trabajo. Apta para horno.



Tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Kg
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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE MILADY de calidad profesional

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

MILADY



Sartén de acero inoxidable MILADY con mango remachado

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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



Cazo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base 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	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm						3,15
10-341004	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm				0,8		3,83



Descubra la "Milady de Buyer", una batería nueva de cocina de calidad profesional en acero inoxidable. Respetando la tradición de los famosos mangos en fundición a la francesa; de Buyer moderniza la estética y la ergonomía, preservando

siempre la calidad profesional y el remachado de las monturas. Con fondo magnético para todos los fuegos.

Cazo bajo de acero inoxidable MILADY con mango remachado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-341124		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Cacerola MILADY con tapadera de vidrio



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-342720	Cacerola con tapadera de vidrio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
10-342724	Cacerola con tapadera de vidrio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
10-342728	Cacerola con tapadera de vidrio	28	14	8	0,8	25	2,86

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

Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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

Tapa de vidrio



Código	Designación	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

Esta tapa se adapta a todas las sartenes redondas, cazos bajos y cacerolas de la gama MILADY. Imprescindible para cocer los alimentos a fuego lento o para mantener las

preparaciones al calor sin que se resequen. Apto para la cocción en el horno.



PRIM'APPETY

Batería inox PRIM'APPETY

Fondo difusor sandwich

Apta para todos los fuegos + INDUCCIÓN

Monturas en acero soldadas hasta \varnothing 28 cm - Asas remachadas a partir de \varnothing 32 cm

Exterior mate.



Cazo de acero inoxidable Prim'Appety

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-350104	Conjunto de 4 cazos \varnothing 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	con 2 asas	28	13	8	0,8	2,4



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

Sartén inox Prim'Appety

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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	Con 2 asas	32	6,5	0,8	2,5



Monturas soldadas

Cazo cónico bombeado con mango Prim'Appety

Cazo bajo sin tapadera con mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Monturas soldadas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Monturas soldadas

Cacerola de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-350520	Asas soldadas	20	10	3,1	0,8	1,16
10-350524	Asas soldadas	24	12	5,4	0,8	1,66
10-350528	Asas soldadas	28	14	8,6	0,8	2,13
10-350532	Asas remachadas	32	16	13,5	0,8	3,2
10-350536	Asas remachadas	36	18	18,3	0,8	4
10-350540	Asas remachadas	40	20	25	1	5,7
10-350545	Asas remachadas	45	22,5	33	1	7,6
10-350550	Asas remachadas	50	25	43,4	1	8,9

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

Olla baja sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-350620	Asas soldadas	20	13	4	0,8	1,26
10-350624	Asas soldadas	24	14,5	6,6	0,8	1,8
10-350628	Asas soldadas	28	18	11,1	0,8	2,3
10-350632	Asas remachadas	32	20	16,1	0,8	3,8
10-350636	Asas remachadas	36	22	22,4	0,8	4,5
10-350640	Asas remachadas	40	25	31,4	1	6
10-350650	Asas remachadas	50	30	58,9	1	9,2

Cacerola alta de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-350720	Asas soldadas	20	20	6,25	0,8	1,7
10-350724	Asas soldadas	24	24	11	0,8	2,1
10-350728	Asas soldadas	28	28	17	0,8	2,9
10-350732		32	32	25	0,8	4,4
10-350736	Asas remachadas	36	36	36	0,8	5,1
10-350740	Asas remachadas	40	40	45	1	6,4
10-350745	Asas remachadas	45	45	69	1	9
10-350750	Asas remachadas	50	50	100	1	11

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

Colador cuece vapor inox



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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

Tapadera inox



Código	Designación	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

Se adapta a todas las cacerolas de la gama PRIMARY



WOK INOX especial placa de INDUCCIÓN



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-312236		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Soporte de acero inox para wok con una forma redondeada



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-312200		24	3,65	1	0,25

Bño-maria, acero inoxidable



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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-343716	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97

Ahumadero inox con dos niveles para ahumar con frio y calor



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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-344160	60 x 40 cm	60	40	21	15
	Composición :				
10-344191	Horno				
10-344190	Cámara de combustión				
10-344192	Tubo				
	Serrín de haya especiales para ahumar:				
10-444101	0,5 kg.				0,51
10-444115	15 kg.				15,1





LOS DESMONTABLES



DES MONTABLE
MONTURAS ACERO INOXIDABLE Y MADERA



LOQY



Montures amovibles



Mango

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

Asas



Asas de metal o madera vendidas por 2. Made in France.

DES MONTABLE
MONTURAS BAKELITA Y SILICONA



TWISTY



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



Silicona vendidas por 2. Clip en las bases para un buen apoyo.

Colección	ALCHIMY	CERANOD	MINERAL B	MILADY	CHOC INTENSE	MINERAL B
Material	Inox. Multicapa 3 capas	Aluminio reciclado forjado	Chapa de hierro blanco	Inox fondo sandwich (7 mm)	Aluminio forjado	Chapa de hierro blanco
Acabado	Pulido cepillado	Antiadherente cerámico de alta resistencia	Protección natural con cera de abejas	Pulido brillante	Antiadherente PTFE resistencia de larga duración	Protección natural con cera de abejas
Bases	x 2 remachadas	x 2 remachadas	x 2 remachadas	x 2 soldadas	x 1 remachadas	x 1 remachadas
Modos de cocción	Dorar / Blanquear / Freir	Recalentar / Freir / Cocinar a fuego lento	Marcar / Grill / Dorar	Dorar / Blanquear / Freir	Recalentar / Freir / Cocinar a fuego lento	Marcar / Grill / Dorar
Fuentes de calor						
Apto para horno senza monturas					Máximo 250°C (excepto grill)	
Lavavajillas					Ocasional para no afectar las propiedades antiadherentes.	
Modelos	5 cazos 3 cazos bajos 4 sartenes redondas	2 cazos bajos conicos 4 sartenes redondas	3 sartenes redondas 1 cazo bajo conico	6 cazos 1 cazo bajo conico 2 sartenes redondas	2 cazos bajos conicos 4 sartenes redondas 2 sartenes de crepes	1 cazo bajo conicoW 3 sartenes redondas 1 sartén de crepes

Las icónicas colecciones de Buyer están disponibles en versiones desmontables:

- Acero inoxidable ALCHIMY LOQY
- Hierro MINERAL B ELEMENT LOQY
- Antiadherente CERANOA LOQY

3 materiales complementarios para ofrecer el producto más adecuado. para cada tipo de cocción, incluso las más delicadas.

Cacerolas, sartenes, sauteses:

los elementos esenciales de un utensilio de cocina se reúnen en una oferta de diseño y estética, con el rendimiento y la ergonomía de un material profesional.

Un sistema de unión único, simple, seguro y hecho para durar.

Manejo fácil y seguro gracias a las 2 bases firmemente remachadas.



Mango desmontable inox LOQY



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-366000		18,3	6,84	1,3	0,2

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

Lot de 2 asas metálicas bloqueables LOQY

new 2026



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-366003		10	4,8	1,7	0,19

Asas desmontables vendidas por 2 . Fabricado en Francia
Las asas se venden en juegos de 2 en una caja decorativa. Con bloqueo para una sujeción segura. Garantía de por vida.

Lot de 2 asas desmontables de madera LOQY



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-366002		9,2	3,7	1	0,04

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

ALCHIMY

Batería de cocina de acero inoxidable

multicapas 3 capas

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

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

Comodidad de uso

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

ALCHIMY



set 3661.03



Cazo de acero inoxidable ALCHIMY senza mango



Set 3661.02

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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	2 cacerolas ø 16-20 cm + 3660.00					2,1
10-366103	3 cacerolas ø 16-20-24 cm + 2 asas 3660.02 + 3 tapas 3428 ø 16-20-24 cm					5

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

Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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





Cazo bajo senza mango Alchimy



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-366224		24	7,7	3,1	2,3	1,2
10-366228		28	8,6	5	2,7	1,57

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

caramelización excelente de los azúcares.

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

Cazo bajo conico senza mango Alchimy



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-366424		24	8	2,9	2,3	1

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

Su forma asegura una evaporización de la humedad perfecta y una caramelización excelente de los azúcares.

El cazo bajo con borde recto es perfecta para una cocción rápida.

Tapa profunda de vidrio con pomo de acero inoxidable



Código	Designación	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

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

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

Sartén en acera inoxidable Alchimy senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	ø base 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

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

inoxidable utilizado en la fabricación de esta sartén se hace el aliado indispensable para lograr el punto dorado de sus carnes;

La sartén de acero inoxidable es ideal para soasar y dorar las carnes gracias a una subida rápida de la temperatura. ¡La calidad del acero

Sartén antiadherente de aluminio forjado

Eco-diseñada en aluminio reciclado

El proceso de fabricación por forja hace que el aluminio sea más duro y resistente.

Revestimiento cerámico liso de alta resistencia

Deslizamiento excepcional para cocinar sano y fácil con menos grasa.

Revestimiento exterior negro mate

Todos los quemadores, incluida la inducción.

Fácil de limpiar.

Made in Europe

Para saltear, calentar, cocinar materias delicadas



Sartén redonda antiadherente CERANO LOQY senza mango

new 2026



Código	Designación	Øcm	Acm	Esp.mm	ø base 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
Tapa vidrio de cazo recto con asa inox						
10-342820		20				0,44
10-342824		24				0,59
10-342828		28				0,93
10-342832		32				1,19

Cada modelo está equipado con 2 bases, sin monturas.
 Consulte la página 65 para los accesorios (mango 3660.00/asas 3660.02/3660.03). Se pide por separado.

Cazo bajo antiadherente CERANO LOQY senza mango

new 2026



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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
Tapa vidrio de cazo recto con asa inox							
10-342824		24					0,59
10-342828		28					0,93

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



MINERAL B

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

Made in France

MINERAL B




Sartén campesina de acero MINERAL B senza mango

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-566524		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
10-342824	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	24					0,59



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

Sartén de acero MINERAL B senza mango



new
2026

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Ø base 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

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

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-346002	Para sartenes Ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Para sartenes Ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Para sartenes Ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



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

Parte superior pulida brillante.



TWISTY

BATERÍA DE ACERO INOXIDABLE - ASAS DESMONTABLES

Fondo magnético - Todos los fuegos + inducción
Pulido brillante

Mango de baquelita desmontable. 4 colores disponibles.



Mango desmontable Soft Touch

Código	Designación	Kg
10-835900	Negro	0,12

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



Cazo de acero inoxidable TWISTY senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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	Conjunto de 3 cazos Ø 16-18-20 cm senza mango				0,8		2,49
10-349104	Conjunto de 4 cazos Ø 14-16-18-20 cm con 2 asas y mango - color negro				0,8		3,11



Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Cazo bajo de acero inoxidable TWISTY



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-349524		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Sartén de acero inoxidable TWISTY



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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

Tapa de vidrio

new 2026



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Lot de 2 asas desmontables en silicona negra



Código	Designación	Kg
10-836000	Negro	0,04



CHOC INTENSE

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

CHOC INTENSE



Sartén de acero CHOC INTENSE, senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Base 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

Cazo CHOC INTENSE senza mango

Código	Designación	Øcm	ø base cm	Kg
10-874824		24	16,6	1
10-874828		28	22	1,3
Tapa vidrio, asa inox				
10-342824		24		0,59
10-342828		28		0,93



Sartén de crepes CHOC INTENSE, senza mango

Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Perso	Kg
10-874526		26	4	18	0,73
10-874530		30	4	22	1





MINERAL B

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

Made in France

Mango desmontable Soft Touch

Código	Designación	Kg
10-835900	Negro	0,12



Sartén de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Base 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

Cazo de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
10-563424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
10-342824	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox	24					0,59

Sartén crepes de acero MINERAL B, senza mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Base ø cm	Kg
10-563526		26	1,3	2,5	22,5	1,24





COBRE

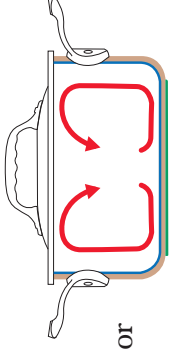


INDUCCIÓN
PRIMA MATERA

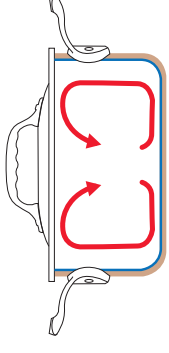
Colección

COBRE

Material del interior
90% de cobre al exterior y
10% de acero inoxidable al interior



NO INDUCCIÓN
INOCUIVRE



Espesor

2 mm

1,2 a 2 mm

Modos de cocción

Cocinar a fuego lento / Réduire / Flambeur

Diseñado para cocinar



Acabado

Pulido brillante

Fuentes de calor



Fondo del utensilio

Fondo de acero inoxidable proyectado

Tipo de montura curvada a la francesa

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango de hierro fundido

Mango de fundición de acero inoxidable

Mango de hierro fundido

Mango de latón

Fijación de monturas y base

Remachada

Parada de calor



Apto para horno



Aptas para el lavavajillas



Diámetro (cm)

14 a 32

9 a 36

10 a 32

PCB (unidad de embalaje)

1

1

1

1

1

INOUCIVRE INDUCTION

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

PRIMA MATERA



Cazo recto con fondo magnético y con mango inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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

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

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Ø base cm	Kg
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



Sartén con fondo magnético INDUCCION y con mango inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	ø base 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

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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

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



Tapadera bombeada en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
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

WOK con 2 asas

new
2026



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-624832		32	9	5,9	2	2	2,7
	Tapa vidrio de cazo recto con asa inox						
10-342832		32					1,19

Cacerola con tapadera inox



Cacerola cónica con 2 asas inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-623228	con tapadera	28	10	4,9	2	20,5	3,12

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

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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base 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

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



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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-624324		24	17,2	7,5	2	22	3,6

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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	ø base cm	Kg
10-624420		20	18	5,7	2	22	3,1

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

Colador cuece vapor inox para cacerola



Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Mantenimiento :

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

INOUCIVRE INDUCTION

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

PRIMA
MATERA



Cazo con mango fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
10-630614		14	7,3	1,2	2
10-630616		16	8,3	1,8	2
10-630618		18	9,3	2,5	2

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

Cazo bajo con fondo magnético INDDUCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
10-633024		24	6,6	3	2

Tapadera con asa fundición



Código	Designación	Øcm	Esp.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

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



Cacerola cónica con fondo magnético INDUCCION con tapa



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
10-633228		28	10	4,9	2

Cazo cónico con fondo magnético INDUCCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm
10-633620		20	7,2	1,7	2

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

Sartén con fondo magnético INDUCCION



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm
10-632424		24	4	2
10-632428		28	4	2
10-632432		32	5,5	2

Cacerola con tapa y con asas de fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

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



INOCUIVRE

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

INOCUIVRE



Cazo recto



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

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

Sartén



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-642420		20	3,5	2	0,95
10-642424		24	3,7	2	1,3
10-642428		28	3,6	2	1,55

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



Cazo bajo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-643016	Cazo bajo borde recto	16	5,8	1	1,5	0,75
10-643020	Cazo bajo borde recto	20	6,5	1,8	1,5	1,08
10-643024	Cazo bajo borde recto	24	7,5	3	2	2
10-643620	Cazo balo conico	20	7,2	1,7	1,5	1,32
10-643624	Cazo balo conico	24	7,5	3,1	2	1,8

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

Tapadera inox



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
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

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

Cacerola baja con monturas inox con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

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

Cacerola con monturas inox con tapadera

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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



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

Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-642735	Rustidera	41	27	8	2	2,2

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





Cazo con mango fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-646001	conjunto de 5 - diam. 12-20					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

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

material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Cazos y sartén extra fuerte con mango fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-646420	Cazo cónico	20	7	1,7	1,5	1,38
10-646424	Cazo cónico	24	8	2,9	2	1,93
10-646216	Cazo bajo	16	5,5	1	1,5	0,84
10-646220	Cazo bajo	20	6	1,8	1,5	1,45
10-646224	Cazo bajo	24	7	3,1	2	2,15
10-646228	Cazo bajo	28	8,5	4,9	2	2,85
10-646520	Sartén	20	3,4		2	1,04
10-646524	Sartén	24	4,2		2	1,48
10-646528	Sartén	28	3,6		2	1,7
10-646532	Sartén	32	5		2	2,44

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

Tapadera con asa fundición



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
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

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



Cacerola con tapa y con asas de fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

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

acero inoxidable. Las asas están solidamente remachadas.

Pentola bassa con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-646724		24	17,2	7,5	2	3,67
	Hasta que se agoten las existencias					

INOCUIVRE



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



Cazo recto con mango



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

Gracias a su espesor reducido, este modelo de cacerola es particularmente adaptado para la mesa y para flamear, o simplemente para la decoración interior de la cocina. Puede también ser utilizado para la cocción sobre fuentes de calor de

media potencia. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar.

Cazo bajo, recto, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

La cacerola con bordes rectos permite calentar los alimentos y resulta ideal para el servicio o para flamear. El interior de la sartén es de acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. El mango es de bronce y está solidamente

remachado. Fabricada de un material cuya composición es 90% cobre 10% acero inoxidable.

Sartenes con mango de latón



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-645020		20	3	2	0,91
10-645024		24	4	2	1,3
10-645028		28	4,5	2	1,82

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

Bandeja redonda con 2 asas



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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

Este plato redondo se utiliza para la cocción de huevos, la realización de gratenes o cremas catalanas. Permite una presentación elegante sobre la mesa. El interior de la sartén es de

acero inoxidable, lo que permite una limpieza fácil y suprime la necesidad de estañar. Las asas de latón están solidamente remachadas.



Bandeja ovalada, 2 asas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-645132		32	23	4,5	1,5	1,02
10-645136		36	26,2	4,5	1,5	1,2

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

Cacerola baja con tapadera, asas latón



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

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

Cacerola redonda con tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-644710	Mini cacerola con monturas	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



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

Mini utensilios, cobre-inox y asas de latón



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
10-644710	Mini cacerola con monturas	10	5,5		0,48
10-645309	Cacillo para salsa con tapadera	9	4,5	0,3	0,21
	Cacillo para salsa senza tapadera				
10-644509		9	4,5	0,3	0,2
10-644510		10	5,2		0,33

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



Tapaderas con asa latón



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-645409	Asa redonda	9		0,09
10-645410	Asa redonda	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

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

Tapa universal para sartenes de acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-346002	Para sartenes ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Para sartenes ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Para sartenes ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

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

Parte superior pulida brillante.



Peroles mermelada, con asas fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-620038	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	11	1,7	2,8

Verdaderos utensilios tradicionales, los barreños de cobre se utilizan para herbir el azúcar o frutas cuando se hace mermeladas, o conservas. Las asas de hierro fundido están solidamente remachadas. No apto para inducción.

Molde Bordelés en cobre estañado



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
cobre estañado						
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

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

Peroles esféricos, cobre



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-658020	Con 1 anillo	20			1,2	0,91
10-658026	Con 1 anillo	26	13	4,5	1	1

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



Pasta limpia COBRE



Código	Designación	L.	Kg	PC
10-420001	150 ml	0,15	0,24	6

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



de Buyer





ACCESORIOS DE COCINA



Bandeja de asar de cobre acero con 2 asas fijas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-642735	Rustidera	41	27	8	2	2,2

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

Bandeja de asar Affinity con 2 asas fijas - acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3

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



Rustideras con asas de aluminio



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-766430	Largo total : 36 cm	30	30	6,5	4	1,9
10-766435	Largo total : 41 cm	35	25	6,5	4	1,81
10-766440	Largo total : 46 cm	40	32	8	4	2,6
10-766450	Largo total : 56 cm	50	40	8	4	6,61

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



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



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-312438	Huella total 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62

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

UNIVERSAL Y FUNCIONAL

Para todas las recetas y cualquier contacto con alimentos

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

ROBUSTO Y DURADERO

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

FÁCIL MANTENIMIENTO

apto para lavavajillas



Colador cuece vapor inox para cacerola

Código	Designación	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66



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



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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-337430		32,5	15	0,7	0,78

La campana es ideal para la plancha; te permite cocinar carnes, verduras, pescados, mariscos, flanes pequeños o clafoutis.

- cocción suave que evita la evaporación, conserva los nutrientes y desarrolla los sabores.
- Cocina sana y dietética con muy pocas grasas.

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




ACCESORIOS COCINA






98-99
Tapas

100-101
Protección y mantenimiento



ACCESORIOS COCCIÓN • LAS TAPAS

TÍTULO DE LA TABLA		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Recomendado ✓ Compatible 	Tapa de acero inoxidable - 3709	Tapa de acero inoxidable cepillado 3509	Tapa de acero inoxidable SPECIAL SARTEN 3460
					
		• Material del cuerpo	acero inoxidable		acero inoxidable
		• Material del pomo	acero inoxidable		acero inoxidable
		• Altura del borde	Profunda		Baja
HIERRO	MINERAL B	Sartenes y woks campesinos			
	MINERAL B BOIS				
	MINERAL B PRO				
ACERO INOXIDABLE	AFFINITY	Todos los modelos	✓	✓	
		Wok Ø 32 cm			
	ALCHIMY	Todos los modelos excepto sartenes	✓	✓	
	MILADY	Todos los modelos	✓	✓	
	PRIM' APPETY	Todos los modelos	✓	✓	
ANTIADHERENTE	CHOC EXTRÊME	Sartenes	✓		
		Sartén campesina		✓	
		Wok Ø 32 cm con 2 mangos		✓	
		Cacerola baja con 2 mangos	✓	✓	
	CHOC B BOIS	Sartenes y sartenes curvos			
	CHOC INTENSE				
	CERANOA	Sartenes y sartenes curvos			
COBRE	PRIMA MATERA (mango de acero inoxidable)	Todos los modelos excepto sartenes	✓		
	PRIMA MATERA (mango de hierro fundido)				
	INOCUIVRE (mango de acero inoxidable)	Todos los modelos excepto sartenes	✓		
	INOCUIVRE (mango de hierro fundido)				
	INOCUIVRE (mango de latón)				
COCER VAPOR 3675.24			✓	✓	
TODAS LAS GAMAS		Sartenes Ø 20 a 32 cm			✓

	4115 	Tapa de vidrio 4114 	3428 	Tapa de cobre 6463 	Tapa de cobre 6454 
	Vidrio	Vidrio	Vidrio	Cobre	Cobre
	Baquelita negra	Madera	Acero inoxidable	Hierro fundido	Latón
	Profunda	Profunda	Profunda	Profunda	Profunda
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
	✓	✓	✓		

OTROS COCINADOS

Cera de cuidado para sartén de acero

new
2026



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-420412	Dispensador caja de 12	21,5	14,6	78	1,37

Una fina capa de esta cera, hecha de cera de abeja y aceites naturales, ayudará a proteger sus sartenes de acero de la oxidación.



Pasta limpia metales



Código	Designación	L.	Kg	PC
	Pasta limpia COBRE			
10-420001	150 ml	0,15	0,24	6

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

Pasta para quemadores



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg	PC
10-440902	Dosis alcohol 200 g	8,5			5	0,25		1
10-440952	Caja de 72 dosis 200 g.							1
10-440905	Botella 1 litro				23,5	1	1	12
10-440904	Cubo alcohol 4 kg		26	18,5		4		4

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

OTROS COCINADOS

Hilo alimentario ROTIFIL - Poliéster - Calidad superior



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-433701	10 rodillos 45 gr Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
10-433801	Rodillo 1 kg Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

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

Caja distribuidora de 10 manguitos de protección en neopreno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26

se adapta sobre los mangos de fleje.

Caja distribuidora de 10 pares de asas de protección



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-463610	modelo pequeño 7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	modelo grande 11 cm	24	14,5	6	0,44

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

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



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-463702		37	34	0,5	0,02

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





UTENSILIOS



Perol pastelero, fondo llano, borde redondo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

El barreño es profesional tanto al nivel del volumen como al nivel de la calidad y del espesor del acero inoxidable. Llevan bordes redondos y abiertos : redondos para una manipulación sin riesgo

de dañarse, y abierto para un mayor higiene. El último toque está pulido.

Perol medio-esférico, borde redondo abierto



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.mm	Kg
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

Pie para perol medio-esférico
Para ø 20 - 24 cm

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

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

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

Perol medio-esférico, inox/silicona



Código	Designación	Øcm	L.	Esp.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

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

Perol medio-esférico de plástico



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
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. de 50 °C a + 70 °C.
No lo use en el microondas.

Baño de maría con mango, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.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

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

Contenedor o baño-maria con 2 asas, sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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

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

Bandeja inox, rectangular, ensanchada



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
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

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

Colador cónico con pie y 2 asas, acero



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.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

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

Colador inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-323224	Cónico con mango	23,5	45	11	1	0,57
10-323228	Cónico con mango	27	54	12	1	0,76

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

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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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	Soporte de chino inox Para ø 14/18/20 cm		15	6	0,17

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

Pulsador para chino en haya



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-335090		25,5	5	0,19



Chino pastelero con micro-agujeros 0,8 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-335123		23	22	1	0,56
10-335401	Soporte de chino inox Para ø 19/21 cm		15	6	0,17

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

Limpieza fácil.

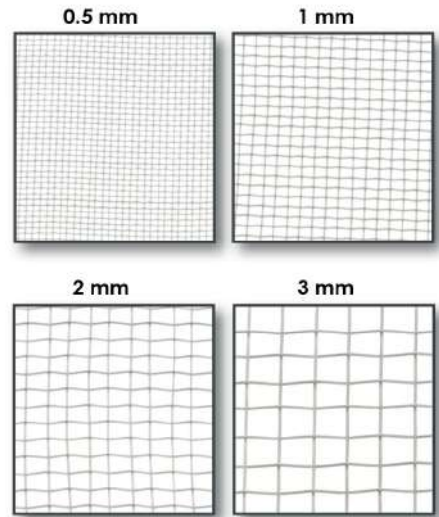
Chino en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-335220	18 cm	20	44	18	0,6	0,48
10-335222	23 cm	22	45	23		0,57

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

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



Código	Designación	Øcm	Kg
10-460521	mallas 3 mm/2 mm/1 mm/0,5 mm	20	0,37

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

Cedazos harina inox - N° 20 -Ø 0,8 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-460416		16	5,5	0,11
10-460421		21	6	0,19
10-460430		30	7	0,31

Colador cocina, acero



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-324210		10	25,5	0,08
10-324212		12	32,5	0,11
	Hasta que se agoten las existencias			
10-324214		14	35	0,13
10-324216		16	37	0,2
	Hasta que se agoten los stocks			
10-324218		18	40	0,22

Tela metálica de acero inoxidable.



Espolvoreador inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
10-478200	Espolvoreador con tapa metálica (1)	7	13	0,5	0,17
10-478201	Espolvoreador con tapa metálica	7	10	0,31	0,14
10-478300	Espolvoreador de azúcar con agujeritos (2)	7	13	0,5	0,17
10-478302	Espolvoreador de azúcar con agujeritos 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
10-478301	Espolvoreador con agujeros anchos (3) 2,5mm	7	13	0,5	0,17
10-478303	Espolvoreador con agujeros anchos 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

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

Pasapurés profesional y rejillas inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	Kg
10-200400	Pasapurés N° 5 sin rejilla	37	41	38,5	3,1
10-200410	Rejilla ø 1 mm para pasapurés N° 5				
10-200415	Rejilla ø 1,5 mm para pasapurés N° 5				
10-200420	Rejilla ø 2 mm para pasapurés N° 5				
10-200430	Rejilla ø 3 mm para pasapurés N° 5				
10-200440	Rejilla ø 4 mm para pasapurés N° 5				
10-200700	Pasapurés N° 3 con 3 rejillas 1,5 mm - 2,5 mm y 4 mm	31			3



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

Cubo cónico graduado, con pie



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-327612	ø base 21; ø interior 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

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

Cubo cónico, sin pie



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-327412	Grad. - ø interior 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

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

Medida graduada con pico, con pie y asa, graduada



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
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
Medida pequeña graduada con asa, sin pie						
10-356501		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
10-356502		8,5	7	0,25	0,2	0,07

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

Recogedor inox multiuso



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-327120	Recogedor con mango 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
10-327124	Recogedor con mango 1,4 L Hasta que se agoten las existencias	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

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

Recogedor de harina de polipropileno



Código	Designación	Lcm	L.	Kg
10-437002		26	0,25	0,04
10-437005		32	0,5	0,07
10-437009		39	0,9	0,12

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

Bote graduado de plástico alimentario



Código	Designación	Alt.cm	L.	Kg
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

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

Taza inox con 2 asas plegables



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
10-397900		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

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

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



Código	Designación	Kg
10-482702	1/4 cup - 1/3 cup - 1/2 cup - 1 cup	0,4

Código	Designación	Kg
10-482701		0,08



PORCIONADOR DE HELADO con mango eutéctico (aluminio fundido)



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
10-481500		18	4,5	0,11	5

Porcionador concebido por una productividad optimizada: la curva está estudiada para un enrollar rápido el helado. Los bordes son agudos para penetrar bien el helado y para llegar a los ángulos. Estable, práctico e higiénico, este modelo posee un borde anti-goteo y una base plana para evitar

el contacto sobre el plano de trabajo Para la toma en mano, el mango eutéctico aísla la difusión del calor en toda la cuchara mientras se hacen las bolas de helado. Esto permite formar bolas más fácilmente. No apto para lavavajillas.

Cuchara helado - Acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Kg
10-482605	P.80 ml = 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
10-482604	P. 60 ml = 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
10-482603	P. 40 ml = 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Embudo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-335712	Embudo con filtro	11,6	12,9	0,13
10-335720	Embudo con filtro	19,5	20,7	0,31
10-335612		11,6	12,9	0,13
10-335620	Embudo sin filtro	19,5	20,7	0,24
10-335701	Filtro en acero inoxidable para embudo			0,02

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

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



Código	Designación	Kg
10-335600	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.



LOS DISTRIBUIDORES AUTOMÁTICOS POR DE BUYER

Rellenar, dosificar, decorar, colar y guarnecer

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

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE la caja esencial



Código	Designación	Kg
10-335800	LE TUBE con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 de +2°C hasta +100 °C	0,44

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

LE TUBE: Dosificador a presión



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
10-335801	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94 de +2°C hasta +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68
	ELEMENTOS				
10-335892	2 tapas para la recarga				0,05
10-335893	2 tapas con agujero para la recarga				0,05
10-335875	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

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

Caja de accesorios LE TUBE PRO



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-335802	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE Expositor



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-335895	LE TUBE expositor con: - 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recargas 3358.75	50	39	150	15,62
10-335896	LE TUBE expositor con: - 4 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - 5 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 5 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
10-335897	LE TUBE expositor con: - 9 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Kit especial galletas para LE TUBE



Código	Designación	Kg
10-335894	Tapón y 13 discos con 2 tapas ref.3358.92	0,17

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





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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-335300	Negro	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335320	Verde	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335330	Naranja	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335340	Roja	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
-----------	--------	----	------	----	------	-----	-----	------

PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :								
10-335396	kit boquilla tuerca sifón							
10-335395	Boquilla							

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



Embudo automático KWIK PRO , todo inox, con 3 caudales



Todo de acero inoxidable, incluso las tuercas, muelle, para un higiene perfecto. Totalmente hermético : para las cremas, las salsas, los licores... Gracias a su facilidad de utilización , es el utensilio universal tanto en cocina como en repostería.

Para guarnizar los platos de salsas, de pizzas pequeñas, para rellenar sartenes a blinis de masas líquidas, etc...

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-335400	1,9 L. Sin soporte	19	18	1,9	1	0,61
10-335402	1,9 L. Con soporte	19	18	1,9	1	0,78
10-335410	1,5 L. Sin soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,55
10-335412	1,5 L. Con soporte	17,5	16,5	1,5	1	0,72
10-335401	Soporte de chino inox		15		6	0,17
PIEZAS SUELTAS PARA EL EMBUDO :						
10-335492	Tuerca central					
10-335493	Tuerca mariposa					
10-335495	Juego de 2 boquillas - 4 y 6 mm					
10-335489	Mecanismo 1,5 L(piston,barra t.,palanca,muelle)					
10-335499	Mecanismo 1,9 L(piston,barra t.,palanca,muelle)					



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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-335452	con soporte y 2 salidas Modelo profesional ø 15 - 10 y 5 mm	20	38	0,95
PIEZAS :				
10-335451	Soporte			
10-335479	Mecanismo			

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.

Soporta las preparaciones muy calientes.

Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.

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



Espátula de madera B BOIS

Espátula biselada de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Kg
10-487025		25	0,02
10-487030		30	0,03
10-487035		35	0,05
10-487040		40	0,07

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

Cuchara de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

Cuchara puntiaguda de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487400	Especial para salsa	30	5	1,5	0,04
10-487401	Especial para risotto	30	5	1,5	0,03

Pala B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487530		30	8	2	0,05

Espátula crepes de madera B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487300		30	4,5	0,5	0,02

Espátula para crepes redonda B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487301		20,5	16	1,5	0,01

Espátula para crepes B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487302		20	16	3	0,02

Cojunto de 10 mini espátulas B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-487304		14	4	0,08

Pinza para tostada B BOIS



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487601		21	5	3	0,03



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



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
10-270100	Cuchara perforada	33,5	6,5		0,1
10-270101	Cuchara	33,5	6,5		0,1
10-270102	Cucharón	34	9	0,09	0,15
10-270103	Prensador de patatas	29	7,5		0,14
10-270104	Espumadera	36,5	11		0,15
10-270105	Espátula	35	8		0,13

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

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



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-270106	Espátula perforada	35	8	0,11
10-270107	Pala flexible	30	8	0,07
10-270108	Pala para tarta	27,5		0,07
10-270109	Cuchara espaghetti	33	7	0,11
10-270110	Tenedor de carne	32	3,5	0,08

Mango de haya natural, tratado con cera de abejas.

Espumadera alambre



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-260112	L. Mango 34 cm	12	34	0,24
10-260114	L. Mango 35 cm	14	48	0,27
10-260116	L. Mango 36 cm	16	38	0,29
10-260118	L. Mango 41,5 cm	18	56	0,35
10-260120	L. Mango 43,5 cm	20		0,38
10-260122	L. Mango 45 cm	22	64	0,41

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



Cucharón pequeño



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
10-313608	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
10-313504	A licor, redondo (2) L. Mango 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
10-313406	A fruta (3) L. Mango 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

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

Cucharón inox monobloc



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-302106	L. mango 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
10-302108	L. mango 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
10-302110	L. mango 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
10-302112	L. mango 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
10-302114	L. mango 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
10-302116	L. mango 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
10-302120	L. mango 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

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

Cucharón con pico monobloc



Código	Designación	Øcm	Lcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-302166	L. Mango 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

El mango es muy resistente, ancho y con forma ergonómica. Resulta imprescindible, el cucharón con pico es ideal para poner

las salsas en los platos, servir sangrías u otras salsas sin derramar.

Espumadera inox monobloc



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
10-304108	L. mango 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
10-304110	L. mango 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
10-304112	L. mango 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
10-304114	L. mango 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
10-304120	L. mango 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

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

Cuchara salsa, inox monobloc



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-398210	RECTA - L. mango 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
10-398310	DE LADO - L. mango 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

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

Espátula, inox monobloc



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
Espátula perforada					
10-398410	L. mango 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
10-398412	L. mango 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
Espátula non perforada					
10-398510	L. mango 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
10-398512	L. mango 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

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

Cuchara de servicio inox



Código	Designación	L.	Kg
10-214000	Non perforada	33	0,08
10-214010	Perforada	33	0,08

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

Cucharón inox monobloc



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg
10-313006	L. Mango : 28,2 cm	6	33,5	0,05	2,5	0,14
10-313008	L. Mango : 32,9 cm	8	39	0,13	2,5	0,22
10-313010	L. Mango : 36,5 cm	10	44,5	0,25	2,5	0,31
10-313012	L. Mango : 40,2 cm	12	50	0,45	3	0,45

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

Espumadera, inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
10-315008	L. Mango : 32,9 cm	8	40	2,5	0,2
10-315010	L. Mango : 36,5 cm	10	45	2,5	0,25
10-315012	L. Mango : 40,2 cm	12	50	3	0,36
10-315016	L. Mango : 45,5 cm	16	58,5	3	0,51

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

Espátula para sartenes antiadherentes



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg	PC
10-481301		28	6,5	0,03	5

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

Pala torna-tortillas, inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-329430		30	28	1,2	0,79

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



Pinza espagueti



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
10-481621		20	0,5	0,06	5

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

Pinza multiuso (bufé)



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg	PC
10-478824		24	0,5	0,12	12
10-478830		30	0,5	0,15	12
10-478840		40	0,5	0,2	12

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



Brochette, inox - Conjunto de 10/50



Código	Designación	Lcm	Esp.mm	Kg
10-340125	Por 10 piezas	25	2	0,01
10-340135	Por 10 piezas	35	2	0,01
10-340140	Por 10 piezas	40	2	0,02



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



Pinza de presentación en acero inoxidable - Derecha



Código	Designación	Lcm	Kg
10-423815		16	0,02
10-423825	L. hoja 25 cm	25,5	0,05
10-423830		30	0,08

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



Pinza de presentación en acero inoxidable - Encorvada



Código	Designación	Lcm	Kg
10-423915		16	0,02
10-423930		30	0,08

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

Pinza de presentación en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Kg
10-423720		20	0,03

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

BATIDOR UNIVERSAL por DE BUYER

Mezclar, batir, airear, emulsionar...

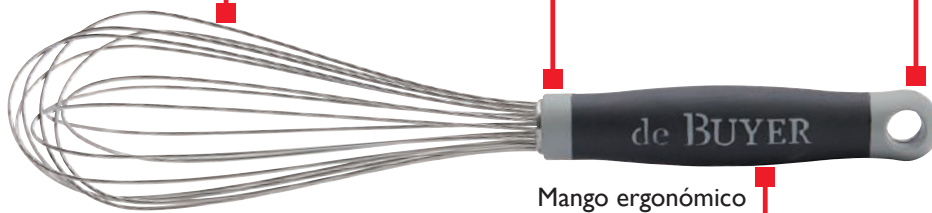
El utensilio indispensable en cocina, pastelería, panadería:
El batidor universal de Buyer se presenta en 7 tamaños
para todas sus preparaciones:
salsas, emulsiones, claras a punto de nieve, natas, masas pasteleras...

Göma
Fouet Universel

Hilo en acero
inoxidable calidad de
resorte
alta resistencia

Higiene perfecta
Esterilizable

Agujero :
enganche y
goteo fáciles



Mango ergonómico
antideslizante
Polipropileno
Remodelado en TPE
(Termo Plástico Elastómero)

**SÓLIDO
PROFESIONAL
ERGONÓMICO**



LA GAMA



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

2610.30 Batidor universal con mango fino L. 30cm

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

2610.35 Batidor universal L.35 cm

2610.40 Batidor universal L.40 cm

2610.45 Batidor universal L.45 cm

2610.50 Batidor universal L.50 cm

REDONDO :

2611.35 Batidor universal L.35 cm

2611.45 Batidor universal L.45 cm



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



Batidor universal por de Buyer GÖMA



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-261020	Hilo ø 1,4 mm	22,43	5	0,06
10-261025	Hilo ø 1,4 mm	26,5		0,08
10-261030	Hilo ø 1,8 mm	32		0,14
10-261035	Hilo ø 1,8 mm			0,6
10-261040	Hilo ø 1,8 mm	41,5		0,19
10-261045	Hilo ø 1,8 mm	46,5		0,23
10-261050	Hilo ø 1,8 mm	50		0,25

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

Batidor de claras redondo GÖMA



Código	Designación	Lcm	Kg
10-261135	Hilo ø 2 mm	35	0,18
10-261145	Hilo ø 2 mm Hasta que se agoten las existencias	45	0,23

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



Espátula raspador flexible caucho



Código	Designación	Lcm	Kg
10-489124	Espátula raspador flexible, caucho	29	0,07
10-489134	Espátula raspador flexible, caucho	37,3	0,1
10-489142	Espátula raspador flexible, caucho	43	0,11

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

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

Código	Designación	Lcm	Kg
10-474024		25	0,08
10-474034		35	0,11
10-474042		45	0,13



Rasqueta flexible, plástico

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
10-485800		15	11	2	0,02	5
	T° max. 60 °C					



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

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



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
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

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

Acero inoxidable templado de alta calidad

Superficie pulida :

- Facilita la aplicación y evita la corrosión
- Apto para lavavajillas

Lámina flexible para un trabajo preciso

Las espátulas son moldeadas sobre toda la longitud finamente.

Mango ergonómico robusto y resistente en poliamida reforzado por fibra de vidrio

Textura efecto carbono anti-deslizante

Sitio para el pulgar + apuntada para los dedos y para una toma en mano segura

Agrejo integrado en el mango : práctico para colgar

MADE IN FRANCE



Mini espátula pastelera acodillada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423108	Puntiaguda 8 cm	21	2	0,04
10-423109	Redondeada 9 cm	22	2	0,04
10-423112	Redondeada 12 cm	25	2,4	0,05

Espátula pastelera acodillada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423115	L. hoja 15 cm	33,5	3,5	0,12
10-423120	L. hoja 20 cm	38,5	3,5	0,13
10-423125	L. hoja 25 cm	43,5	3,5	0,15
10-423130	L. hoja 30 cm	48,5	3,5	0,16

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

Espátula pastelera FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423015	L. hoja 15 cm	29	3,5	0,11
10-423020	L. hoja 20 cm	34	3,5	0,12
10-423025	L. hoja 25 cm	39	3,5	0,13
10-423030	L. hoja 30 cm	44	3,5	0,14

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

Pala flexible calada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423500	L. hoja 17 cm	31	7,8	0,1

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

Espátula de servicio acodillada FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423600		26,5	5	0,07
10-423601	Perforada	26,5	5	0,06



Espátula inox FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423200	L. hoja 12 cm	30	9	0,14
10-423201	Perforada - L. hoja 12 cm	30	9	0,12

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

Espátula triangular inox FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423301	L. hoja 8 cm	26,5	8	0,11

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



Pala de bizcocho FKOfficium



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-423425	L. hoja 25 cm	39,5	3,5	0,14
10-423435	L. hoja 35 cm	50	3,5	0,16

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



Abre ostras con hoja en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-468300		15,7	4,5	2	0,06

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

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

Lote de 4 tenedores para crustáceos dobles en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-468700	Conjunto de 4 peladores	21	1,8	0,01

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

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



Tijeras para crustáceos



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-468500		20,7	6,5	1,5	0,11

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

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

Manopla para ostras



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Modelo extra grande - Silicona				
10-468220	Modelo para diestros (la manopla se pone sobre la mano izquierda)	23	17	2	0,14
10-468221	Modelo para zurdos (la manopla se pone sobre la mano derecha).	23	17	2	0,14

Esta manopla muy espesa permite mantener la ostra durante la apertura sin importar el medio utilizado. No puede asegurar una

protección total contra un cuchillo o una lanceta mal dirigida.





Ruedecilla para pizza



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-497010		10	1	0,17

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

Cucharón a pizza inox - llano fondo



Código	Designación	Øcm	Lcm	L.	Esp.mm	Kg	PC
10-313608	A pizza, llano fondo (145ml) (1) L. Mango 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

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

Soporte de cocción para pizza - Aluminio



Código	Designación	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
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

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

Pala para pizza redonda de aluminio - mango de madera



Pala para pizza redonda, inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-729140	L. Mango 120 cm L. total : 162 cm	40	162	0,93

Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
10-329031	Pala para pizza - L. Mango 96 cm	31	114	1,2	1,18

Cepillo duro raspador para pequeños hornos, mango madera



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-487570		71	11,5	5	0,28

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

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



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-488700		11,5	6,4	1,8	0,13

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

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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-488401	01-janv	0,2	27,5	0,1

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

lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-488400	Funda de poliámido - P. 1/1	0,35	27,5	0,07

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

lava-vajillas. Entregado bajo plástico termoformado.

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



Código	Designación	Acm	Alt.cm	Kg
10-488501	P. 1/1	6	7	0,54

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



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-476100		13,5	2,4	0,13	0,01

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

Termómetro digital con sonda - Función minutería



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-488500	uso : de -25°C a +250°C	7	6	1,8	1	0,54

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

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



Código	Designación	Lcm	Kg
10-488100		20	0,05

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

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



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-488110		18,5	8	0,17

Da la temperatura a distancia en grados centígrados o grados Fahrenheit. Distancia 12:1. Funciona con 2 pilas AAA surtidas.
Retro iluminación para una buena visión.
Abastecido con una funda para cinturón.

Minutería mecánica - 60 minutos



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
10-465010		6	3,8	0,09

El minuterero se puede imantar.

Minutería-cronómetro electrónica



Código	Designación	Lcm	Acm
10-465000	Minutería 20 horas Cronómetro 20 minutos	50	60

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



MOLINOS

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

Durante 200 años, la pasión por la cocina, el sabor y la gastronomía de aquí y de otros lugares ha impulsado la fábrica de Buyer. Su saber hacer, en el diseño y fabricación de utensilios de cocina y pastelería de calidad cumplen con las exigencias de los profesionales y amantes de lo bueno, casero.

Así ha creado su propio universo dedicado al dominio del gusto, y es natural que quisiera completar sus colecciones y con molinillos de pimienta, sal y otras especias.

Pero de Buyer es ante todo un fabricante al que le gusta diseñar, innovar y utilizar su saber hacer y experiencia para fabricar sus productos. Empresa de patrimonio vivo, que ha mantenido su alma artesanal, su rigor y su gusto por el trabajo bien hecho.

De Buyer siempre ha querido ofrecer su propia colección de molinillos firmados.

Para crear esta colección, de Buyer se acercó a Marlux. Las dos empresas compartían los mismos valores, alma artesana y gusto por el trabajo bien hecho. La empresa familiar Marlux, creada en 1875, catalogada como empresa de patrimonio vivo; se ha convertido en un nombre esencial en la historia de la fabricación de molinos franceses. En 1972 revolucionó el mundo de las especias inventando el molinillo de nuez moscada y, un verdadero referente, sus molinillos se afianzaron en las mesas más grandes gracias a la calidad de sus molinillos de sal y pimienta, mecanizados en sus propias máquinas.

La gran aventura de las especias comenzó en 2015 para De Buyer y los primeros molinillos salieron de la fábrica a partir de 2016.

Su dominio de los materiales permite a De Buyer firmar los molinillos con nuevos mecanismos en acero y cerámica.

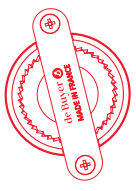






En la actualidad, el proceso de fabricación de los molinillos forma parte de la política de RSE de la empresa de Buyer: los molinillos de madera están hechos de haya, de bosques gestionados de forma sostenible y han obtenido la certificación Origine France Garantie.

las especias son ingredientes inseparables del gusto; aplastados con maestría, se revelan y permiten a todos orquestar su mejor armonía de aromas.



MOLINILLO

M E C A N I S M O

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



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

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



Molinillo Especias 'B BOIS' RUMBA 14 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO SAL			
10-131405	mecanismo de acero inoxidable Hasta que se agoten las existencias	4,5	14	15



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

Molinillo Especias 'B BOIS' RUMBA 20 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Hasta que se agoten los stocks			
	MOLINILLO PIMIENTA			
10-122001	mecanismo de acero	6,4	20	0,33
	MOLINILLO SAL			
10-132001	mecanismo de acero inoxidable	6,4	20	0,33
	MOLINILLO ESPACIAS			
10-102001	Mecanismo cerámica	6,4	20	0,33



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



Collection
Java



El modelo JAVA es el molino tradicional por excelencia; la madera está disponible en 4 colores naturales y clásicos según el modelo:

Madera clara, madera oscura, blanco mate y negro mate.

Disponible en molinillo de pimienta, molinillo de sal y molinillo de especias de 14 a 25 cm.

Disponible en molinillo de pimienta y sal de 14 a 40 cm.

El modelo de 70 cm solo está disponible como molinillo de pimienta

Molinillos de madera certificados ORIGEN FRANCIA GARANTIZADO.

Molinillo JAVA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
10-121405	Madera natural	14	0,13
10-121406	Madera oscura	14	0,13
10-121407	Blanco mate	14	0,13
10-121408	Negro mate	14	0,13
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
10-131406	Madera natural	14	0,12
10-131407	Madera oscura	14	0,12
10-131408	Blanco mate	14	0,12
10-131409	Negro mate	14	0,12
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
10-101402	Madera natural	14	0,13
10-101405	Madera oscura	14	0,13
10-101407	Blanco mate	14	0,13
10-101409	Negro mate	14	0,13

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de

bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.

Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.

ORIGINE FRANCE GARANTIE.

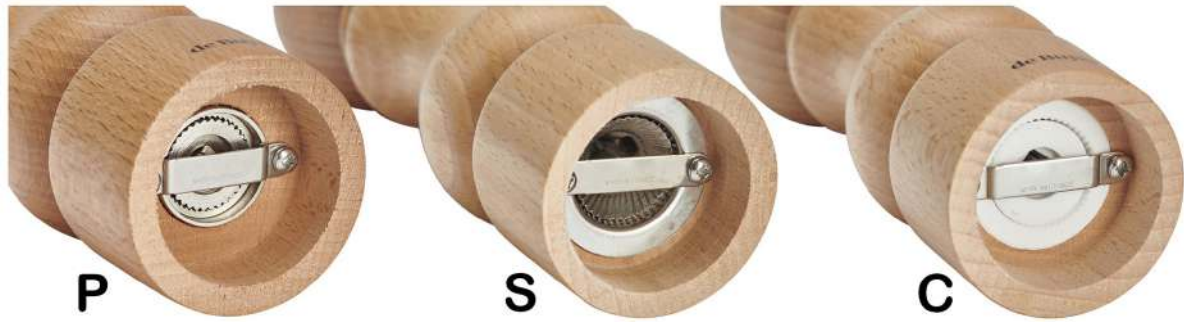
Molinillo de pimienta 'Mignonette' JAVA STEAK



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-141401	Negro mate	14	0,13

Mecanismo de acero garantizado de por vida

MOLINILLOS



Molinillo JAVA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
10-121409	Blanco	14	0,13
10-121410	Rojo	14	0,13
10-121411	Negro	14	0,13
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
10-131410	Blanco	14	0,12
10-131411	Rojo	14	0,12
10-131412	Negro	14	0,12
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
10-101411	Blanco	14	0,13
10-101412	Rojo	14	0,13
10-101413	Negro	14	0,13

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 18 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
10-121805	Madera natural	18	0,2
10-121806	Madera oscura	18	0,2
10-121807	Blanco mate	18	0,2
10-121808	Negro mate	18	0,2
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
10-131805	Madera natural	18	0,2
10-131806	Madera oscura	18	0,2
10-131807	Blanco mate	18	0,2
10-131808	Negro mate	18	0,2
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
10-101806	Madera natural	18	0,2
10-101807	Madera oscura	18	0,2
10-101808	Blanco mate	18	0,2
10-101809	Negro mate	18	0,2

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

MOLINILLOS

Molinillo JAVA 21 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
10-122108	Madera natural	21	0,24
10-122109	Madera oscura	21	0,24
10-122110	Blanco mate	21	0,24
10-122111	Negro mate	21	0,24
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
10-132107	Madera natural	21	0,22
10-132108	Madera oscura	21	0,22
10-132109	Blanco mate	21	0,22
10-132110	Negro mate	21	0,22
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
10-102107	Madera natural	21	0,24
10-102108	Madera oscura	21	0,24
10-102109	Blanco mate	21	0,24
10-102110	Negro mate	21	0,24

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo JAVA 25 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
10-122501	Madera natural	25	0,3
10-122502	Madera oscura	25	0,3
10-122503	Blanco mate	25	0,3
10-122504	Negro mate	25	0,29
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
10-132505	Madera natural	25	0,27
10-132506	Madera oscura	25	0,27
10-132507	Blanco mate	25	0,27
10-132508	Negro mate	25	0,3
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
10-102501	Madera natural	25	0,3
10-102502	Madera oscura	25	0,3
10-102503	Blanco mate	25	0,3
10-102504	Negro mate	25	0,3

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal JAVA 30 cm, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
10-123001	Madera natural	30	0,56
10-123002	Madera oscura	30	0,56
10-123003	Blanco mate	30	0,56
10-123004	Negro mate	30	0,56
	MOLINILLO SAL		
10-133001	Madera natural	30	0,56
10-133002	Madera oscura	30	0,56
10-133003	Blanco mate	30	0,56
10-133004	Negro mate	30	0,56

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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

MOLINILLOS

Molinillo Pimienta/Sal JAVA 40 cm, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
10-124001	Madera natural	40	0,93
10-124002	Madera oscura	40	0,93
	MOLINILLO SAL		
10-134001	Madera natural	40	0,93
10-134002	Madera oscura	40	0,89

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

Molinillo Pimienta de madera JAVA 70 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-127001	Madera natural	70	2
10-127002	Madera oscura	70	2

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



Collection Rumba



BVCert. 6034661



Molinillo RUMBA 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
10-121401	Madera natural	14	0,14
10-121402	Madera oscura	14	0,14
10-121403	Blanco mate	14	0,14
10-121404	Negro mate	14	0,14
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
10-131401	Madera natural	14	0,14
10-131402	Madera oscura	14	0,14
10-131403	Blanco mate	14	0,14
10-131404	Negro mate	14	0,14
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
10-101401	Madera natural	14	0,15
10-101404	Madera oscura	14	0,15
10-101406	Blanco mate	14	0,15
10-101408	negro mate	14	0,15

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo RUMBA 18 cm

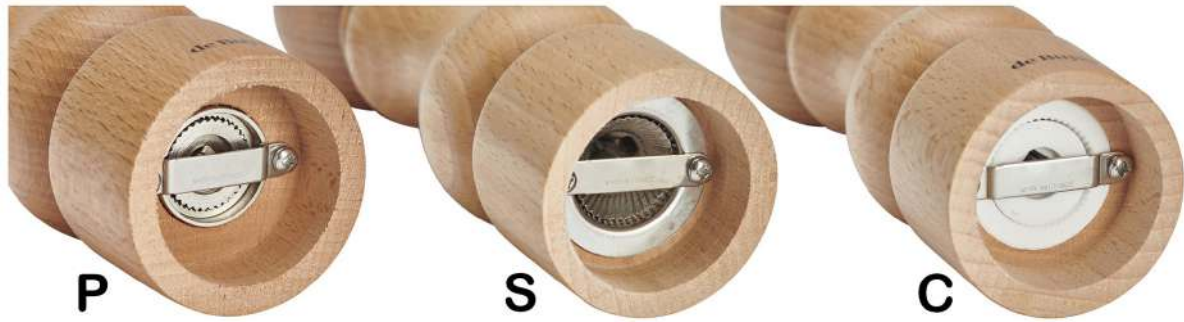


Código	Designación	Alt.cm
MOLINILLO PIMIENTA		
Mecanismo acero		
10-121801	Madera natural	18
10-121802	Madera oscura	18
10-121803	Blanco mate	18
10-121804	negro mate	18
MOLINILLO SAL		
Mecanismo acero		
10-131801	Madera natural	18
10-131802	Madera oscura	18
10-131803	Blanco mate	18
10-131804	negro mate	18
MOLINILLO ESPACIAS		
Mecanismo cerámica		
10-101801	Madera natural	18
10-101803	Madera oscura	18
10-101804	Blanco mate	18
10-101805	negro mate	18

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'.
Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Molinillo RUMBA 21 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
10-122102	Madera natural	21	0,34
10-122103	Madera oscura	21	0,34
10-122104	Blanco mate	21	0,34
10-122105	Negro mate	21	0,34
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
10-132101	Madera natural	21	0,34
10-132102	Madera oscura	21	0,34
10-132103	Blanco mate	21	0,34
10-132104	Negro mate	21	0,34
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
10-102101	Madera natural	21	0,35
10-102102	Madera oscura	21	0,35
10-102103	Blanco mate	21	0,35
10-102104	Negro mate	21	0,35



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

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo Pimienta/Sal RUMBA 20 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA			
Mecanismo acero			
10-122106	Rojo	21	0,34
10-122107	Negro	21	0,34
MOLINILLO SAL			
Mecanismo acero			
10-132105	Rojo	21	0,32
10-132106	Negro	21	0,32
MOLINILLO ESPACIAS			
Mecanismo cerámica			
10-102105	Rojo	21	0,35
10-102106	Negro	21	0,35

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

Collection Paso



Molinillo PASO 10 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
	Mecanismo acero		
10-121001	Madera natural	10	0,11
10-121002	Madera oscura	10	0,11
10-121003	Blanco mate	10	0,11
10-121004	Negro mate	10	0,11
	MOLINILLO SAL		
	Mecanismo acero		
10-131001	Madera natural	10	0,09
10-131002	Madera oscura	10	0,09
10-131003	Blanco mate	10	0,09
10-131004	Negro mate	10	0,09
	MOLINILLO ESPACIAS		
	Mecanismo cerámica		
10-101060	Madera natural	10	0,11
10-101061	Madera oscura	10	0,11
10-101062	Blanco mate	10	0,11
10-101064	Negro mate	10	0,11

Molinillo Pimienta: mecanismo de acero garantizado de por vida.

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

Molinillo de especias (sal blanca, sal morena, pimienta, mezcla de bahías, hierbas de Provenza) con mecanismo cerámico 'botón'. Garantía fabricante de 3 años contra todo vicio de fabricación.

Los molinillos se entregan vacíos.
ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Salero PASO 10 cm

Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-141001	Madera natural	8,8	0,05
10-141002	Madera oscura	8,8	0,05



Collection Manivelle



Molinillo Especias BOOGIE 7 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
MOLINILLO PIMIENTA				
10-120701	Madera natural	9	7	0,15
10-120702	Madera oscura	9	7	0,15
MOLINILLO SAL				
10-130701	Madera natural	9	7	0,15
10-130702	Madera oscura	9	7	0,15
MOLINILLO ESPACIAS				
10-100701	Madera natural	9	7	0,14
10-100703	Madera oscura	9	7	0,14

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

Los molinillos se entregan vacíos.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Molinillo de nuez moscada SOKO

Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-151001	Madera natural	10	0,13
10-151002	Madera oscura	10	0,13



Mecanismo de acero garantizado de por vida

Collection Exclusive

Molinillo Pimienta/Sal POGO, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-121101	Molinillo Pimienta	11	0,11
10-131101	Molinillo Sal	11	0,09

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

Molinillo Pimienta/Sal VALSE, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
10-121102	negro mate	11	0,18
	MOLINILLO SAL		
10-131102	negro mate	11	0,16

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

Molinillo Pimienta/Sal JOTA, mecanismo acero



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	MOLINILLO PIMIENTA		
10-121201	Madera natural	12	0,24
10-121202	Ebano	12	0,24
	MOLINILLO SAL		
10-131201	Madera natural	12	0,21
10-131202	Ebano	12	0,21

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

Los molinillos se entregan vacíos.
 ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Collection Hip Hop

Molinillo Especies HIP HOP 11 cm, mecanismo cerámica



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
10-101101	Madera natural	11	0,09
10-101102	Madera oscura	11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

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



Código	Designación	Kg
	Molino entregado vacío	
10-101103	Blanco	0,09
10-101104	Rojo	0,09
10-101105	Negro	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especies HIP HOP 11 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
	Molino entregado vacío		
10-101106		11	0,09

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Collection Transparence

Molinillo Especias BOOGIE



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-100702	Molino entregado vacío			7	0,18
10-140701	4 molinos C092.078382 Molino entregado vacío	28	7	9	0,77

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Especias TANGO 14 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-101403	Molino entregado vacío	14	0,18

Mecanismo cerámica 4 moliendas

Molinillo Pimienta/Sal/Especias MAMBO 18 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-101802	Molino entregado vacío	20	0,23


















Mecanismo cerámica para especias - 4 moliendas





CORTA



LAS MANDOLINAS		LAS COMPACTAS				
Colectión	 2012.01	 2016.00	 2014.00	 2015.03 / 2015.23 / 2015.43	 2011.01 / 2011.21 / 2011.41	 2018.00
Tipos de cortes :	✓	✓	✓	✓	✓	✓
• Rodajas lisas		✓	✓	✓	✓	✓
• Rodajas onduladas		✓	✓	✓	✓	✓
• Julianas	   2 - 4 y 10 mm Versión «MASTER» 2 - 3 - 4 - 5 - 7 y 10 mm	✓	✓	✓	✓	✓
• Cortes de gaufrée		✓	✓	✓	✓	✓
• Cubos y rombos	 	✓	✓	✓	✓	✓
Tipo de cuchilla	Recta	V	Recta	Recta	V	Diagonal 35°
Altura de corte (mm)	0 a 10	1 a 8	0 a 10	0 a 10		
Pies anti-deslizantes plegables	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gravity guía + pulsador		✓	✓	✓	✓	✓
Pulsador extra largo	✓					
Colores						
PCB (unidad de embalaje)	1	1	1	1	1	1



ACCESORIO
RODAJAS

GRAVITY

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

Ejemplos



VERDURAS LARGAS



pepino, zanahoria, calabacín, rábano largo...

RODAJAS
ONDULADAS

FRUTAS PEQUEÑAS Y VERDURAS



tomate cherry, chalota, rábano, seta...



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



10-201584 Conjunto Gravity
con carro tube & pulsador gris

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201201	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y 3 láminas verticales 2-4-10 mm PULSADOR ACERO INOXIDABLE con control de la rotación del pulsador	39,5	19,5	14	1,54



La Mandoline REVOLUTION MASTER con pulsador en inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201241	Mandolina entera con su carro protecto	39,5	19,5	14	2,38
	REVOLUTION MASTER con :				
	PULSADOR ACERO INOXIDABLE				
	con control de la rotación del pulsador				
	6 láminas verticales 2-3-4-5-7-10 mm				
	en una caja móvil				
	- PULSADOR EXTRA LARGO				
	Placa de apoyo revestida antiadherente PTFE				
	Doble cuchilla horizontal				
	Pietrasero con adorno				

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

Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-201256	Control de la rotación del pulsador (pulsador y carro)			0,62
10-201257	Pulsador			0,5
10-201255	Pulsador extra largo (pulsador y carro)			0,24
10-200097	Pie delantero solo	12	11,5	0,12
	Para REVOLUTION & REVOLUTION MASTER			
10-201298	Pie trasero REVOLUTION MASTER			
10-200089	Conjunto de 2 tornillos			

Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201584	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

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

Elementos para La Mandoline REVOLUTION



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-201595	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	3,2	0,5	0,03
	Láminas verticales 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	Caja de colocación 3 láminas-senza lamina Para Mandoline REVOLUTION standard				0,04
10-201289	Caja para 7 láminas - vació				

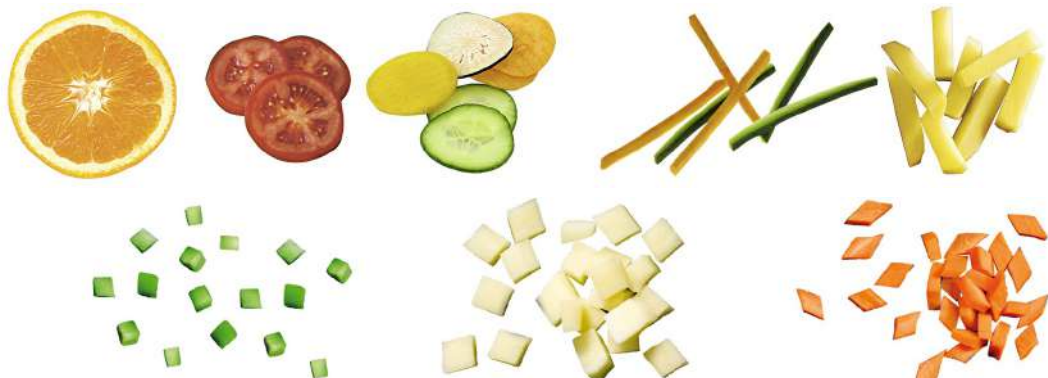
LA MANDOLINE VIPER



VIPER Mandoline



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201600	Mandolina entera con su carro protector con lámina horizontal y 2 Julienne 4&10mm	44	18,5	15	1,36



Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201584	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

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

Elementos para la Mandoline VIPER



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201696	banda para cortes horizontales	26	12	0,09	0,18
10-201692	Banda lámina Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
10-201694	Banda lámina Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

Elementos para La Mandoline VIPER



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201659	Pulsador plástico	25,2	12	17,5	0,12
10-201690	Carro receptor plástico	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



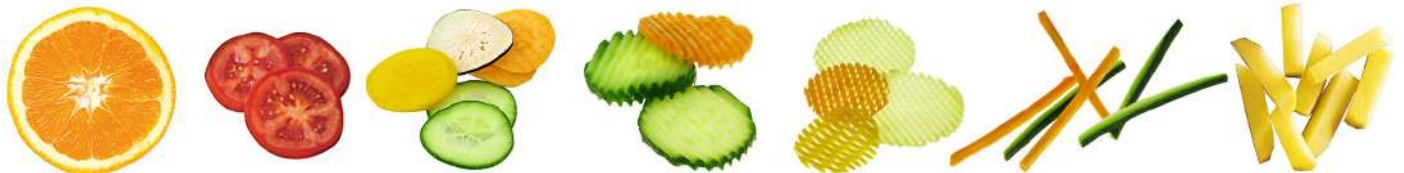
LA MANDOLINE ACCESS acero inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201400	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y láminas verticales 10/4 mm	44,5	18	23	1,45

ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable
COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-
Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades.
PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.
EFICACIA : Corte fácil y limpio
SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima

seguridad - Pies anti-deslizantes
MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufreé.



Elementos para LA MANDOLINE ACCESS



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
10-201592	Doble cuchilla vertical: 4 y 10 mm				0,26
10-201593	Doble cuchilla vertical: 2 y 7 mm con caja de colocación				0,09
10-201595	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada	15,5	3,2	0,5	0,03
10-201790	Carro				0,05
10-201459	Pulsador				

Cuchillas y peines en acero especial templado : corte fácil y limpio.
 Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades:

-Cuchilla lisa y cuchilla ondulada
 -Peine juliana de 4/10 mm y peine juliana 7/10 mm

Accesorio rodajas GRAVITY



Código	Designación	Øcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201584	GRAVITY	5	10,5	14,5	0,18

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

Se adapta sobre el carro de las mandolinas DE BUYER.

LA MANDOLINE SWING PLUS



LA MANDOLINE SWING PLUS



ROBUSTA Y PROFESIONAL : En acero inoxidable y polímeros compuestos

COMPACTA : Dimensiones mínimas- ligera- Fácil de manipular-Plegable Sistema de doble cuchilla y doble peine: un solo accesorio ofrece dos utilidades.

PRACTICA : Colocación fácil de cuchillas y peines: basta con insertarlas en los costados. Simplicidad en el reglaje de la altura de corte.

EFICACIA : Corte fácil y limpio

SEGURA /SEGURIDAD Pulsador ergonómico para una máxima seguridad - Pies anti-deslizantes

MULTIFUNCIONES : Rodajas lisas u onduladas, cortes juliana, cortes gaufreé.

Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-201503	Mandolina entera con su carro protector con láminas horizontales (lisa y ondulada) y láminas verticales 10/4 mm	40	20	1,19
10-201523	Mandolina verde	40	20	1,19
10-201543	Mandolina roja	40	20	1,19

Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS



Código	Designación	Kg
10-201559	Pulsador ergonómico plastico	0,22
10-201590	Cámara guía para 2015.59	0,6

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

Elementos para LA MANDOLINE SWING PLUS



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-201592	Doble cuchilla vertical: 4 y 10 mm						0,26
10-201593	Doble cuchilla vertical: 2 y 7 mm con caja de colocación						0,09
10-201595	Cuchilla horizontal micro ondulada/ondulada		15,5	3,2		0,5	0,03
10-201584	GRAVITY		5	10,5	14,5		0,18

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

LA MANDOLINE KOBRA



KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

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

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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201101	Negro - Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66
10-201141	Rojo- Con pulsador	36,5	12,2	8	0,66

PIEZAS :

10-201155	Pulsador
10-201190	kit piezas Kobra

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





Mini corta-verduras KOMI



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-201800	Cortador de verduras con su carro protector y 2 láminas verticales 2-4 mm	27	11,2	3,3	0,38
PIEZAS:					
10-201890	Pulsador				
10-201892	Julienne 2 mm				
10-201893	Julienne 4 mm				
10-201895	Cuchilla				

Corta verduras ultra compacto con lámina horizontal y 2 peines Juliana 2 y 4 mm.

Para la realización de rebanadas, rodajas y corte Juliana.

Altura de corte de 0 a 5 mm. Graduación sencillas y fácil

Eficaz: corte perfecto gracias al ángulo a 35 °

Corte seguro sin riesgo de corte gracias al pulsador protector ergonómico de plástico transparente; los ganchos mantienen el producto durante el corte.

Compacta: la caja para guardar los 2 peines Juliana y el pulsador se enganchan en la parte trasera.



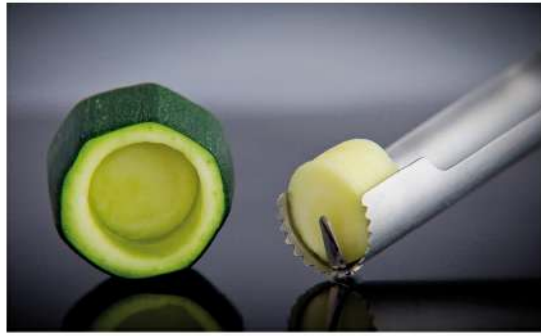


Corta tomates inox - Rodajas de 5,5 mm



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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-200500	Corta tomates	42,5	20	18	5,5
10-200510	Cuchillas de repuesto	24,5		7	0,14



Extractor manual para frutas/verduras - 12 mm - Naranja

Extractor manual para frutas /verduras - ø20mm - Verde



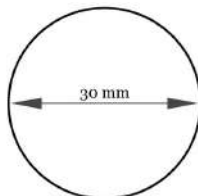
Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-261201	L. tubo 90 mm - graduado	2,5	19,7	0,04

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

Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-261202	L. tubo 112 mm - graduado	3	24,6	0,08

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

Código	Designación	Lcm	Kg
10-261203	L. tubo 112 mm - graduado	25	0,1



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

Multifunciones : Cortar el rabito a las frutas- Vaciar - Rellenar.

FK2

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



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



Cuchillo de Chef



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

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428121	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Cuchillo SANTOKU alveolado L. 17 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428117		32,4	2,2	5,4	0,26

El cuchillo alveolado Santoku es un útil polivalente; perfecto para laminar las verduras pero posee una lámina

suficientemente larga que le permite también cortar carnes y pescados.

Cuchillo de Chef asiático



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428015	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
10-428017	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

Cuchillo de pelar L. 9 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428209		21,7	2	2,3	0,12

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

Cuchillo de servicio L. 14 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428514		26,7	2	3	0,14

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

Jamonero Santoku 30 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
10-428730		42,5	2	2,6

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



Cuchillo de desollar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428316	L. 16 cm Hasta que se agoten las existencias	30,9	2,2	2,3	0,2
10-428318	L. 18 cm	28,5			0,14

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

Cuchillo de pan



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-428626	L. 26 cm Hasta que se agoten las existencias	40,5	2,2	3,9	0,28

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



Afilador de levas de diamante TM Pro 3 niveles TRIUM



TRIUM™

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-429002		12	6,7	5,7	0,33

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

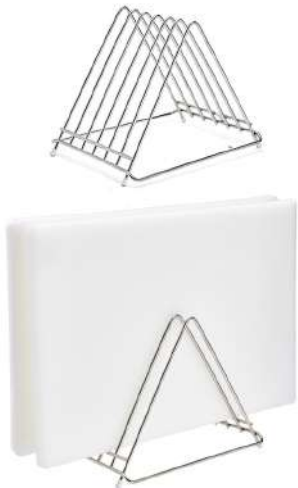
Tabla de cortar polietileno



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-492060	Blanca	60	40	2	3,9

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

Soporte inox para 6 planchas de descuartizar



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-414000		27	31,5	27,5	1,1

Práctico, este soporte permite colocar o escurrir después de limpiar, las diferentes planchas de cortar. Permite distinguir la plancha que necesita enseguida.





PASTELERÍA





de Buyer
DEPUIS 1830



EL LAMINADOR DE MASA por de Buyer



INNOVACIÓN

lamina en ambas direcciones con la manivela.
Rápido • Eficiente

Sin que se leve la masa
Evitar la deformación

Robusto • Duradero

Materiales de alta calidad
Desmontable y reparable

Multi-masas

Trabajar con hojaldre,
masa dulce, trabajar con
azúcar, pizzas y pastas...



Estable • Seguro

Doble fijación a
la encimera:
ventosas + fijación

Gran superficie de laminación de 34 cm.

Graduación en cm y pulgadas

**Ajuste preciso del espesor
desde 15 mm hasta una pasta ultra fina**

Graduación en cm y pulgadas

Práctica rueda de
ajuste con marcas.



diseño registrado

El laminador diseñado y fabricado en Francia por de Buyer responde a las necesidades de los restauradores y de los particulares. Permite extender diferentes masas: hojaldre - masa dulce - masa para pizza - masa de azúcar - pasta de almendras - pasta para múltiples creaciones culinarias.



Laminador de masa



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
Se suministra con instrucciones, 2 rascadores de repuesto y 2 extensiones de rampa tornillo de banco, manivela, llave fija y 4 ventosas en el producto.					
10-300100	Laminador de masa estándar	52,1	14,5	13	2,8
10-300101	Laminador de masa PRO Se suministra con 1 rasqueta flexible, 2 pinceles y 1 cortapastas EXCLUSIVA para CHR y WEB FRANCE	52,1	14,5	13	3,4

El diseño único e innovador de esta laminadora permite trabajar de forma más rápida y eficiente: ofrece una gran superficie de trabajo de la masa y permite enrollar en ambas direcciones, evita que la masa se leve y se deforme con cada pasada.

ROBUSTO Y DURADERO

Diseño de poliamida rellena de fibra de vidrio y acero inoxidable
Desmontable y totalmente reparable
FÁCIL AJUSTE
Rueda con ajuste de seguridad para 20 espesores de 0,3 a 15 mm
Graduaciones integradas en cm y pulgadas

EFICIENTE Y PRODUCTIVO

Enrollado en vaivén plano: no es necesario recoger toda la masa a diferencia de los laminadores inclinados, lo que evita deformar la masa durante la manipulación.
Ahorro de tiempo y trabajo regular.
Rodillo grande para anchos de masa de 30 cm.
PRÁCTICO Y ESTABLE
Doble fijación a la superficie de trabajo mediante ventosas + tornillo de banco.
COMPACTO Y LIGERO
Tamaño y peso optimizados. Almacenamiento compacto.
Limpieza con agua y detergente para lavavajillas.

Jeffrey Cagnes
Chef pâtissier
Jeffrey Cagnes Paris



LE LAMINOIR



VIDEO



Rodillos



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-484001	Rodillo haya	5	50	0,72

Caja de 9 cortadores



Código	Designación	Kg
10-430800	Lisos redondos ø 2-10 cm	0,23
10-430700	Acanalados redondos ø 2-10 cm	0,22

PLASTICO POLIAMIDA CONFIBRA
DE VIDRIO
SOLIDES Y RESISTENTES
MONOBLOC - Esterilizable T° max.
160°C
Alt : 35 mm - con borde para
facilitar la manipulacion



Caja de 9 cortadores redondos inox



Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-332300	Lisos ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,44
10-332400	Acanalados ø 3 - 11 cm	3,5	0,6	0,46

De calidad profesional, estos cortadores redondos de acero inoxidable 18/10 son muy sólidos y resisten a las deformaciones. De 3 a 11 cm, convienen a todas las necesidades y su caja permite llevarlos donde sea.

Ruedecilla plástico



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-436100	Ruedecilla cortadora	4,5	5	0,07
10-436200	Ruedecilla para picar la masa	6,5	5	0,07

La ruedecilla para confeccionar rombos permite realizar cuadrícula en la masa para la decoración de las partes superiores de las tartas. Después de pasar el rodillo sobre la masa. El rodillo pica-masa permite picar la masa de forma regular y muy rápidamente.



Set 10 láminas de panaderos para un solo uso



Código	Designación	Lcm	Kg
10-467003	Amarilla-láminas fijas	13	0,01

Las láminas de panadero permiten cortar la masa antes de cocer el pan. La parte cortante de las láminas asegura una calidad excepcional de corte.

Rasqueta



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-330012	Rasqueta inox derecha, rígida	12	9	2,5	1	0,18	1
10-330211	Rasqueta flexible, derecha, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
10-330212	Rasqueta flexible, redonda, acero	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

Los corta pastas, rígidos o flexibles, se utilizan para cortar las masas, pan o pizzas, y también para raspar y limpiar.

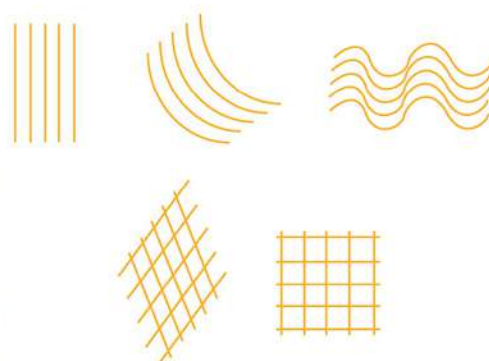
Rasqueta flexible, plástico



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
10-485800		15	11	2	0,02	5

T° max. 60 °C

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



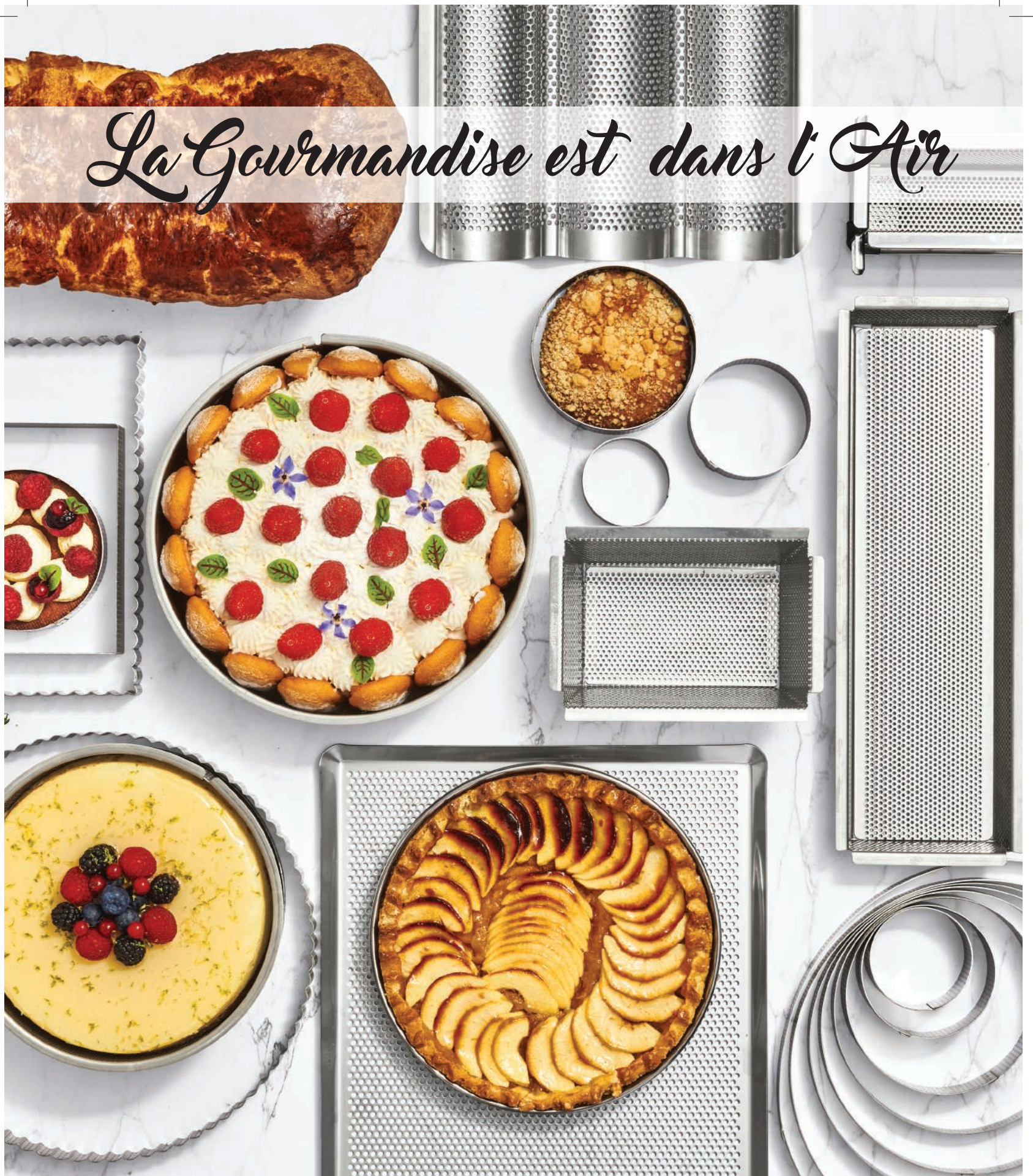
Rodillo corta-pasta extensible en acero inoxidable - Anchura ajustable



Para el corte de bandas regulares de pasta, de cuadrados, rombos, arcos de círculo, vacíos.

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-478100	5 cuchillas unidas ø5,5 cm. Recorta 4 bandas Anchura regulable de 1 a 12,5 cm	22	5,2	5,5	0,56

La Gourmandise est dans l'Air



moulerie inox perforée

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



• FABIEN PAIRON

MOF Charcutero-especialista en comidas preparadas

M. Pairon imaginó, dibujó y trabajó en un molde de empanada nueva generación:

- Multiuso (empanadas, bizcochos salados y dulces, pan de molde, pan de especias, etc.)
- Fácil de rellenar, guarnecer, desmoldar, mantener y almacenar.
- Práctico, funcional y eficaz.
- Puesta a punto, conceptualizado y fabricado por Buyer France



Molde inox plegable con bisagras GEOFORME



AIR SYSTEM
de Buyer Concept



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-321024	MODELO PERFORADO - Concept de Buyer AIR SYSTEM con la caja de cartón decorado	24	5	6	0,55
10-321035	con la caja de cartón decorado	35	7	7,5	0,93
10-321048		48	9	8,5	1,28
10-434421	Hoja de cocción (se vende por separado) Hoja de cocción para 3210.24				
10-434422	Hoja de cocción para 3210.35				
10-434423	Hoja de cocción para 3210.48 de - 170°C hasta + 260 °C				

Perfecto para empanadas, panes especiales - panes de especias - bizcochos azucarados o salados... Diseño acero inoxidable robusto ' todo - en uno ' con bisagras y cierres integrados.

- Indesmontable. Ninguna piezas se pierde

- PRÁCTICO Y RÁPIDO:

El molde desplegado es plano y estable y sirve de guía para recortar la pasta .

- Vaciado rápido.

- Mantenimiento fácil. Apto para lava vajilla.

El modelo perforado permite una cocción uniforme de la pasta. Perfecto para las empanadas, pero también para los panes hechos en molde, los panes especiales, los salchichones de brioché, los panes de especias y los bizcochos salados o azucarados. Puede ser usado con papel cocción para ciertas pastas.



Molde con fondo desmontables ultra resistente

Apto para uso profesional intensivo.

Uso frío o caliente sin límite de temperatura.

Concepto AIR SYSTEM: las perforaciones de ø2 mm permiten que la masa respire.

Garantizan una cocción más rápida y uniforme sin reseca las coberturas:

- 15 a 25% ahorro en tiempo de cocción
- para un resultado crujiente y sabroso
- para bordes limpios y un hermoso acabado.

Desmontable: fácil de desmoldar.

Hecho en Francia

Molde suministrado con soporte para hornear antiadherente

Cortado con la forma del molde para ahorrar tiempo y productividad

Reutilizable más de 200 veces.

T ° de uso -76 + 260 ° C.

Desmontable: posibilidad de utilizar el molde solo o con el tejido de cocción según las preparaciones.



- Cocción perfectamente controlada: preparaciones crujientes y cocidas
- A prueba de rayones
- Producto sostenible y eco-responsable
- Fácil limpieza



Molde para pastel con borde desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-321320		20	7,5	0,5
10-321324		24	7,5	0,69
	Hoja de cocción (se vende por separado)			
10-434460	2 hojas para 3213.20			0,03
10-434461	2 hojas para 3213.24			0,04



Tartera rectangular con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-321235		35	10,5	3,5	0,09
10-434451	Hoja de cocción (se vende por separado) 2 hojas para 3212.35				0,03

Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-321424		24	2,5	0,4
10-321428		28	2,5	0,52
10-434471	Hoja de cocción (se vende por separado) 2 hojas para 3214.24			0,02
10-434472	2 hojas para 3214.28			0,03



Rectangular Cake molde - Fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-321515		15	8,6	7,5	0,31
10-321526		26	8,6	7,5	0,47
10-434441	Hoja de cocción (se vende por separado) 2 hojas para 3215.15				0,02
10-434442	2 hojas para 3215.26				0,03





Concept AIR SYSTEM

Les perforations permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement des garnitures :

- pour un résultat croustillant et savoureux,
- pour des bords nets et un beau rendu.

Aro tarta perforado con borde derecho



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	ALT. 2 CM			
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
	ALT. 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	Pulsador para aro ø 7.5 - 8 cm	7,4	6,1	0,05

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablées, dulces o brisésés





Aro tarta perforado con borde derecho - Altura 45 mm



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg
ALT. 45 mm				
10-309703		7,5	0,9	0,7
10-309708		20	0,9	0,18
10-309709		24	0,9	0,21

Altura adecuada para flanes de repostería, tartas o empanadas gourmet.

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablés, dulces o brisésés



Aro tarta perforado con borde derecho



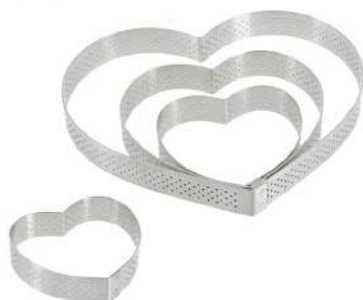
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
ALT. 2 CM					
10-309919	Indiv. 10 cl cuadrado perforado	7	7	2	0,04
10-309920	Indiv. 20 cl cuadrado perforado	8	8	2	0,05
10-309921	40 cl	15	15	2	0,12
10-309923	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
10-309922	80 cl	20	20	2	0,15

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro. El aro es indispensable para masas sablés, dulces o brisésés

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -CORAZON



École
VALRHONA
東京



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Aro tarta perforado con borde derecho



École
VALRHONA
東京



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	ALT. 2 CM				
10-309930	10 cl - pequeño año	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

Creados en asociación con la Escuela Valrhona, estos nuevos aros de agujeros permiten una cocción uniforme de los bordes de las tartas. El borde derecho permite un acabado impecable de pasteles y entremeses; así como un desmoldeado fácil y seguro.

Aro tarta perforado con borde derecho, alt. 2 cm -OBLONGO



École
VALRHONA
東京



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	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

AIR SYSTEM®
de Buyer Concept



Aro tarta acanalado perforado con borde derecho



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm
REDONDO					
10-303020		20			3
10-303024		24			3
10-303028		28			3
CUADRADO					
10-303123			23	23	3
RECTANGULO					
10-303235			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Aro tarta perforado con borde, alt. 2 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-309306		6	2	0,4	0,02
10-309308		8	2	0,4	0,03
10-300601	Pulsador para aro 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

Estos aros se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería y es fácil de vaciarlo. Los aros perforados permiten obtener una tarta cocida y crujiente.



Aro tarta con borde, alt. 2 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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

Estos aros de acero inoxidable de 2 cm de altura se destinan particularmente a la confección de las tartas. El aro para las tartas es más fácil de utilizar que un molde porque es menos voluminoso sobre una placa pastelería (varios aros pueden meterse sobre una

misma placa). Además, es fácil de vaciarlo.

Aro redondo, alt. 4,5 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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	Pulsador para aro 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

Los aros pastelería de altura 4,5 cm son perfectos para los dulces con base de galleta.

Aro redondo inox, Alt. 6 cm

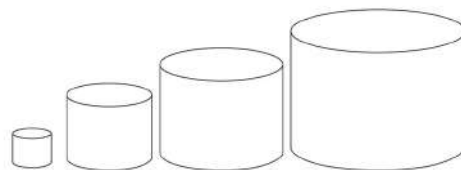


Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-394012		12	6	0,8	0,14
10-394014		14	6	0,8	0,16
10-394016		16	6	1	0,23
10-394018		18	6	1	0,26
10-394020		20	6	1	0,29
10-394022		22	6	1	0,32
10-394024		24	6	1	0,35
10-394026		26	6	1	0,39

Los aros pastelería de altura 6 cm son perfectos para los pasteles de nata y merengues.



Aro de acero alto para Pan Surprise, Panettone, Wedding Cake...



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Apto para horno: para asociar con papel u hoja de cocción.



Aro gigante extensible - Inox flexible



Código	Designación	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-304003	de ø 18 à 36 cm - Graduado	3	0,8	0,15
10-304001	de ø 18 à 36 cm - Graduado	4,5	0,8	0,27
10-304002	de ø 18 à 36 cm - Graduado	6,5	0,8	0,37





Aro oblongo pequeño in acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
	CREACION MATHIEU BLANDIN					
	Campeón del mundo de pastelería 2013					
10-303714	Oblongo Mathieu Blandin	14,5	3,5	2	1	0,06
	En asociación con la "Ecole Valrhona"					
10-309940	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Polígono en acero inoxidable - RECTÁNGULOS ángulos vivos



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-394312		12	4	3	1,2	0,09
10-394313		12	4	4	1,2	0,12

Este polígono está particularmente adaptado para presentar guarniciones en el plato: verduras cocidas, arroz, realizar lasañas vegetarianas, y presentar ciertos platos como el tartare de salmón.

Aro tarta cuadrado, alt. 4,5 cm



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-390608	Cuadrado pequeño Alt.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

Aro tarta cuadrado, alt. 2 cm

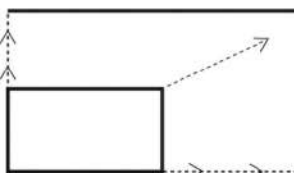


Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-390516		16	16	2	1,2	0,19
10-390520		20	20	2	1,2	0,16

PERSONALIZADOS : Consúltenos para realizar sus propios aros.

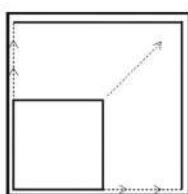


Forma ajustable rectangular en acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-301321	maxi. 40 x 21 cm 10-12 p. => 22-24 p. con la caja de cartón decorado	21,5	11,5	7,5	1	1,07
10-301343	maxi. 56 x 84 cm	43	29	5	1	1,29

Forma ajustable cuadrada en acero



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-301316	Maxi. 30x30 cm 6-8 p. => 20-22 p. con la caja de cartón decorado	16	16	5	1	0,57
10-301320	Maxi. 37x37 cm 8-10 p. => 30-32 p. con la caja de cartón decorado	20	20	5	1	0,69
10-301330	Maxi. 57 x 57 cm	30	30	5	1	0,82

Marco inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-301536	Para placa 40 x 30 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

Molde inox "Génoise", estanco



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		59	39	5	1	2,53

Botella



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
10-434353	Botella para bañar bizcocho Hasta que se agoten las existencias	8	29	1	0,11

De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

"Raplette": regleta inox para igualar. Altura y anchura arreglables



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-300201	Con peine a crema desmontable	40	17	6	1,5	0,92
10-300200	Sin peine	40	17	6	1,5	0,91
10-300299	Peine	40			1,5	0,22

La rapleta Pascal permite extender la crema o el chocolate en un solo gesto. Su particularidad es la posibilidad de regular su altura y su anchura. Se utiliza con o sin peine para crema (con dientes), amovible. El peine para crema lleva 2 dentaduras triangulares diferentes. La regleta resulta también perfecta para preparar virutas de chocolate.



Plástico en rollo 200 mts (para rodear los pasteles) - 150 micras



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-434310	Alt. 40 mm	4	1,65
10-434311	Alt. 45 mm	4,5	1,8
10-434312	Alt. 50 mm	5	2,14

Este rollo de plástico permite rodear los aros pastelería antes de crear el dulce. Permiten luego un vaciado fácil sin estropear el dulce congelado.

Cortado de ante mano (para rodear los pasteles) - 60 micras



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-434315	100 bandas para ø 8mm máx. con la caja de cartón decorado		27	4,5		0,06
Hasta que se agoten las existencias						
Rollo de 10 metros						
10-434317	Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
10-434318	Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

El polipropileno transparente sirve para rodear los moldes congelados. pastelería con el fin de asegurar un vaciado fácil de los dulces



Herramientas a su disposición para la promoción en tienda:

- embalaje dedicado
- recetas
- kits digitales
- visuales

Molde media-caña inox, conteras desmontables - L. 30 cm



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	con la caja de cartón decorado					
10-320630	Redondo Alt 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
10-320604	Redondo pequeño formato Atl. 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
Hasta que se agoten las existencias						
10-320530	Canalón cuadrado		30	6,5	6,5	0,66
Hasta que se agoten las existencias						
10-320504	Cuadrado pequeño formato 4 cm		30	4	4	
Hasta que se agoten las existencias						

Para la realización de pasteles (de verduras, carne, pescado), helados, pasteles enrollados, leños, etc. Molde desmontable en acero inoxidable - Calidad PRO. Fabricación francesa. Vaciado fácil gracias a las tapas desmontables y por sus paredes lisas.



4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces

Código	Designación	Kg
10-434300	30 x 18,5 cm con la caja de cartón decorado	0,1



Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfríe, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño.
MADE IN FRANCE



Molde para "carlota", sin tapadera - Inox

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L	Kg
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
Tapadera correspondiente al molde ref 3428 para ø 16 -18 cm					



Este molde para carlota, con sus bordes altos, es ideal para varias preparaciones : carlotas, puddings, huevos en gelatina, helados... Las dos asas permiten mantener el molde para un vaciado muy fácil. L'inox asegura una buena transmisión de la calor. No olvidar pedir la tapadera correspondiente al molde (3429 o 4112).

Molde Bordelés en inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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



Molde Bordelés en cobre



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
cobre estañado						
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

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

Molde pastelito "dariole", inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
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

El molde " dariole " es de acero inoxidable muy liso para un vaciado fácil. El producto es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma. La forma es perfecta para las cremas catalanas.

Molde medio-esférico



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg	PC
10-313304	Hasta que se agoten las existencias	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

El molde semi-esférico es de acero inoxidable, muy liso para un vaciado muy fácil. El producto (pastel, dulce, helado...) es muy bonito después del vaciado. Es muy resistente y no se deforma.

Molde cónico inox para corneta



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
10-300635		3,5	14	0,3	0,02

El molde cónico permite realizar conos con abundancia en pasta hojaldrada.

Tubo inox



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg	PC
10-300004	"Champagne"	4	4	0,06	5

Estos tubos de acero inoxidable es particularmente resistente (espesor de 15/10°) e indeformable. Es fácil de limpiar. Doble graduación cada centímetro (65 cm de largo)

Tubo inox para crema



Código	Designación	Øcm	Lcm	Esp.mm	Kg
10-300725		2,5	10	0,3	0,01

Este utensilio permite realizar tubos de pasta de hojaldrado que podemos rellenar con preparaciones dulces o saladas.



Tartera redonda acanalada

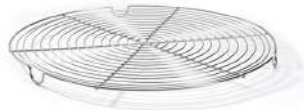
Tartera redonda acanalada - Fondo desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Rejilla con pie - Acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Tartera redonda acanalada con borde abocinado

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-470310		10	2	0,4	0,04
10-470312		12	2	0,4	0,05





Tartera acanalada rectangular con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-470820		20	8	2,7	0,6	0,15
10-470836		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tartera acanalada cuadrada con fondo desmontable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-470918		18	18	2,7	0,6	0,25
10-470923		23	23	2,7	0,6	0,41

Molde tarta/tarta invertido, bizcocho especial para base de tarta



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-470728		28	3	0,4	0,26

Ideal para tartas de fruta fresca. Este molde acanalado tiene una base especial que permite realizar un bizcocho para base de tarta: una vez cocida la masa, se da la vuelta a la base y el hueco formado se adorna con fruta fresca y/o nata.



Placa de moldes individuales



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-484300	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
10-471112	12 tartitas redondas 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



Placa de 20 moldes individuales mini Madeleine

Placa de 12 moldes individuales Madeleine



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471020	20 Madeleine 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471012	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Placa de 8 moldes individuales Financier

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471008	8 moldes 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4



Placa de 12 moldes Canelés Bordelais ø 5,5 cm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471812		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83



4 moldes Bordelés

Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-471805		5,5	0,16



Molde para "carlota", sin tapadera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-471918		18	10	0,23
TAPADERA VIDRIO para molde"carlota":				
10-342818		18		0,37



Molde cuadrado para pastel



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
10-470022		22,5	22,5	5

Molde para pastel



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-471816		16	5	0,14
10-471820		20	5	0,2
10-471826		26	5	0,3

Molde redondo para pastel



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.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

Molde Brioche



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-470210		10	4,5	0,4	0,05
10-470222		22	8,3	0,4	0,24



Molde Kougloff



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-470122		22	10	0,29



Molde redondo para pastel SAVARIN



Código	Designación	Øcm	Kg
10-471224		24	0,41



Molde Savarin con borde y fondo desmontables - 2 fondos



Código	Designación	Øcm	Kg
10-476626		26	0,55

Molde para pastel con borde desmontable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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



Placa de horno con doble fondo aislado



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471400		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Doble fondo aislado, ideal para hornear galletas y macarons.

Rectangular Cake molde - Ángulos redondeados



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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

Rectangular Cake molde - Bordes plegados



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471625		25	10,8	7	0,3	0,24
10-471630		30	10,8	7	0,3	0,28

Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-471302	Concept AIR SYSTEM	37	16,2	2,5	0,6	0,26



También es perfecto para formar decoraciones de chocolate o tejas.

Box #HOMEMADEBREAD



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-471300		47,5	30	10	1,24

Composición:
 - Placa de cocción perforada para cocinar dos baguettes
 - Rectangular Cake molde - Bordes plegados
 - Teigschaber aus Kunststoff, flexibel - lámina de panaderos



Molde antiadherente para tarta de manzana derramada CHOC EXTREME



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Ø base cm	Kg
10-832024	4/6 p.	24	5	16	0,82
10-832028	6/8 p.	28	5,5	18,5	1,2

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



Placa para pizza Ilana, hierro azul



Código	Designación	Øcm	Esp.mm	Kg	PC
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

Esta placa redonda, de acero azul, tiene un espesor de 1 a 1,5 mm según tamaños. La placa no se deforma y asegura un reparto uniforme del calor. La superficie de hierro no mancha la parte inferior de las masas debido a su calidad; es micro-rugosa, lo que permite que la ventilación de la masa al hornear.

Placa pizza Ilana perforada (Ø 10 mm), hierro azul



AIR SYSTEM de Buyer Concept

Código	Designación	Øcm	Kg	PC
Concept AIR SYSTEM				
10-535324		24	0,32	5
10-535328		28	0,45	5
10-535332		32	0,59	5

. El hierro es bueno repartidor de calor y permite obtener masas crujientes.



Soporte de cocción para pizza - Aluminio

AIR SYSTEM de Buyer Concept



Código	Designación	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

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



Para uso doméstico, en horno doméstico con placas, alfombra y tejido de cocción, escoger el formato 40 x 30 cm máximo.

El formato GN y 60 x 40 cm está destinado a hornos profesionales.



Placa bordes rectos hierro



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
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

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

Placa bordes redondos hierro



new 2026



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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 de 5 bandejas GN 1/1 con la caja de cartón decorado	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

Esta placa de hierro negro reparte perfectamente la calor. Este hierro es perfecto para la repostería, no mancha la parte inferior de los pasteles o croisanes. La superficie del hierro es micro-rugosa, ofreciendo una parte aireada entre los alimentos que cocer y la

materia. El espesor le da su resistencia a los cambios permanentes de temperaturas.

Placa aluminio duro, 1,5 mm - Bordes redondos



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-736040	Bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736053	Bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,8	5
10-736060	Bordes redondos	60	40	1	1,5	0,95	5



Placa de cocción perforada lisa - aluminio duro, 1,5 mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm
Concept AIR SYSTEM				
10-736830		30	20	1,5
10-736840		40	30	1,5
10-736860		60	40	1,5

Sin bordes = espacio optimizado. crujientes. Permite poner completamente planas alfombras y hojas de cocción. Perforación ø 3 mm para una cocción homogénea y fondos

Placa perforada - aluminio duro, 1,5 mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
Concept AIR SYSTEM							
10-736740	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736753	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	53	32,5	1	1,5	0,6	5
10-736760	Perforada ø 3 mm, bordes redondos	60	40	1	1,5	0,72	5



La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.



Placa alu antiadherente, bordes redondos, 2mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
10-816140		40	30	1	2	0,65	5
10-816160		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



Estas placas pastelería antiadherente de aluminium se destinan a la cocción en el horno y están revestidas de PTFE Choc, asegurando una antiadherencia óptima. Los bordes están abocinados para impedir a las preparaciones que se derramen cuando la cocción.

Placa 1 mm bordes redondos, acero inoxidable

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg	PC
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



De acero inoxidable, esta placa es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.



Placa perforada inox

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm
Concept AIR SYSTEM				
10-336740		40	30	1



La placa perforada de bordes redondos es muy práctica para los hornos con ventilador. Ejemplo : dorar almendras.



Placa perforada inox - para 3 baguettes



Código	Designación	Lcm	Acm
	Concept AIR SYSTEM		
10-336603		40	24,5



Placa 1 mm bordes rectos, acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-336060		60	40	2	1	2,13

De acero inoxidable, esta placa con bordes rectos es perfectamente higiénica y fácil de limpiar.

Bandeja pastelera inox, con bordes redondos



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
10-320124		24	19	0,8	0,31	5
10-320131		31	24	0,8	0,5	5

Esta bandeja asegura una presentación particularmente elegante de las preparaciones. Es fácil de limpiar. Los rincones son redondeados.

Molde inox "Génoise", estanco



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Esp.mm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		59	39	5	1	2,53

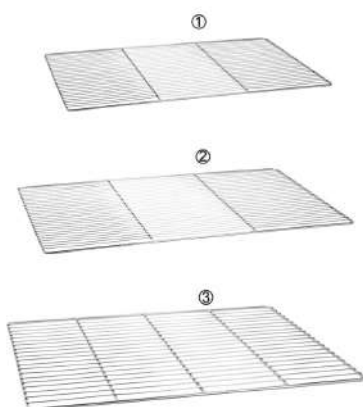
Botella



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
10-434353	Botella para bañar bizcocho Hasta que se agoten las existencias	8	29	1	0,11

De plástico alimentario, esta botella lleva un tapón perforado que permite bañar los bizcochos.

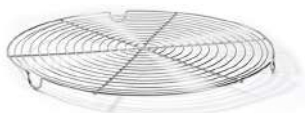
Rejilla, acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg	PC
10-333053	GN 1/1, 2 barras (1)	53	32,5	2	0,57	5
10-333060	Rejilla 2 barras 60x40 cm (2)	60	40	2	0,79	5
10-333065	GN 2/1, 3 barras (3)	65	53	3	1,7	5

La reja pastelería profesional de acero inoxidable es fácil de limpiar. Los tensores y el cuadro miden 5 mm de diámetro y los hilos 2 mm. Es muy resistente y no se deforma.

Rejilla con pie - Acero inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Alfombra silicona



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-493140	para placa 40 x 30 cm	40	30	0,1
10-493158	para placa 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
10-493151	para placa GN 1/1	51,5	31	0,14

Esta alfombra de cocción es una tela revestida de silicona alimentaria para darle su antiadherencia. Reemplaza el papel de cocción y soporta una media de 1000 utilizaciones en el horno.

Temperatura máxima : 260°C (500°F). Esta alfombra puede también ser utilizada como soporte de congelación. -76°C (-104°F).



AIRMAT Tapete calado de silicona de doble cara, especial para Pasta de Choux



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
	Con marcas para éclairs y choux antiadherente y de doble cara			
10-493940		40	30	0,62
	Cara para formar los éclairs - 12 marcas L.12 cm			
	Cara para formar los choux : - 22 marcas ø 3 cm - 8 marcas ø 6 cm - 8 marcas ø 8 cm			

MULTIUSO - HORNO Y CONGELACIÓN
Aireación de la tela para una cocción homogénea y bases crujientes.
Tapete para combinar con una placa de aluminio perforada para una cocción óptima de la pasta. También se puede utilizar:
para cocinar pasta seca (galletas de mantequilla, galletas de

mantequilla, hojaldre, bollería, pan, etc.)
para cocinar masas congeladas o como soporte para congelar.
ANTIADHERENTE: tejido de fibra de vidrio siliconado de doble cara. No es necesario engrasar. FÁCIL LIMPIEZA: con una esponja suave y agua tibia. Secar bien. No doble el tapete. Enróllalo para guardarlo.

Alfombra de silicona calada "AIRMAT"



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-493840		40	30	0,06
10-493858	Para placa 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
10-493851	Para placa GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09



Perfecta para la cocción de hojaldres, masas de pan y pastas dulces. Ideal para las cocciones de pastas congeladas. Puede ser utilizado como soporte de congelación. T° de utilización: -55°C a +280°C. Tejido en fibra de vidrio siliconada dobla cara: antiadherente. No es necesario engrasar.



Alfombra de pastelería en silicona con marcas para los macarrones



Código	Designación	Lcm	Acm	Esp.mm	Kg
	Ø 15 y 35 mm -40°C / + 230°C				
10-493540	44 marcas	40	30	0,8	0,16

Los dibujos Ø 15 y 35 mm sirven para adornar la placa conservando las señales de relleno con la manga para los macarrones. Este producto podrá ser muy práctico en la fabricación en serie, con el éxito de tener siempre la misma regularidad en el acabado de los productos. Antiadherente y sirve también de alfombra de trabajo

Alfombra de preparación antiadherente en silicona con marcas



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
	Dibujos para aros Ø 12 - 16 - 20 - 24 - 28 - 32 cm			
10-493760		60	40	0,36

Esta alfombra permite trabajar las masas sobre un punto de trabajo sin que se necesite harina. Las marcas sirven de señal: Los círculos indican el desarrollo de la pasta necesaria para las tartas; la alfombra está graduada en los lados rectangulares. Esta alfombra puede ser utilizada como soporte de cocción o congelación (-60°/+260° C). Fácil de limpiar.



Tela de cocción antiadherente



Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg	PC
	de - 170°C hasta + 260 °C Tamaño profesional : Anchura 0,08 mm					
10-434408			60	40	0,03	10
	con la caja de cartón decorado					
10-434401	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
10-434402	Ø 26 cm	26			0,01	1

Esta tela de cocción esta realizada de fibra de vidrio, revestida de PTFE, lo que le da su perfecta antiadherencia. Tiene la ventaja de poder ser utilizada más de 200 veces. Resulta muy económico y puede ser utilizado para varias utilidades.

Papel cocción antiadherente



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Tamaño profesional :				
10-435900	250 papeles 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
10-435800	250 papeles GN 1/1	53	32,5	2	1,92

Papel cocción antiadherente con 2 caras de silicona.
- Papel sin blanquear - Crudo
Para la cocción de todo tipo de pastelería. Panes y productos especiales, frescos o congelados hasta 220° C (horno tradicional o micro-ondas).
Reutilizable - 100% fibra natural - Certificado promover una

gestión forestal sostenible



Peroles mermelada, con asas fundición



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-620038	Perol mermelada liso, fuerte	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	Perol mermelada liso, extra-fuerte	40	14,4	11	1,7	2,8

Marmeladentöpfe sind echte traditionelle Utensilien, die zum Kochen von Zucker oder Obst für die Herstellung von Marmeladen, Gelees oder Konserven verwendet werden. Die Griffe aus Gusseisen sind fest vernietet. Nicht für

Induktionsherde geeignet. Ergänzend dazu gibt es den Marmeladentrichter Ref. 3356.00 und die Marmeladenthermometer.



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



Código	Designación	Øcm	Lcm	Kg
10-488401	01-janv	0,2	27,5	0,1

Este termómetro se utiliza para pastelería. Está calibrado para ser inmerso en toda su parte fina. La funda de protección puede ser

esterilizada a 100°C. El termómetro completo conviene al lavavajillas.

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



Código	Designación	Kg
10-335600	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Permite echar la mermelada en la tarrinas sin goteo.

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



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-335452	con soporte y 2 salidas Modelo profesional Ø 15 - 10 y 5 mm	20	38	0,95
PIEZAS:				
10-335451	Soporte			
10-335479	Mecanismo			

Boquilla de gran diámetro 15mm, con el fin de no romper las moléculas de aire y preservar el efecto de mousse de las preparaciones: untuosidad salvaguardada. Perfecto para las mousses, las salsas, caramelos, gelatinas o preparaciones espesas, etc.

Soporta las preparaciones muy calientes.
Cono profundo con el fin de permitir una pulsación natural sin presión.



Báño-maria, acero inoxidable



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

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Esp.mm	Kg
10-343716	Con mango y doble pared	16	12,5	1,5	1	0,97



5 hojas polietileno para chocolate



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-434319	con la caja de cartón decorado	30	20	0,02

Solo para uso en frío



4 hojas de estructura relieve de plástico flexible para decorado de dulces



Código	Designación	Kg
10-434300	30 x 18,5 cm con la caja de cartón decorado	0,1

Para decorado de bizcocho en forma de leño y de dulces. La hoja de estructura de plástico flexible sirve de soporte y se coloca en el molde del bizcocho en forma de leño o en el fondo de un marco durante el montaje al revés del dulce. Después de que se enfríe, se consigue unos relieves que personalizaran sus creaciones durante el vaciado del dulce o del bizcocho en forma de leño.

MADE IN FRANCE



Perol para peladillas, acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Kg
10-350000	Perol para peladillas	40	4,2
	diploma " Ruban Bleu " en 1997		
	PIEZAS:		
10-350001	Mandril		

El perol de acero inoxidable permite cubrir frutos secos (almendras, avellanas, nueces, etc...), con chocolate, mazapán, etc...Se pueden hacer hasta 3 kg de confitería acabada, o incluso más dependiendo del tipo de preparación.
 La doble cuba de acero inoxidable se adapta sobre :
 - KITCHENAID ARTISAN PRO
 - Dito Sama BE5 A
 - Dito Sama 3500.00
 - KITCHENAID K5 Super Plus





Pincel silicona



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-480700		19,5	3	0,02
10-480725		25	3	0,04
10-480750		25	6	0,05

Este pincel es perfectamente higiénico. Permite recubrir sus preparaciones de mantequilla o de salsas sin dejar caer un pelo en su plato. Es fácil de limpiar, apto al lavavajillas. Hasta 250°C

Pincel silicona especial pastelería



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-480760		25	4	0,07

Un pincel más ancho y más espeso: más materia (mantequilla, yemas de huevo) contacto de un golpe y la seda más fina permite un reparto más regular sin rastros. Hasta 250°C.



Pincel pastelero - Mango madera y cerdas cerca



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-480501	Conjunto 2 pincels 30 mm	23	3	0,4
10-480502	Conjunto 2 pincels 40 mm	24	4	0,6

El pincel pastelero sirve para dorar las pastas o para cubrir los dulces. Puede también servir a humectar las paredes del cazo para azúcar.

Soplete de cocina



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-204000	Senza gas	15,7	0,17

Indispensable para caramelizar las cremas, flanes, merengues, tarta Tatin, para fundir el queso, dorar carnes, pelar tomates, incluso para bricolaje. Muy fácil de utilizar con su botón de encendido automático. Llama regulable. Se utiliza con gas butano (gas de mechero) ^ Fácil de recargar

Boquillas de Tritán

Longitud adaptada para colocar fácilmente en la manga.
 Conos perfectamente lisos, higiene garantizada.
 Dientes reforzados para un trabajo de alta precisión.
 Colorido Negro translúcido. Sólidas monobloque.
 Aptas al lava-vajillas. Adaptables en Le TUBE de Buyer.
MADE IN FRANCE

Folleto ref.QEC21.010



Boquilla redonda Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
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

Boquilla Tritan - Saint Honoré

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-415509	ø 9 mm	3,5	6	0,01
10-415511	ø 11 mm	3,5	6	0,01



Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cuchara.



Boquilla dentada para PASTELITOS - Tritan

Código	Designación	Alt.cm	Kg
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





Boquilla dentada Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Boquilla Tritan para leño - llana



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-415308	8 dientes L. 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla Tritan para fideo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-416601	19 hoyos ø3 mm	3,5	4,5	0,01



Boquilla Tritan - para hoja



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-416802	F2	3,5	6	0,01

Boquillas para rellenar Tritan

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-416506	Boquilla ø 6 mm	3,5	9	0,01
10-416510	Boquilla ø 10 mm	3,5	9	0,01



Boquilla GEO Tritan



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-418305	Cuadrado 5 mm	3,5	6	0,01
10-418310	Cuadrado 10 mm	3,5	6	0,01
10-418110	Triángulo 10 mm	3,5	6	0,01
10-418212	Rectangular 12 x 6 mm	3,5	6	0,01
10-418014	Media esfera ø 14 mm	3,5	6	0,01



6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-415010	6 boquillas redonda - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

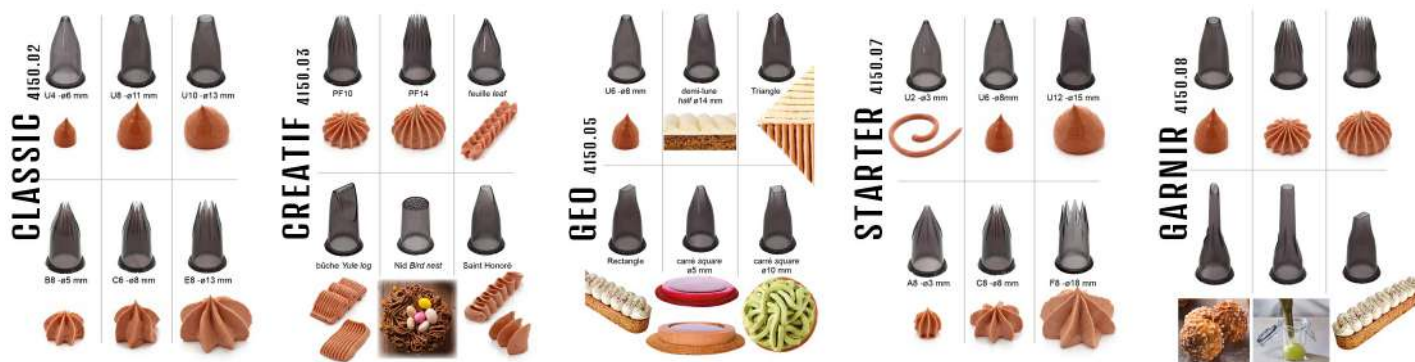
6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-415011	6 boquillas foratas B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho boquillas. Tritán en TPE con agujero de enganche. Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las

6 boquillas Tritan y soporte flexible



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-415002	SET CLASSIC - 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm - 3 boquillas dentadas B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
10-415003	SET CREATIVO - 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja - 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
10-415005	SET GEO - 1 boquilla redonda ø 8 mm - 5 boquillas GEO: 2 cuadrados / triángulo / rectángulo / hemisferio	16,5	8,5	7	0,05
10-415007	SET STARTER - 3 boquillas redondas ø 3-8-15 mm - 3 boquillas dentadas A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
10-415008	SET RELLENAR - 1 boquilla redonda ø11 mm / 2 boquillas dentadas PF10 - PF14 - 2 boquillas para rellenar ø 6-10 mm / 1 boquilla GEO rectángula	16,5	8,5	7	0,05

Soporte flexible para 6 tipos de cartucho Tritan en TPE con agujero de enganche.
Boquillas fáciles de colocar y descolocar, limpiar, secar y ordenar. No se pierden las boquillas.

REF 4150.09



Conjunto de 12 boquillas Tritan y 2 soportes flexibles



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-415004	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 boquillas redondas ø 6-11-13 mm - 3 boquillas dentadas B8-C6-E8 - 2 boquillas dentadas PF10-PF14/ 1 boquilla hoja - 1 boquilla para leño / 1 para fideo / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1
10-415009	SET con : - 4 boquillas redonda U4-6-8-12 - 4 boquillas dentadas n° C6 - C8 - D8 - E6 - 1 boquilla para hoja - 1 boquilla para leño con 8 dientes - 2 St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE la caja esencial



Código	Designación	Kg
10-335800	LE TUBE con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 de +2°C hasta +100 °C	0,44

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

LE TUBE: Dosificador a presión



Código	Designación	Lcm	Acm	L	Kg
10-335801	Con 2 boquillas en plástico U8 (ø11 mm) & D8 + 2 tapas + kit de galletas 3358.94 de +2°C hasta +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68

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

Caja de accesorios LE TUBE PRO



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-335802	LE TUBE PRO : - Dosificador LE TUBE - 4 recargas 0.75 L. - 12 boquillas : 3 redondas ø 6-11-13 mm 3 boquillas dentada B8-C8-E8 / 2 boquillas PF10-PF14 1 St Honoré / 1 boquilla para leño 1 boquilla para rellenar ø 6 mm 1 boquilla para rellenar ø10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE Expositor



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-335895	LE TUBE expositor con: - 8 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08) - 5 recargas 3358.75	50	39	150	15,62
10-335896	LE TUBE expositor con: - 4 dosificadores 'LeTube' 3358.01 - 5 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 5 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.02 / 3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	
10-335897	LE TUBE expositor con: - 9 dosificadores 'LeTube' 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 recargas 3358.75 - 3 x 3358.92 - Tritan boquillas (3 X 4150.03 / 3 X 4150.08)	50	39	150	



Kit especial galletas para LE TUBE



Código	Designación	Kg
10-335894	Tapón y 13 discos con 2 tapas ref.3358.92	0,17

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

Elementos para LE TUBE



Código	Designación	Lcm	Acm	L.	Kg
10-335875	Recarga con tapas herméticas con 2 tapas ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
10-335892	2 tapas para la recarga				0,05
10-335893	2 tapas con agujero para la recarga				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

**Boquilla inox - Redonda**

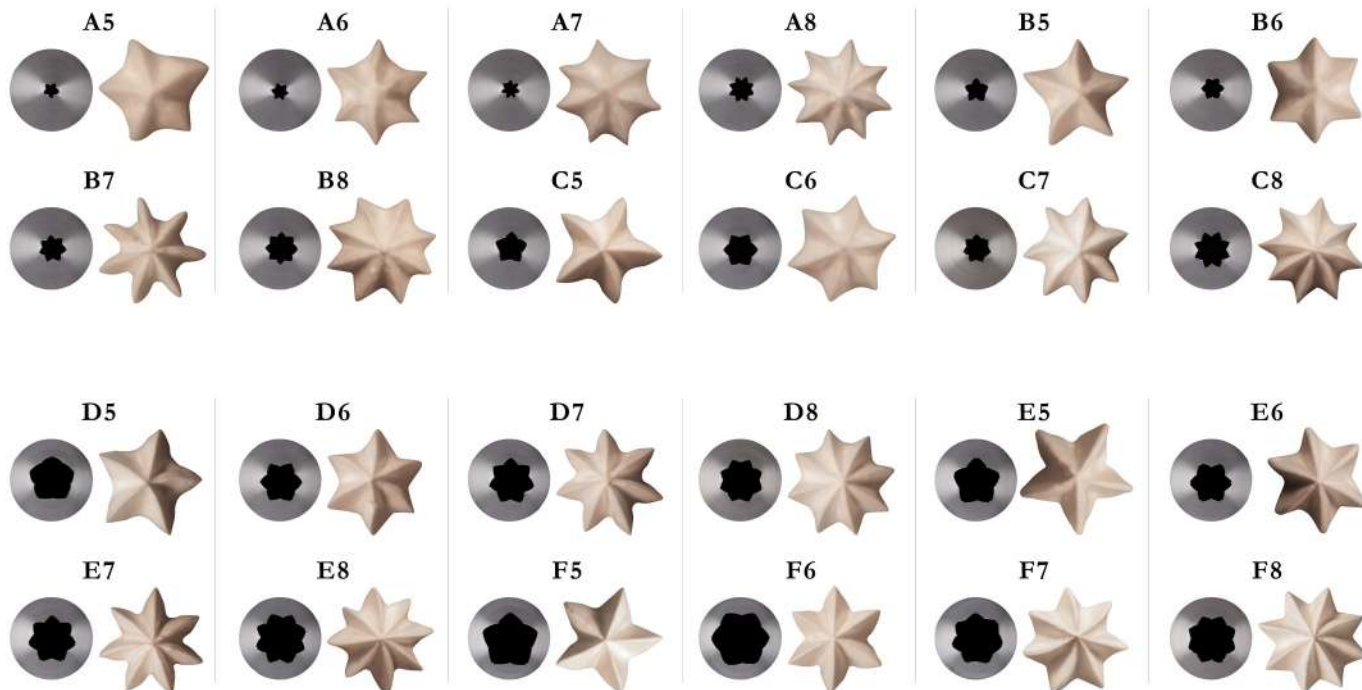
Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-211102		0,2	5	0,01
10-211103		0,3	5	0,01
10-211104		0,4	5	0,01
10-211105		0,5	5	0,01
10-211106		0,6	5	0,01
10-211107		0,7	4,5	0,01
10-211108		0,8	4,5	0,01
10-211109		0,9	4,5	0,01
10-211110		1	5,4	0,01
10-211111		1,1	5	0,01
10-211112		1,2	5	0,01
10-211113		1,3	5	0,01
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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y un higiene perfecta. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox - dentada

Código	Designación	Øcm	Kg
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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecta. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - dentada



Código	Designación	Øcm	Kg
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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y asegurar un higiene perfecto. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla de lazo inox



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
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



Boquilla inox para leño - llana



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-211306	6 dientes 16 mm x 2 mm	2,5	4	0,01
10-211308	6 dientes 20 x 3 mm	3	4,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fáciles de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable Ht 4,5 cm



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-211831	Redonda	4,5	0,01
10-211812	Dentada	4,5	0,01

Boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-211801	Cono saliente	6,3	0,03
10-211802	Cono a ras del borde	6,3	0,03

Ø superior : Ø exterior 35 mm
Ø cono 21 mm



Mini boquilla Cartucho Sultana en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-211803	Ø 7 mm - 12 dientes	1,8	2,85	0,01

Boquilla inox - Saint Honoré



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	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

Estas boquillas de acero inoxidable son estancas para facilitar la limpieza y una higiene perfecta. Los bordes son redondos y la contera escotada. Se utilizan para adornar los pasteles " Saint Honoré " con crema. Reemplazan ventajosamente la cucharita.

Boquilla inox - para hoja



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-212802	Nº 2 - l. 6 mm	6	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla inox - Rosa



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
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

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla inox para fideo



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-212600	7 hoyos ø1.3 mm	1,3	3,95	0,01
10-212601	9 hoyos ø3 mm	1,9	3,95	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla de nido con 3 agujeros acanalados



Código	Designación	Øcm
10-212602		3,1

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla decoración en acero inoxidable-efecto espiral



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
10-211913	8 dientes	1,3	4,15

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.

Boquilla dentada para PASTELITOS



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-211607	ø 7 mm - 10 dientes	4,8	0,05
10-211608	ø 8 mm - 12 dientes	4,3	0,07
10-211610	ø 10 mm - 14 dientes	5	0,01
10-211614	ø 14 mm - 16 dientes	5,5	0,01
10-211616	ø 16 mm - 17 dientes	5,3	0,08
10-211617	ø 17,5 mm - 18 dientes	4,8	0,05

Boquilla esfera en acero inoxidable



Código	Designación	Øcm	Kg
10-212020	Boquilla esfera con finas estrías de hoja	2,5	0,01
10-212021	Boquilla esfera con estrías de hoja más ancha	2,5	0,01

Estas boquillas de acero inoxidable son fácil de limpiar. Se adaptan a las mangas pastelería para realizar decorados de crema o rellenar huecos con una preparación.



Boquilla Rusa para flor N°241 - N°242



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
10-212001	N°241	2,67	3,85
10-212002	N°242	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°243 - N°244



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
10-212003	N°243	2,67	3,85
10-212004	N°244	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°246 - N°247



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
10-212005	N°246	2,67	3,85
10-212006	N°247	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquilla Rusa para flor N°257 - N°248



Código	Designación	Øcm	Alt.cm
10-212008	N°248	2,67	3,85
10-212007	N°257	2,67	3,85

Esta boquilla con múltiples salidas permiten confeccionar flores de crema para realizar decoraciones originales.

Boquillas para rellenar acero inoxidable



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-212506	Boquilla ø 6 mm	8,2	0
10-212503	Lote de 3 boquillas ø 4-6-8 mm		0,01

Bolsita de 5 boquillas inox



Código	Designación	Kg
10-211405	en blister - 2 boquillas ø 8 y 2 mm - 1 boquilla para leño con 8 dientes 1 boquilla para rellenar ø 6 mm - 1 boquilla dentada C6	0,06

Bolsita de 6 boquillas inox



Código	Designación	Kg
10-211400	Bolsita de 6 boquillas inox	0,04

Display de boquillas de acero inoxidable y accesorios



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-213003	mostrar con video y folletos	52,5	30	48	4,1
	50 modelos de boquillas de acero inoxidable (241 en total) y accesorios.				
	Consúltenos para la composición.				

MAXI PASTRY BOX: Selección de 120 boquillas de acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-213001	24 boquillas diferentes x 5	28	18,5	8	1,22

Adaptador para boquillas



Código	Designación	Alt.cm	Kg
10-211411	Adaptador para boquillas ø 35 mm	5,8	0,02
10-211412	Adaptador para boquillas ø 25 mm	5,7	0,03
10-211421	Adaptador para boquillas ø 20 mm Hasta que se agoten las existencias	3	0,02
10-211413	Conjunto de 3 adaptadores para boquillas ø 35/25/20 mm		0,1

Caja de boquillas de pastelería en acero inoxidable



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-211410		30	24	6,3	0,87

Conjunto de pastelería tradicional compuesto de 35 boquillas anchas y de tallas diversas:
 - 10 boquillas unidas
 - 15 boquillas acanaladas
 - 5 boquillas Pastelito
 - 2 boquillas de Rosa
 - 2 boquillas de leño
 - 1 boquilla para rellenar.

Se entregan con adaptadores con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga.

Caja de 26 boquillas inox para decoraciones finas



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-211420		19,2	14	4,8	0,27

Caja de boquillas para decoraciones finas en helado o chocolate: escritura, hojas, flores, efecto cesta, efecto hierba ... Las boquillas vienen con un adaptador con el fin de poder con el fin de poder cambiar libremente de boquillas en la misma manga y con dos soportes especiales dedicados por ejemplo al montaje de flores.



Manga de nylon extra suave



Código	Designación	Lcm	Kg
10-485934		34	0,01
10-485946		46	0,01

Las mangas repostería reutilizables de nylon son muy flexibles, de calidad profesional. Llevan grapas.



Manga de algodón



Código	Designación	Lcm	Kg	PC
10-485630	Manga 30 cm	30	0,04	6
10-485635	Manga 35 cm	35	0,05	6
10-485640	Manga 40 cm	40	0,06	6
10-485645	Manga 45 cm	45	0,07	6
10-485650	Manga 50 cm	50	0,11	6
10-485660	Manga 60 cm	60	0,16	6
10-434705	Conjunto de 5 mangas 30/35/40/45 y 50 cm		0,13	1

Las mangas repostería reutilizables de algodón son de calidad profesional, sin dobladillo. Llevan grapas. No se mueven, incluso después de numerosas limpiezas con agua caliente. Son dobladas, pués impermeables.

Manga pastelera en poliuretano



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-434735		35	20	0,02

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Manga pastelera en poliuretano + 2 boquillas inox



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-434703	Manga L. 35 cm Boquilla ø 10 mm Boquilla dentada C6	24	4	4	0,06

En poliuretano alimentario, esta manga es resistente y flexible a la vez. El poliuretano es lisa en la parte interior para facilitar el paso de cremas y con una estructura exterior que hace un manejo fácil, la manga no se desliza durante su utilización. El sistema de soldadura de la manga la hace perfectamente higiénica. Fácil de limpiar. Apta al lavavajillas.60°C max.

Rollo de 20 mangas - Polietileno

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Kg
10-434802		4	23	4	0,14
	con la caja de cartón decorado				



Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° -18°C / + 70°C.

Rollo de 100 mangas - Polietileno azul



Código	Designación	Lcm	L.	Kg
10-434955		55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Lados reforzados. T° 70°C max. Rollo en caja distribuidora.

Rollo de 100 mangas - Polietileno



Código	Designación	Lcm	L.	Kg
10-434840	L. 40 cm	40	0,5	0,95
10-434845	L. 45 cm	45	0,75	1
10-434801	L. 55 cm	55	1,7	1,35

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utiliza como para las mangas de nilón pero no tienen el inconveniente de la limpieza. Lados reforzados. T° -18°C / + 70°C max. Rollo en caja distribuidora.

Caja distribuidora de 100 mangas utilizable una sola vez



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-434645		48	26	1

Las mangas solo se utilizan una vez. Se utilizan igual que para las mangas de nilón pero no es necesario limpiarlas. Están realizadas de polietileno transparente para uso alimentario, son higiénicas, y muy prácticas en sus cajas distribuidora. 85 micrones.

Lote de 8 pinzas de plástico TWIXIT para cierre de mangas



Código	Designación	Kg
10-433600	3 tallas disponibles : L. 13 / 10 / 5 cm	0,1





MOLDES FLEXIBLES

-228 -
ELASTOMOULE

-232 -
MOUL'FLEX PRO

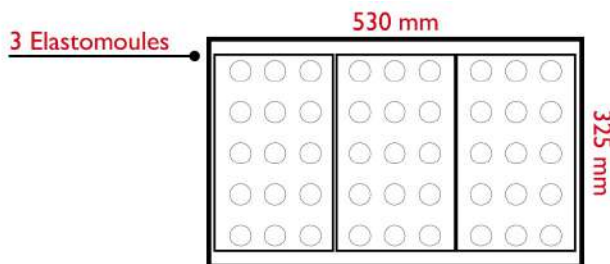
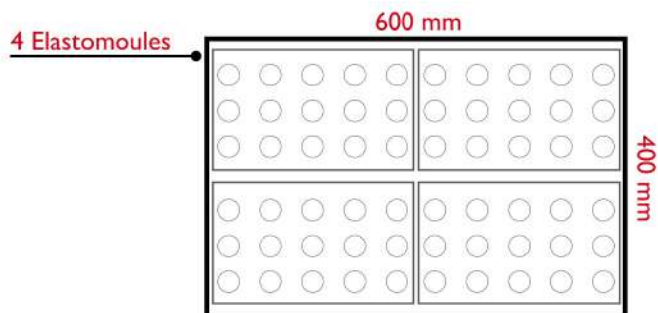
233 -
MOUL'FLEX



ELASTOMOULE

6 MOF pasteleras y Campeón del mundo nos propone para cada molde una receta pastelera. 1 ficha de receta con cada molde. Made in France ORIGINE FRANCE GARANTIE

ELASTOMOULE



Elastomoule - 40 mini cilindros ø 27,5 mm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-187301	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-media esfera - 1,2 cl



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-185001	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 pasteles	3	1,8	0,11
10-185021	21 x 17,6 cm - pasteles	3	1,8	0,1

Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno o la congelación (de -70 a 300 °C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo y caramelización de

los jugos. Los mini-esféricos resultan perfectos para la realización de los chocolates, pastelitos, dulces de frutas.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-186801	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



Molde silicona ELASTOMOULE - Financiers - 4,2 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
Concept AIR SYSTEM					
10-187521	21 x 17,6 cm - 6 pastelesalvéoles	9,5	4,4	1,2	0,1



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-financiers - 1,05 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
1,05 cl					
10-185201D	30 x 20 cm - 25 pasteles	4,9	2,6	1,1	0,14
10-185221D	21 x 17,6 cm - 15 pasteles	4,9	2,6	3	0,1



Molde de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90° a 580°F). La materia del elastomoule reparte la calor y le da un aspecto dorado tanto sobre la parte inferior como sobre la parte superior del pastel. Además, le

da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin \varnothing 45 / 38 mm - 3,9 cl

Código	Designación	\varnothing cm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-185801D	30 x 20 cm - 15 pasteles 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
10-185821D	21 x 17,5 cm - 9 Pasteles	4,5	21	17,6	3	0,17



Espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y congelación de -70° a 300°C . La materia reparte perfectamente la calor y da un aspeo dorado y le da un gusto inimitable gracias a la

caramelización de los jugos. Los ángulos son vivos y dan al producto una presentación excepcional.

Molde silicona ELASTOMOULE - Mini-tartitas

Código	Designación	\varnothing cm	Alt.cm	Kg
\varnothing 45 mm- 0,95 cl				
10-185301D	30x20 cm - 24 pasteles	4,5	1,1	0,15
10-185321D	21 x 17,6 cm - 12 pasteles	45	1,1	0,1



Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90° a 580°F) La repartición de la calor es perfecta, pues ofrece una ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. Los elastomoules tartitas son perfectos para la realización de los productos dulces o salados.

Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde Múfin 'Pomponnette' ø 46/30 mm

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-186221	23,5 x 17,6 cm - 12 Pasteles	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

**Molde silicona ELASTOMOULE- Mini-magdalena - 0,64 cl**

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-185101D	30 x 20 cm - 30 pasteles	4	3	1,1	0,13
10-185121D	21 x 17,6 cm - 20 pasteles	4	3	1,1	0,1



Espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción al horno y la congelación de -70°C a +300 °C (-90°F a 580°F). La materia del elastomoule reparte perfectamente la calor y da un efecto

excepcional dorado. Además le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos que se produce en estos moldes.

Elastomoule - 40 mini-cubos 25 mm

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-186901	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

**Molde silicona ELASTOMOULE - Minimolde acanalado "bordelés" - 1,9 cl**

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-185601D	30 x 17,6 cm, 28 pasteles - R'SYSTEM 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
10-185621D	21 x 17,5 cm - 20 pasteles 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22

**Molde silicona ELASTOMOULE - PORCIONES acanalados "bordelés" - 8,2 cl**

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-183401D	30 x 20 cm - 8 pasteles 8,2 cl	5,5	5	0,3
10-183421D	21 x 17,6 cm - 6 pasteles	5,5	5	0,17

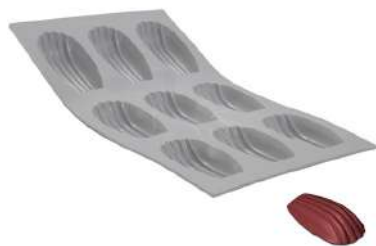


Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción en el horno y la congelación de -70° a 300°C (-90°F a 580°F) Repartición perfecta de la calor, pués ganancia de tiempo, y caramelización de los jugos. El elastomoule Bordelés de la misma calidad de cocción a

los pasteles que los que se cuecen en los moldes de cobre.

Molde silicona ELASTO MOULE- PORCIONES Magdalena - 3 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-183201D	30 x 20 cm - 9 pasteles 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
10-183221D	21 x 17,6 cm - 8 pasteles	8	4,5	1,8	0,1



Molde de espuma de silicona. Antiadherentes. Para la cocción y la congelación de -70°C a +300°C (-90° a 580°F) La materia del elastomoule transmite perfectamente la calor y le da un aspecto

dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior del pastel

Elastomoule - PORCIONES Cake - 10,5 cl

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-183101D	30 x 20 cm - 9 pasteles 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
10-183121D	21 x 17,5 cm - 6 pasteles	9	4,8	3	0,11



Molde de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a 300°C (-90°F - 580°F) La materia del elastomoule CAKE transmite perfectamente la calor y da un

aspecto dorado tanto sobre la parte superior como sobre la parte inferior de los pasteles. Además les da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

Molde silicona ELASTO MOULE - PORCIONES Múfin ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

Código	Designación	Øcm	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-183301D	30 x 20 cm - 6 pasteles 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
10-183321D	21 x 17,6 cm - 4 pasteles	7,4	21	17,6	3	0,11

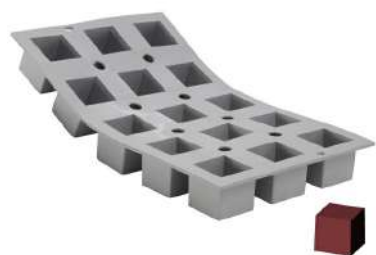


Molde de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C. La materia transmite perfectamente la calor y da un aspecto dorado tanto sobre la parte

inferior como sobre la parte superior de los muffins u otros pasteles individuales. Le da un gusto inimitable gracias a la caramelización de los jugos.

ELASTO MOULE CUBOS

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-186101	Concept AIR SYSTEM 15 pasteles 4 cl.	3,5	3,5	3,5	0,28



La revolución cubica llega sobre los platos, creaciones originales para dar volumen a sus presentaciones. El molde de porciones en cubo para las preparaciones individuales o el molde mini- cubo para aperitivos, o decoración de platos principales. El Elastocube ha sido estudiado para asegurarle figuras perfectas con nítidos ángulos geométricos. Es óptimo para preparaciones calientes y

frias y sabrá responder a todas sus exigencias.

Estera silicona ELASTO MOULE sin relieve (alt. 10 mm)

Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-180055		55,5	36	1	0,3



Placa de decorar de espuma de silicona. Antiadherente. Para la cocción en el horno y la congelación de -70°C a +300°C (de -90° a 580°F). Repartición perfecta de la calor, pues ganancia de tiempo y caramelización de los jugos. La placa sin decorado es perfecta para la realización de los caramelos, de dulces de frutas, etc... que serán cortados luego con la guitarra.

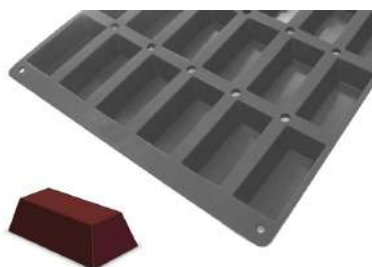
Moul'flex Pro



Moldes profesionales antiadherente en silicona

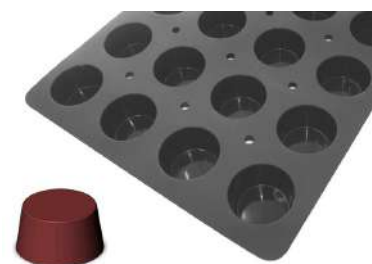
- Silicona alimentaria garantizada sin peróxido
 - Formato profesional 400x600 mm o GN 1/1 según modelo
 - Utilización para horno y congelación de -40° a +300°C
 - Reducción del tiempo de cocción gracias a las perforaciones AIR SYSTEM®
- Perforaciones localizadas entre las distintas huellas de la placa para mejorar la circulación del calor y del frío para Sistema patentada.

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - mini-cakes



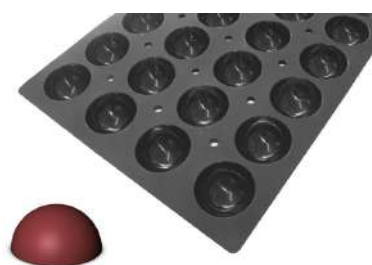
Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170153	Placa GN 1/120 - 20 cake moldes 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - Mufin



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-171060	Placa 600 x 400 mm -24 moldes 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
10-171053	Placa GN 1/1 -24 moldes	6,8	3,5	0,54

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - media esfera



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-170460	Placa 600 x 400 mm - 28 moldes 8,4 cl	7	3,5	0,67
10-170453	Placa GN 1/1 - 18 moldes	7	3,5	0,4

Molde silicona MOUL'FLEX PRO - porciones Magdalena



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170760	44 moldes 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68



MOLDES FLEXIBLES DE SILICONA PLATINUM

Alimentarios y antiadherentes
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES O SALADAS,
CALIENTES, FRIAS O HELADAS

MOUL'FLEX - 7 moldes Financieros



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-197603	Placa negra 295 x 173 mm	9,5	4,5	1,2	0,09
	Hasta que se agoten las existencias				

Molde silicona MOUL'FLEX - Cake



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-197601	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Cake moldes	9	4,8	3	0,19
	9 cl				

MOUL'FLEX - 25 moldes Mini-Financieros



Código	Designación	Lcm	Acm	Kg
10-197602	Placa 17,5x30 cm	4,9	2,6	0,15
	1,05 cl			



Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes acanalados "Bordelés"



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-197701	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 28 moldes Bordelés	3,5	3,5	0,21
	1,9 cl			

Molde silicona MOUL'FLEX - 8 Moldes acanalados Bordelés

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-196801	Placa 17,5x30 cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



Molde silicona MOUL'FLEX - 15 Media-esfera ø 4 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-196102	Placa 17,5x30cm 2 cl	4	2	0,1



Molde silicona MOUL'FLEX - Media-esfera ø 7 cm

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-196101	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 moldes 8,9 cl	7	3,4	0,1



La gama de moldes flexibles de silicona MOUL'FLEX se compone de un gran surtido de placas repostería y de grandes moldes individuales, que permiten realizar preparaciones dulces o saladas, calientes, frías o heladas.

Molde silicona MOUL'FLEX - 6 Múfin

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-196201	Placa 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



MOUL'FLEX conviene también para la cocción en el horno como para la congelación. Resulta también ideal para la cocción al baño de maría. La silicona es antiadherente : es inútil echar grasa en los moldes ya que el vaciado es muy fácil. Se limpia extremadamente fácilmente.



Molde silicona MOUL'FLEX - "Brioche"

Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-196401	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 6 Brioche (bollos) 9,5 cl	8	3,5	0,11
Hasta que se agoten las existencias				



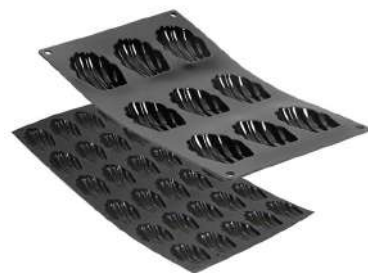
Antes de estrenarlo :- limpiar el MOUL'FLEX con agua y jabón o meterlo en el lava-vaajillas. - Echar grasa para el estreno con un poco de mantequilla fundida o aceite. Para las utilizaciones siguientes, no será necesario echarle grasa

Molde silicona MOUL'FLEX - Mini-moldes tartitas ø 5 cm



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	Kg
10-197501	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 15 Mini-tartitas 1,9 cl	5	1,5	0,1

Molde silicona MOUL'FLEX - Magdalena



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-196601	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 9 Magdalenas 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
10-199401	Placa NEGRA 17,5 x 30 cm - 30 pasteles 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

Para una utilización en el horno con calor giratoria, se mete la reja en el centro del horno. Para una utilización en el horno tradicional, se mete la reja en la parte inferior del horno.

MOUL'FLEX - Tartera alta redonda



Código	Designación	Øcm	Alt.cm	L.	Kg
10-199024		24	4,2	1,9	0,17

Molde silicona MOUL'FLEX - Rectangular Cake molde



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	L.	Kg
10-198424	NEGRA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Este molde puede ser utilizado para la realización de bizcochos salados, dulces, etc...

MOUL'FLEX - Torre



Código	Designación	Lcm	Acm	Alt.cm	Kg
10-198900	Hasta que se agoten las existencias	26,4	16	5	0,16

conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 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- REDUCTIONS DE PRIX - MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison.

Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur.

Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus.

3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur.

3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur.

En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouva(en)t manifestement modifiée(s), en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable.

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

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

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

4- MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français :

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

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

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

4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger :

Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures.

L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.

Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec la société d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais dès demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

5- RETARD ET DEFAUT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.

Des pénalités de retard courent également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.

La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.

Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier

toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement. Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6- CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande.

La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7- EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.

Il est rappelé à cet effet que :

- lesdits emballages - à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires - sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits - l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement.

- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente significatif à l'Acheteur.

- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages - l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, à assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

8- LIVRAISONS DES PRODUITS

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

Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port seront précisées ultérieurement à l'Acheteur.

Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.

Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié.

A défaut d'une livraison franco, les produits voyagent aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur.

8.2. S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.

Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).

8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire. Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.

8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et horaire convenus. A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précisées à cet effet par le Vendeur.

L'Acheteur indemnisera le Vendeur de l'ensemble des coûts supportés - et dommages éventuellement subis - liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus - ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, 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 livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.

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

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

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

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

10- RECEPTION - CONFORMITE DES PRODUITS

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

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

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

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur : - émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ;

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

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

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

Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm DAP VAL-D'A.JOL (88340), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de

30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :

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

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

11- 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 1641 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'utilisateur.

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- PROPRIETE INTELLECTUELLE

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

Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits. L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'Acheteur ne peut altérer, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits. Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

13- RESERVE DE PROPRIETE – 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 s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du sous acquéreur et le prix de vente restant dû au Vendeur – ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dudit prix de vente.

Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris - aux frais de l'Acheteur - par le Vendeur au cas d'inexécution de ses obligations par l'Acheteur - ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager.

Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

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 totale ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie, sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
- cataclysme naturel tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre,
- épidémie, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces 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 à 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 dudit règlement.

Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement. Les données sont collectées conformément à l'article 6.1 b) du RGPD.

Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.

Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause.

Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et/ou de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, d'audit ou de 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- CONTESTATIONS COMMERCIALES

Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur concernant l'année n, devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due.

A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

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

20.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

NUMERICAL INDEX

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
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												

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
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	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
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		



DEPUIS 1830

de Buyer Industries
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

