



Manufacture



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

Chaque recette a son secret

COLLEZIONE
2026

de Buyer 
MADE IN FRANCE





ACCIAIO





BOX #BRUNCHTIME



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-561201		47,5	30	10	1,93

BOX #crepesparty



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-561501		47,5	30	10	



BOX Steak Lover



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-561003		47,5	30	10	2,85

LE CHIARE

LE SCURE

MINERAL B
· PRO ·

MINERAL B
· BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

BLUE
CARBON

La Lyonnaise

Collezione

Materiale
dei prodotti

Ferro chiaro

Ferro brunito

Spessore

2,5 a 3 mm

2 mm

1 a 1,5 mm

Tipi di cottura

Saltare / Grigliare / Dorare

Concepito per
cucinare



Finitura

Protezione naturale con cera d'api naturale



Leggermente oleato

Fonti di calore



Tipo di manicatura
curva alla francese

Manico in lega
d'acciaio

Manico piatto
e legno

Manico piatto

Manico piatto

Manico piatto

Fissaggio delle
manicature



Rivettate +
blocca calore

Rivettate

Elettro saldate

Passaggio in forno



Veloce per 10
minuti a 200°C



Veloce per 10
minuti a 200°C

Lavaggio in
lavastoviglie



Profilo

Forma lionesse svasata e bombata (favorisce la rotazione degli alimenti mentre si saltano)

Diametro (cm)

20 a 32

12 a 40

12 a 50

12 a 32

14 a 45

Garanzia

A vita

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

1-10

1

10

FORNO IN ACCIAIO con coda in acciaio inox fuso

Finitura protettiva a cera d'api

Coda rivettata in acciaio inox: può essere cotta in forno

spessore da 2,5 a 3 mm - indeformabile

Tutti i bruciatori, compresi quelli a INDUZIONE

Prodotto in Francia

Ideale per la cottura in salse e grigliate

MINERAL B • PRO •



Padella MINERAL B PRO con manico inox



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

Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B PRO



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-568424		24	7,7	2,5	2,5	2
10-568428		28	8,7	4	2,5	2,49



Padella omelette MINERAL B PRO con manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-568124		24	2,5	1,5
10-568128		28	3	2,25

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

ROBUSTO - PROFESSIONALE - RICICLABILE

Acciaio e legno di faggio trattato con cera d'api.

Legno di faggio naturale proveniente da foreste gestite in modo sostenibile.

Può essere sottoposto a cottura flash: 10 min. a 200°C

Spessore da 2,5 a 3 mm - Indefornabile - Tutti i bruciatori compresi quelli a INDUZIONE

Prodotto in Francia

MINERAL B
• BOIS •



Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Fondo 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

Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø base cm	Kg
10-571424		24	45,6	7,7	2,5	2,5	16,5	1,88

Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Padella per 3 Blinis MINERAL B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-571203	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,2

Wok bombato MINERAL B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
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

L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti. Lo spessore di 1,5 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

Nuova forma bombata dei wok : maggiore capacità ed inoltre questo wok bombato, grazie alla base larga è particolarmente stabile su tutte le fonti di calore e offre maggiore volume.

Coperchio in vetro

new 2026



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg	UC
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

FORNELLO IN ACCIAIO

Finitura protettiva in cera d'api

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

spessore da 2,5 a 3 mm - indeformabile

Coda in nastro d'acciaio rivettato: può essere cotto in forno a fiamma viva

10 min. a 200°C

Tutti i bruciatori, compresi quelli a INDUZIONE

Prodotto in Francia - ORIGINE FRANCIA GARANTITA

Ideale per la grigliatura di salsicce e doratura

MINERAL B



Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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		32	4,5	3	23	2,63
10-561036		36	5	3	26	3,53

Padella lionese "GRILL" - Acciaio pesante MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-561326		26	4	2,5	18,5	1,37
10-561332		32	4,5	2,5	23	2,31

Padella steak MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
10-561624		24	2,5	18	1,27
10-561628		28	2,5	21,3	1,63



Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-346002	Per padelle Ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Per padelle Ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Per padelle Ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



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

Parte inferiore pulimentata a specchio



Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B



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

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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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 bombato MINERAL B con manico

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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



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

Coperchio in vetro

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
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



Padella omelette MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-561120		20	2,5	1,03
10-561124		24	2,5	1,35
10-561128		28	3	2,15



Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Padella Blinis - Acciaio pesante MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
10-561212		12	24,1	2,5	9,5	0,43	5
10-561214		14	26	2,5	11,5	0,51	5



Padella per Poffertjes MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-561216		27	47,8	1,1

16 Poffertjes ø 4 cm

Padella per 3 Blinis MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-561203	3 blinis ø 10 cm	27	2	1,11



Padella grill rettangolare con due manici



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-564002		38	26	2,5	2,49

Padella PLANCHAI rettangolare con due manici



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-564001		38	26	2,5	2,5	2,21

Padella per paella MINERAL B con 2 maniglie fisse inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-565228		28	4,4	3	21	1,97
10-565232		32	4,2	3	23	2,5



Tegame ovale MINERAL B con 2 maniglie fisse inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-565136		36	24	4,8	2,5	21	2,26



ACCIAIO

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

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

IDEALE PER SCOTTARE, ROSOLARE E GRIGLIARE

CARBONE PLUS



Padella lionese - Acciaio pesante



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
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		32	60	4,5	3	23	2,71	1
10-511036		34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
10-511040		38	73	5,3	3	30	4,11	1
10-511050		48	91	5,7	3	41	6,13	1

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

Padella lionese tonda con manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
10-513020		20	36,6	3,2	2,5	14	1	3
10-513024		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
10-513028		28	51	4	3	20	2,12	3
10-513032		32	59,6	4,5	3	23	2,71	1

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

Padelle - Acciaio pesante



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
10-511136	Ovale	36	26	4	2,5	21	2,3	3
10-511140	Ovale	40	28	5	3	23	3,32	1

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

Padella ovale per pesce



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-513136		36	26	4,6	2,5	21	2,39

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

Padella crêpes - Acciaio pesante



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Fondo ø cm	Kg	UC
10-512018	Spessore 2,5 mm	18	36,2	1,1	2,5	15	0,71	5
10-512020	Spessore 2,5 mm	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
10-512022	Spessore 2,5 mm	22	42,2	1,3	2,5	19	1,02	5
10-512024	Spessore 2,5 mm	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
10-512026	Spessore 2,5 mm	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
10-512030	Grande padella per crêpes Spessore 2,5 mm	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	3

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

Padella Blinis - Acciaio pesante



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Perso	Kg	UC
10-514012		12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

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

Padella lionese con 2 maniglie - Acciaio pesante



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
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

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

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

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



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-511435		35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
10-312200		24		3,65	1	0,25	1

Padella grill tonda



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg	UC
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



Padella grill rettangolare



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-554038		38	26	2,5	2,52

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

Bacinella frittura a forma bombata senza colatutto



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.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

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

ordinare separatamente il relativo cestello di frittura.

Colatutto a filo per bacinella frittura per 5050



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-505128		27	7,5	0,26
10-505132		30	9,2	0,31
10-505136		34	10,3	0,34
10-505140		38,5	12	0,42
10-505145		43	14,5	0,5
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			





**BLUE
CARBON**



BLUE CARBON

Padelle in ferro brunito

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

Made in France



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

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
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
ACCESSORI						
10-346002	Per padelle ø 20 - 24 cm	25			0,8	0,35
10-346003	Per padelle ø 26 - 28 cm	29			0,8	0,45
10-346004	Per padelle ø 30 - 32 cm	34			0,8	0,61



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

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



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-521424		24	46,5	7,7	2,5	2	1,58
10-521428		28	54,5	9	4	2	1,96

Wok con manico

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-521732		32	56	32,4	9,7	2	15	2,28



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

Padella per castagne "TUTTI FUOCHI" con ventilazione laterale



Padella per castagne



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-549328		28	4,7	1,1	0,91	5

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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-549028		28	3,7	1	0,7	10
10-549128		28	3,7	1	1,24	10
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

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

Padella Blinis - Acciaio blu extra-forte 2 mm

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-534012		12	24	12	2	2	0,32	10



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

Padella crêpes - Acciaio blu extra-forte 2 mm



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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

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



La Lyonnaise



ACCIAIO AZZURRATO

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

IDEALE PER SCOTTARE, ROSOLARE E GRIGLIARE

Padella lionese tonda



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

10 guanti in neoprene per manico acciaio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26



Padella per paella



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-502334	2 maniglie - 6 porzioni	34	42	4,5	1,5	1,43	3
10-502337	2 maniglie - 8 porzioni	37	44,4	5	1,5	1,61	3
10-502342	2 maniglie - 12 porzioni	42	49,5	5,5	1,5	2,05	3
10-502347	2 maniglie - 15 porzioni	47	55	6	1,5	2,64	3
10-502360	2 maniglie - 35 porzioni	60	68	6,5	1,5	3,91	1

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

Treppiede per fornello - acciaio cromato



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-502710		59	55	66,5	2,17

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

Fornello in acciaio smaltato



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
10-502740	Per padella ø 50 cm	41	69	11,1	2,51
10-502760	Per padella ø 80 cm	60	94,7	13	3,78

si utilizza con butano e propano (da non usare con gas di città).

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

Padella per paella "VIVA ESPANA" con 2 maniglie rossa



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-502624	1 porzione	24	3,5	1	0,4	6
10-502628	3 porzioni	28	3,7	1	0,51	6
10-502632	5 porzioni	32	4	1	0,68	6
10-502640	9 porzioni	40	4,4	1	1,28	6
10-502650	14 porzioni	50	5	1	2,22	4
10-502660	19 porzioni	60	5	1	4,09	4
10-502670	25 porzioni	70	5	1	7	1
10-502690	50 porzioni - 4 maniglie	90	6,2	1,5	12	1

Da 10 a 15/10° di spessore, questo modello di paellera possiede la caratteristica forma spagnola, con involucro relativamente basso. Il

fondo martellato conferisce a quest'articolo una presentazione speciale.





ANTIADERENTE



Padella antiaderente in alluminio forgiato

Eco-design in alluminio riciclato

Il processo di forgiatura rende l'alluminio più duro e resistente.

Rivestimento ceramico liscio e ad alta resistenza

Eccezionale scorrevolezza per una cottura sana e semplice con meno grassi.

Rivestimento esterno nero opaco

Coda in acciaio a strisce rivettate per una presa confortevole.

Tutti i bruciatori, compresa l'induzione. Forno flash sicuro: 10 min. a 200°C

Facile da pulire.

Prodotto in Europa

CERANOVA



Padella lionese tonda antiaderente Ceranova con rivestimento in ceramica



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.

Padella lionese tonda profonda Cerano con rivestimento in ceramica



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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



Coperchio in vetro

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



Padella crêpes Cerano con rivestimento in ceramica



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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



ALLUMINIO PRESSO-FUSO

CHOC EXTRÊME



Spessore 3-4 mm / spessore fondo 7 mm

Tipi di cottura

Riscaldare / Spadellare / Cotture bassa temperatura

Concepito per cucinare



RESISTENZA DURATA
EXTRA LUNGA

RESISTENZA LUNGA DURATA

ULTRA
RESISTENTE

MOLTO
RESISTENTE

RESISTENTE

Fonti di calore



Fondo del prodotto

Disco induzione
saldato e levigato

Disco induzione forgiato nell'alluminio

Alluminio stampato

Tipo di maniacatura
curva alla francese

Manico in lega d'acciaio

Manico piatto
d'acciaio inossidabile

Manico amovibile
in bachelite

Manico piatto

Fissaggio delle
manicature



Rivettate +
Blocca calore

Rivettate

Passaggio al forno

Massimo 250°C
(eccetto grill)

Veloce per 10
minuti a 200°C

Massimo 250°C
(eccetto grill)

Veloce per 10
minuti a 200°C

Lavaggio in
lavastoviglie



Occasionale al fine di non danneggiare le proprietà antiaderenti

Diametro (cm)

18 a 36

20 a 36

20 a 32

20 a 36

20 a 40

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

1

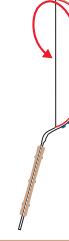
3

3

3

ALLUMINIO FORGIATO

CHOC B •BOIS•



4 mm

CHOC INTENSE



4 a 5 mm

CHOC RESTO INDUCTION



3,3 a 5 mm

CHOC CLASSIC ACCESS



3 a 4 mm

CHOC EXTREME

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

**CHOC
EXTREME****Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox**

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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



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

Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
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

Questa padella della gamma CHOC EXTREME realizzata in alluminio pressofuso - rivestito di un antiaderente di qualità -, offre una grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici. È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore

del suo fondo (7 mm) che impedisce il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

Casseruola bassa antiaderente - CHOC EXTREME



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
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

Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	ø fondo cm	Kg
10-832024		24	5	16	0,82
10-832028		28	5,5	18,5	1,2



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



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-831120		20	27	8,5	2,8	3	14,5	1,37
10-831124		24	33,5	9,5	4,7	4	16,5	1,76
10-831128		28	37	10	7	4	18,5	2,45

Wok con 2 manici CHOC EXTREME



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-831700	Wok	32	11	3	18	1,62

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

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
10-831320		20	27	6	3	12,5	0,96
Disponibile fino ad esaurimento scorte							
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
Disponibile fino ad esaurimento scorte							



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



Coperchio in vetro



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
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

10 guanti in neoprene per maniglie

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463610	7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	11 cm Per Ø36 cm	24	14,5	6	0,44



ALLUMINIO FORGIATO B WOOD

Coda in acciaio rivettata e legno di faggio trattato con cera d'api.

Legno di faggio naturale proveniente da foreste gestite in modo sostenibile.

Rivestimento resistente di lunga durata:

PTFE ultra spesso e rinforzato di alta gamma: mantiene più a lungo le sue proprietà antiaderenti (50% di durata in più) per una cottura sana e semplice con meno grassi.

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

Prodotto in Francia

**CHOC B
• BOIS •**



Padella lionese tonda antiaderente Choc B BOIS Induction



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.

Padella lionese tonda profonda CHOC B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Ø base cm	Kg
10-878824		24	4	16,6	1,28
10-878828		28	4	22	1,55

Coperchio in vetro

new
2026



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg	UC
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



Padella crêpes CHOC B BOIS



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
10-878526		26	4	18	0,87
10-878530		30	4	22	1,19

ALLUMINIO FORGIATO

Coda rivettata in acciaio inox lucido.

Rivestimento resistente di lunga durata:

PTFE ultra spesso, rinforzato e di alta gamma: mantiene più a lungo le sue proprietà antiaderenti (50% di durata in più) per una cottura sana e facile con meno grassi.

Tutti i bruciatori, compresa l'induzione. Sicura per il forno.

Facile da pulire.

Prodotto in Francia

CHOC INTENSE



Padella lionese tonda antiaderente CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

Adatta a tutti i tipi di fuoco.



Coperchio in vetro

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





Padella lionese tonda profonda CHOC INTENSE



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø base cm	Kg
10-876824		24	4	16,6	1,18
10-876828		28	4	22	1,45

Padella crêpes CHOC INTENSE



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
10-876526		26	4	18	0,84
10-876530		30	4	22	1,11



CHOC RESTO INDUCTION

GAMMA ANTIADERENTE PROFESSIONALE

ALLUMINIO ULTRA SPESSO

BASE MAGNETICA SPECIALE FORGIATA AD INDUZIONE

INTARSIO A NIDO D'APE

= perfetta diffusione del calore e tenuta ottimale

Rivestimento ultrasensibile a 5 strati in PTFE

Resistenza all'abrasione e al calore

Presenza ottimale e resistenza allo scivolamento

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

Prodotto in Francia

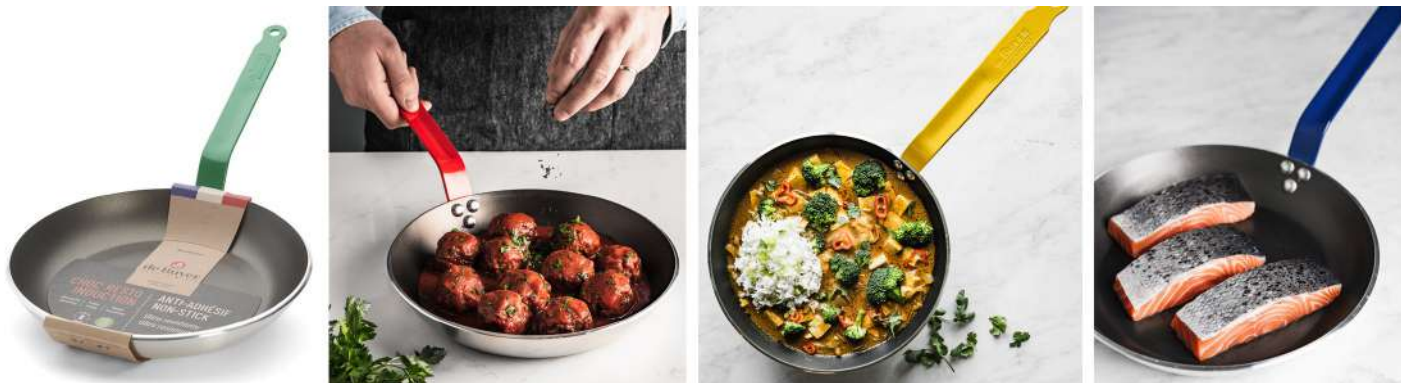
CHOC
RESTO INDUCTION

Padella lionese tonda antiaderente CHOC Resto Induction



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



Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico rosso - HACCP



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

Padella antiaderente Choc Recto Induction con manico verde -HACCP



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

Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico giallo -HACCP



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

Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico blu -HACCP



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



Padella crêpes antiaderente CHOC Resto Induction

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-848526		26	4	18	0,8
10-848530		30	4	22	1



Padella ovale per il pesce CHOC Resto Induction



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-848136		36	26	4,3	5	18	1,7



GAMMA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO AD ALTO
SPESSORE
ANTIADESIVO

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

Prodotto in Francia

CHOC CLASSIC



Padella lionese tonda antiaderente "CHOC"

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

Padella antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-818136	Padella antiaderente ovale	36	26	4,3	5	1,61	3
10-818140	Padella antiaderente ovale	40	28	4,5	5	1,95	3
10-818438	Padella antiaderente rettangolare	38	26	4,2	5	1,87	3



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

Padella crêpes antiaderente CHOC

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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 padella antiaderente per crespelle possiede un involucro basso e delle qualità di sdruciolevozza ottimali, consentendo di capovolgere facilmente le crespelle e di farle scivolare nel piatto senza problemi. Impugnatura a nastro saldamente rivettata.

Padella Blinis antiaderente CHOC



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-814012		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
10-814014		14	26	1,7	4	0,24	10

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



Casseruola conica "bombé" antiaderente CHOC



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-818824		24	43	6,5	4	1,2
10-818828		28	49,5	7,1	4	1,27

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

Tegame alto rettangolare - Alluminio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-766430		30	30	6,5	4	1,9
10-766435		35	25	6,5	4	1,81
10-766440		40	32	8	4	2,6
10-766450		50	40	8	4	6,61

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

CHOC CLASSIC

HACCP



Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico rosso



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

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico giallo



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

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico blu



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

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico verde



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

rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.



PADELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE SEMI-PROFESSIONALE

Spessore da 3 a 4 mm
Rivestimento resistente all'abrasione

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

Prodotto in Francia

CHOC ACCESS



Padella tonda CHOC Access



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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 padella antiaderente CHOC ACCESS assicura un riscaldamento rapido; è rivestita di PTFE di qualità CHOC il quale garantisce un'antiaderenza e una sdruciolevolezza ottimali. Questa padella beneficia dei vantaggi della forma della padella lionese. Il suo

manico è saldamente rivettato

Spatola in nylon per rivestimento antiaderente



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg	UC
10-481301		28	6,5	0,03	5

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

10 guanti in neoprene per manico acciaio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26

Coperchio universale in acciaio speciale per padelle



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-346002	Per padelle Ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Per padelle Ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Per padelle Ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61

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

Parte inferiore pulimentata a specchio





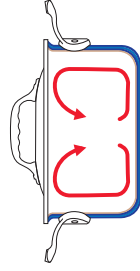
ACCIAIO INOSSIDABILE



I MULTILAMINE

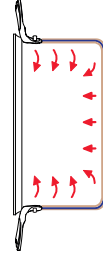
5 ply

AFFINITY



2,3 a 2,7 mm

ALCHIMY

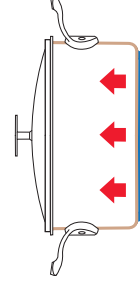


2,3 a 2,7 mm

3 ply

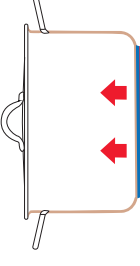
I FONDI SANDWICH

MILADY



0,6 a 0,8 mm

PRIM'APPETTY



0,8 a 1 mm

Tipi di cottura

Risottare / Chiarificare / Spadellare

Concepito per cucinare



Finitura Pulimentatura a specchio

Pulimentatura a spazzola

Pulimentatura a spazzola

Fonti di calore



Fondo del prodotto

Multilamine

Fondo sandwich spesso (7mm)

fondo diffusore sandwich (4 a 7 mm)

Tipo di manicatura curva alla francese

Manico acciaio tubolare chiuso

Manico in lega d'acciaio

Manico acciaio tubolare

Fissaggio delle manicature

Rivettate

Rivettate

Rivettate

Elettro saldate

Blocca calore



Passaggio al forno



Lavaggio in lavastoviglie



Bordo versatore



Diámetro (cm)

9 a 32

14 a 32

14 a 28

12 a 50

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

1

AFFINITY

Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato – 5 lamine

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

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

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

AFFINITY



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.

**casseruola Affinity**

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
	SENZA COPERCHIO						
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 COPERCHIO						
10-374616		16	8	1,7	2,3	13	0,91
10-374618		18	9	2,4	2,3	15,6	1,32
10-374620		20	10	3,3	2,3	17	1,38
10-370601	3 casseruole Affinity ø16/18/20 cm				2,3		3,5





Casseruola bassa con manico Affinity

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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



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

Casseruola conica con manico

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo 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



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

Padella inox Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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 padella inox viene usata per rosolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabbricazione di

questa padella ne fa un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

Padella antiaderente Affinity con rivestimento in ceramica



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Ø fondo 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 padella antiaderente è ideale per cotture delicate, come quella del pesce. Questo modello è dotato di un nuovo rivestimento in ceramica, garantito senza PFAS. Questo

rivestimento permette di cucinare con pochi o nessun grasso, senza problemi giorno dopo giorno e di essere facile da pulire.

WOK



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-374832		32	9	5,5	2,3	16	1,83
10-342832	Coperchio in vetro con maniglia inox	32					1,19

Tegame con coperchio Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

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

Tegame svasato 2 maniglie inox e coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-374528		28	10	4,8	2,7	20,5	2,57

Casseruola bassa con coperchio Affinity



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
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

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



Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
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

il coperchio Affinity si adatta su tutti i modelli Affinity

Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3

ACCIAIO MULTISTRATO
Bordi svasati - Manici in ghisa
Eccezionale strumento per il forno



ALCHIMY

Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato - 3 lamine

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

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Maneggevolezza stabile e sicura, presa ergonomica

Manici in filo d'acciaio resistenti e indeformabili

Manicature fissate solidamente tramite rivetti

Manico tubo in acciaio chiuso impermeabile, forma alla francese

Pratica all'utilizzo

Bordi versatori ed interni graduati

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

(prodotti con maniglia : massimo 200° per 30 minuti)

Pulimentatura spazzolata

Made in France

ALCHIMY

**Set di casseruole Alchimy**

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-360103	Set di 3 casseruole	42	22,5	18,5	3,55
10-360106	Set di 6 pezzi : 1 casseruola ø 16 cm / 2 casseruole 20-24 cmø 3 coperchi in acciaio inox ø 16-20-24 cm	47	29,5		3,33
10-360108	Set di 8 pezzi : 2 casseruole ø 16-20 cm / 1 cacerola conica ø 16 cm / 1 casseruola bassa ø 24 cm / 1 padella ø 24 cm / 3 coperchi in vetro ø 16-20-24 cm	50,5	31,5	22,5	7,3

casseruola Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.mm	Kg
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





Casseruola bassa con manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-360224		24	7,7	3,2	2,3	1,15
10-360228		28	8,6	5	2,7	1,72



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

Casseruola conica con manico Alchimy

Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.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



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

Padella inox Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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 padella inox viene usata per rosolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabbricazione di

questa padella ne fa un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.





Casseruola bassa sin coperchio Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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

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

Tegame/Sautoir con 2 maniglie Alchimy, senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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

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

potrà essere messo in forno più facilmente.



Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Wok Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
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

Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy



Codice	Descrizione	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

Questo coperchio con il suo bordo profondo in acciaio si adatta perfettamente sui prodotti Della collezione ALCHIMY, salvo le padelle. Indispensabile per far sobbollire le piccole pietanze o per mantenere al caldo le preparazioni, senza che

si disidratino., Il pomello in acciaio di forma piatta è facile da maneggiare e permette di appoggiare il coperchio sul piano di lavoro al contrario. Compatibile con il forno.



Coperchio di acciaio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
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

Si adatta a tutti i prodotti della gamma

Linea in acciaio inossidabile MILADY

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

MILADY



Padella inox MILADY con manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo 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



Casseruola inox MILADY con manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo 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	Set di 3 casseruole Ø 16-18-20 cm						3,15
10-341004					0,8		3,83

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



Casseruola bassa MILADY con manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-341124		24	8	3	0,8	17,7	1,1

Casseruola bassa MILADY con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-342720	Casseruola bassa MILADY con coperchio	20	10	3	0,8	17,8	1,7
10-342724	Casseruola bassa MILADY con coperchio	24	12	5,4	0,8	19,5	2,19
10-342728	Casseruola bassa MILADY con coperchio	28	14	8	0,8	25	2,86

Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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

Coperchio in vetro



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



PRIM'APPETY

Linea in acciaio inossidabile PRIM'APPETY

Qualità professionale

Fondo diffusore magnetico

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



Casseruola di acciaio inox Prim'Appety

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-350104	4 casseruole ø 14-16-18-20 cm				0,8	3,3
10-350112		12	6	0,7	0,8	0,44
10-350114		14	7	1	0,8	0,6
10-350116		16	7,5	1,6	0,8	0,7
10-350118		18	9	2,2	0,8	0,9
10-350120		20	9	3	0,8	1,07
10-350124		24	11	5,4	0,8	1,55
10-350128		28	13	8	0,8	2,4



Saldato



Padella inox Prim'Appety

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



Saldato

Casseruola conica "bombé" con manico senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Saldato

Casseruola bassa con manico senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Saldato

Pentola di acciaio inox senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-350520	Maniglie saldate	20	10	3,1	0,8	1,16
10-350524	Maniglie saldate	24	12	5,4	0,8	1,66
10-350528	Maniglie saldate	28	14	8,6	0,8	2,13
10-350532	Maniglie rivettate	32	16	13,5	0,8	3,2
10-350536	Maniglie rivettate	36	18	18,3	0,8	4
10-350540	Maniglie rivettate	40	20	25	1	5,7
10-350545	Maniglie rivettate	45	22,5	33	1	7,6
10-350550	Maniglie rivettate	50	25	43,4	1	8,9

Pentola bassa di acciaio inox senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-350620	Maniglie saldate	20	13	4	0,8	1,26
10-350624	Maniglie saldate	24	14,5	6,6	0,8	1,8
10-350628	Maniglie saldate	28	18	11,1	0,8	2,3
10-350632	Maniglie rivettate	32	20	16,1	0,8	3,8
10-350636	Maniglie rivettate	36	22	22,4	0,8	4,5
10-350640	Maniglie rivettate	40	25	31,4	1	6
10-350650	Maniglie rivettate	50	30	58,9	1	9,2

Pentola di acciaio inox senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-350720	Maniglie saldate	20	20	6,25	0,8	1,7
10-350724	Maniglie saldate	24	24	11	0,8	2,1
10-350728	Maniglie saldate	28	28	17	0,8	2,9
10-350732		32	32	25	0,8	4,4
10-350736	Maniglie rivettate	36	36	36	0,8	5,1
10-350740	Maniglie rivettate	40	40	45	1	6,4
10-350745	Maniglie rivettate	45	45	69	1	9
10-350750	Maniglie rivettate	50	50	100	1	11

Casseroles a vapore inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

Per PRIM'APPETY pentola bassa

Coperchio di acciaio inox



Codice	Descrizione	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

Si adatta a tutti i prodotti della gamma



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


Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-312236		36	63,5	9,5	1,5	1,3

Sostegno in acciaio inox per wok rotondo


Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-312200		24	3,65	1	0,25

Bagnomaria inox con manico


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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-343716		16	12,5	1,5	1	0,97

per fumare i alimenti


Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-344160		60	40	21	15

10-344191
10-344190
10-344192

Segatura di legno di faggio per fumare:

10-444101	0,5 kg.				0,51
10-444115	15 kg.				15,1





COLLEZIONI AMOVIBILI



AMOVIBILE
MANICI ACCIAIO & LEGNO



LOQY

Manici amovibili



Manico

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

Maniglie



Maniglie in metallo o in legno
Manici amovibili venduti per 2 pz.
Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.
Made in France.

ALCHIMY

Materiale

Multilamine
3 lamine

Finitura

Pulimentatura a spazzola

Sedi

x 2
Rivettate

Tipi di cottura

Risottare / Chiarificare /
Spadellare

Fonti di calore



Passaggio in forno
sin manici



Massimo 250 °C
(eccetto grill)

Lavastoviglie



Occasionale al fine di
non danneggiare le
proprietà antiaderenti

Modelli

5 casseruole
2 casseruole basse
1 casseruola conica
4 padelle

2 casseruole coniche
4 padelle

3 padelle
1 casseruola conica



AMOVIBILE
MANICI BACHELITE & SILICONE



TWISTY

Manici amovibili



Manico amovibile in bachelite.
Vellutato al tatto anti-scivolo. Ergonomico. Non si scalda
Tenuta solida e sicura in mano.
Chiusura e apertura a rotazione.



Silicone.
Manici amovibili venduti per 2 pz.
Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.



Collezioni

CERANOI

Materiale

Alluminio forgiato

Finitura

RESISTENZA DURATA
EXTRA LUNGA

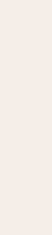
Sedi

x 2
Rivettate

Tipi di cottura

Risottare / Spadellare /
Cotture bassa temperatura

Fonti di calore



Passaggio in forno
sin manici



Massimo 250 °C
(eccetto grill)

Lavastoviglie



Occasionale al fine di
non danneggiare le
proprietà antiaderenti

Modelli

5 casseruole
2 casseruole basse
1 casseruola conica
4 padelle

2 casseruole coniche
4 padelle

3 padelle
1 casseruola conica



MILADY

Acciaio
sandwich spesso (7 mm)

Pulimentatura a specchio

x 2
Saldate

Risottare / Chiarificare /
Spadellare



Massimo 250 °C
(eccetto grill)



6 casseruole
1 casseruola conica
2 padelle

**CHOC
INTENSE**

Alluminio forgiato

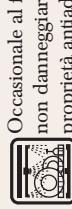
RESISTENZA LUNGA
DURATA

x 1
Rivettate

Riscaldare / Spadellare /
Cotture bassa temperatura



Massimo 250 °C
(eccetto grill)



2 casseruole coniche
4 padelle
2 padelle crêpes

MINERAL B

Ferro chiaro

con cera d'api naturale

x 1
Rivettate

Saltare / Grigliare / Dorare



1 casseruola conica
3 padelle
1 padella crêpes

Le collezioni iconiche De Buyer sono disponibili in amovibile :

- Acciaio inossidabile Alchimy
- Antiaderente CERANOVA
- Ferro Mineral B



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

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

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



Impugnatura in ghisa LOQY



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-366000		18,3	6,84	1,3	0,2

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

Set di 2 maniglie in metallo rimovibili e bloccabili LOQY

new
2026



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-366003		10	4,8	1,7	0,19

Maniglie vendute in set di 2 in una scatola decorativa. Si agganciano e si bloccano per una presa sicura. Garanzia a vita.
Prodotto in Francia

Manici amovibili in legno LOQY



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-366002		9,2	3,7	1	0,04

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

Made in France.

ALCHIMY**Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato - 3 lamine**

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale

Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Pratica all'utilizzo

Bordi versatori ed interni graduati

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

Pulimentatura spazzolata

Made in France

ALCHIMY

set 3661.03

**Casseruola inox ALCHIMY in manico**

Set 3661.02

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-366114		14	7,4	1,2	2,3	0,54
10-366116		16	8,8	1,7	2,3	0,74
10-366118		18	9,6	2,4	2,3	0,91
10-366120		20	10,6	3,3	2,3	1,09
10-366124		24	12,5	5,5	2,3	1,5
10-366102	Set di 2 casseruole ø 16-20 cm + 3660.00					2,1
10-366103	Set di 3 casseruole 16-20-24 cm + 2 maniglie 3660.02 + 3 coperchi 3428 ø 16-20-24 cm					5

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

Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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





Casseruola bassa sin manico Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-366224		24	7,7	3,1	2,3	1,2
10-366228		28	8,6	5	2,7	1,57

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

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

Casseruola bassa conica sin manico Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-366424		24	8	2,9	2,3	1

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

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

Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy



Codice	Descrizione	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

Questo coperchio con il suo bordo profondo in acciaio si adatta perfettamente sui prodotti
Della collezione ALCHIMY, salvo le padelle (coperchio acciaio speciale per le padelle ref. 3460)
Coperchio indispensabile per far sobbollire le piccole pietanze o

per mantenere al caldo le preparazioni, senza che si disidratino., Il pomello in acciaio di forma piatta è facile da maneggiare e permette di appoggiare il coperchio sul piano di lavoro al contrario.
Compatibile con il forno.

Padella inox Alchimy



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Ø fondo 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

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

La padella inox viene usata per rosolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inossidabile usato nella fabbricazione di questa padella ne fa

un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

Padella antiaderente in alluminio forgiato**Eco-design in alluminio riciclato**

Il processo di forgiatura rende l'alluminio più duro e resistente.

Rivestimento ceramico liscio e ad alta resistenza

Eccezionale scorrevolezza per una cottura sana e semplice con meno grassi.

Rivestimento esterno nero opaco

Tutti i bruciatori, compresa l'induzione.

Facile da pulire.

Prodotto in Europa

CERANOA
LOQY

**Padella tonda CERANOA LOQY**

**new
2026**



Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Sp.mm	ø fondo 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
Coperchio in vetro con maniglia inox						
10-342820		20				0,44
10-342824		24				0,59
10-342828		28				0,93
10-342832		32				1,19

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici. Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02/3660.03). Da ordinare separatamente.

Casseruola bassa antiaderente CERANOA LOQY

**new
2026**



Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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
Coperchio in vetro con maniglia inox							
10-342824		24					0,59
10-342828		28					0,93

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



MINERAL B

Linea in acciaio

MINERAL B

LOQY



Padella tonda profonda MINERAL B

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-566524		24	8	2,5	2,5	16,6	1,76
10-342824	Coperchio in vetro con maniglia inox	24					0,59



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

Padella MINERAL B



new 2026

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	ø fondo 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

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

Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-346002	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Per padelle ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



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

Parte inferiore pulimentata a specchio.
Made in France.



Linea in acciaio inossidabile

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



Maniglia rimovibile

Codice	Descrizione	Kg
10-835900	Nero	0,12



Casseruola inox TWISTY sin manico



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-349114		14	7	1,2	0,8	12	0,44
10-349116		16	8	1,6	0,8	14	0,53
10-349118		18	9	2,2	0,8	15,8	0,72
10-349120		20	10	3	0,8	17,8	0,85
10-349124		24	12	5,4	0,8	19,5	1,28
10-349128		28	14	8	0,8	25	1,95
10-349103	Set di 3 casseruole ø 16-18-20 cm sin manico				0,8		2,49
10-349104	Set di 4 casseruole ø14-16-18-20 cm				0,8		3,11



Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Casseruola bassa TWISTY



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
10-349524		24	8	3	0,8	17,7	0,98

Padella inox TWISTY



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo 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

Coperchio in vetro

new
2026



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

Set di 2 maniglie in silicone



Codice	Descrizione	Kg
10-836000	Nero	0,04



Antiaderente CHOC INTENSE

**CHOC
INTENSE**



Padella CHOC INTENSE



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Fondo 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

Casseruola bassa CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	ø fondo cm	Kg
10-874824		24	16,6	1
10-874828		28	22	1,3
Coperchio in vetro con maniglia inox				
10-342824		24		0,5
10-342828		28		0,9



Padella crêpes CHOC INTENSE

Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Perso	Kg
10-874526		26	4	18	0,73
10-874530		30	4	22	1





MINERAL B

Linea in acciaio

Maniglia rimovibile

Codice	Descrizione	Kg
10-835900	Nero	0,12



Padella MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Fondo 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

Casseruola bassa MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
10-563424		24	7,8	2,5	2,5	16,5	1,72
10-342824	Coperchio in vetro con maniglia inox	24					0,59

Padella crêpes MINERAL B



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Fondo ø cm	Kg
10-563526		26	1,3	2,5	22,5	1,24



de Buyer
MADE IN FRANCE

de Buyer

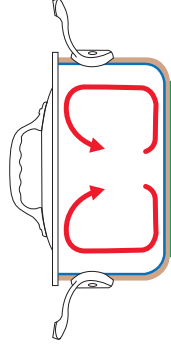


RAME



INDUZIONE

PRIMA MATERA



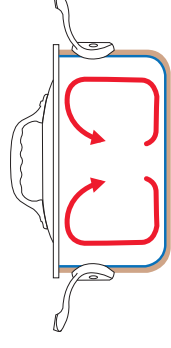
RAME SOLIDO

90% rame esterno e
10% acciaio all'interno

Collezione

NON INDUZIONE

INOCCUIVRE



Spessore

2 mm

1,2 a 2 mm

Tipi di cottura

Cuocere a bassa temperatura / Ridurre / Flambare

Concepito per cucinare



Finitura

Pulimentatura a specchio

Fonti di calore



Fondo del prodotto

Fondo di acciaio inossidabile iniettato

Tipo di manicatura curva alla francese

Manico in lega d'acciaio

Manico in ghisa

Manico in lega d'acciaio

Manico in ghisa

Manico in ottone

Fissaggio delle manichature

Rivettate

Blocca calore



Passaggio al forno



Lavaggio in lavastoviglie



Diámetro (cm)

14 a 32

9 a 36

12 a 32

10 a 32

PCB (unità d'imballo)

1

1

1

1

1

PRIMA MATERA



Casseruola con fondo magnetico e manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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



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

Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Ø fondo cm	Kg
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





Padella con fondo magnetico e manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	ø fondo 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

Casseruola svasato con fondo magnetico induzione



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

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



Coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
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

new
2026



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-624832		32	9	5,9	2	2	2,7
	Coperchio in vetro con maniglia inox	32					1,19

Tegame con fondo magnetico e coperchio inox

Tegame svasato con fondo magnetico e 2 maniglie inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-623228	con coperchio inox	28	10	4,9	2	20,5	3,12

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

Casseruola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo 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

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



Pentola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-624324		24	17,2	7,5	2	22	3,6

Pentola con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	ø fondo cm	Kg
10-624420		20	18	5,7	2	22	3,1

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

Casseruola a vapore inox para casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66

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



Manutenzione :

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

PRIMA MATERA



Casseruola con manico in acciaio fuso



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

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

Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm
10-633024		24	6,6	3	2

Coperchio con maniglia in acciaio fuso



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

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



Tegame svasato con fondo magnetico con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm
10-633228		28	10	4,9	2

Casseruola svasato con fondo magnetico induzione



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm
10-633620		20	7,2	1,7	2

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

Padella con fondo magnetico



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm
10-632424		24	4	2
10-632428		28	4	2
10-632432		32	5,5	2

Casseruola alta con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

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

inossidabile. Le maniglie di ghisa sono saldamente rivettate.



INOCUIVRE



Casseruola

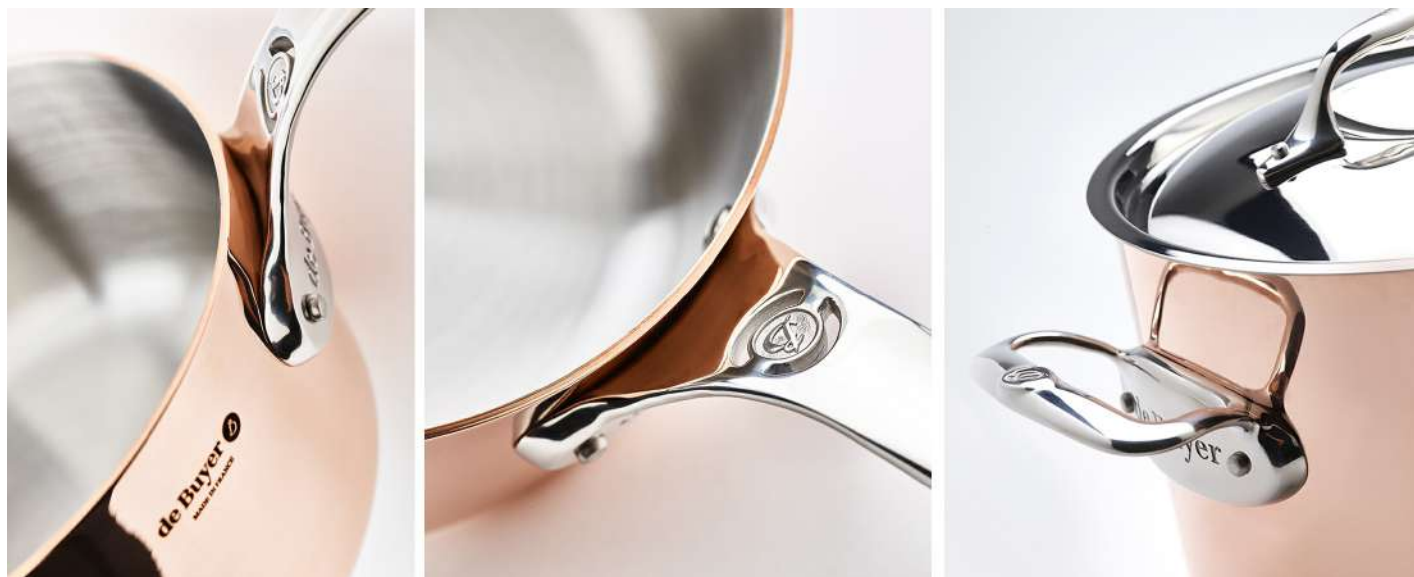
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-640614		14	7,8	1,2	1,5	0,63
10-640616		16	9	1,8	1,5	0,97
10-640618		18	10	2,5	1,5	1,37
10-640620		20	10,7	3,3	1,5	1,9



Padella

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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





Casseruola bassa



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-643016	Casseruola bassa con bordo retto	16	5,8	1	1,5	0,75
10-643020	Casseruola bassa con bordo	20	6,5	1,8	1,5	1,08
10-643024	Casseruola bassa con bordo	24	7,5	3	2	2
10-643620	Casseruola coica "bombé"	20	7,2	1,7	1,5	1,32
10-643624	Casseruola coica "bombé"	24	7,5	3,1	2	1,8

Coperchio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

Tegame con maniglie in fusione de inox con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Casseruola bassa con maniglie in fusione de inox con coperchio

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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



Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-642735	Tegame	41	27	8	2	2,2

MULTISTRATO : rame / alu / acciaio
 Bordi svasati - Manici in ghisa
 Eccezionale strumento per il forno





Casseruola con manico in acciaio fuso



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-646001						8,28
10-646012		12	7	0,8	1,5	0,77
10-646014		14	7,5	1,2	1,5	1,23
10-646016		16	9	1,8	1,5	1,3
10-646018		18	9	2,5	1,5	1,61
10-646020		20	10,8	3,3	1,5	1,96

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

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



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-646420	Bordo svasato	20	7	1,7	1,5	1,38
10-646424	Bordo svasato	24	8	2,9	2	1,93
10-646216	Bordo diritto	16	5,5	1	1,5	0,84
10-646220	Bordo diritto	20	6	1,8	1,5	1,45
10-646224	Bordo diritto	24	7	3,1	2	2,15
10-646228	Bordo diritto	28	8,5	4,9	2	2,85
10-646520	Padella	20	3,4		2	1,04
10-646524	Padella	24	4,2		2	1,48
10-646528	Padella	28	3,6		2	1,7
10-646532	Padella	32	5		2	2,44

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

Coperchio con maniglia in acciaio fuso



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

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



Casseruola alta con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

Le pareti alte di questa casseruola le consentono di cuocere a fuoco lento i cibi, in grandi volumi d'acqua, le verdure, ecc. L'umidità si mantiene all'interno del

recipiente. L'interno dell'involucro è in acciaio inossidabile. Le maniglie di ghisa sono saldamente rivettate.

Pentola bassa con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-646724		24	17,2	7,5	2	3,67
	Disponibile fino ad esaurimento scorte					

INOCUIVRE



Casseruola



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

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

ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

Casseruola bassa senza coperchio, con 1 manico



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

manico in ottone è saldamente rivettato.

Padelle



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-645020		20	3	2	0,91
10-645024		24	4	2	1,3
10-645028		28	4,5	2	1,82

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

Tegame tondo con 2 maniglie



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
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

Questo tegame rotondo viene utilizzato soprattutto per cucinare le uova, per preparare dei gratin o anche delle creme cotte. Consente una presentazione elegante sulla tavola. L'interno dell'involucro è in

acciaio inossidabile, ciò che permette una manutenzione semplice, eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.



Tegame ovale con 2 maniglie



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-645132		32	23	4,5	1,5	1,02
10-645136		36	26,2	4,5	1,5	1,2

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

Casseruola bassa con coperchio, maniglie in ottone



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

acciaio inossidabile.

Casseruola con maniglie tonda con coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-644710	Mini casseruola con maniglie	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

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



Piccoli utensili de rame-inox, manicatura in ottone



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
10-644710	Mini casseruola con maniglie	10	5,5		0,48
10-645309	Mini casseruola con coperchio	9	4,5	0,3	0,21
	Mini casseruola senza coperchio				
10-644509		9	4,5	0,3	0,2
10-644510		10	5,2		0,33

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



Coperchio tondo



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-645409		9		0,09
10-645410		10		0,1
10-645412		11,5	1,2	0,17
10-645414		13,5	1,2	0,21
10-645416		15	1,2	0,29
10-645418		17	1,2	0,36
10-645420		19,5	1,2	0,42
10-645424		23,5	1,2	0,62
10-645428		27	1,2	0,82

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

Coperchio inox per padella



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-346002	Per padelle ø 20 - 24 cm	25	0,8	0,35
10-346003	Per padelle ø 26 - 28 cm	29	0,8	0,45
10-346004	Per padelle ø 30 - 32 cm	34	0,8	0,61



Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-620038	Rame liscio - Sp. 1 mm	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	Rame liscio - Sp. 2 mm	40	14,4	11	1,7	2,8

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

Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame stagno



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
RAME STAGNATO						
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

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

Bastardella in rame



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-658020	Con anello	20			1,2	0,91
10-658026	Con anello	26	13	4,5	1	1

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



Pasta per lucidare RAME

Codice	Descrizione	Litro	Kg	UC
10-420001	150 ml	0,15	0,24	6



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





ACCESSORI DA CUCINA



Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-642735	Tegame	41	27	8	2	2,2

MULTISTRATO : rame / alu / acciaio
 Bordi svasati - Manici in ghisa
 Eccezionale strumento per il forno

Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-372735		41	27,5	8	2,3	2,3

ACCIAIO MULTISTRATO
 Bordi svasati - Manici in ghisa
 Eccezionale strumento per il forno



Tegame alto rettangolare - Alluminio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-766430		30	30	6,5	4	1,9
10-766435		35	25	6,5	4	1,81
10-766440		40	32	8	4	2,6
10-766450		50	40	8	4	6,61

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



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



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-312438	dimensioni complessive 42x28x7,2 cm	38	26	5,9	5	1,2	1,62

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

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

COMPATTO con maniglie integrate.

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

ROBUSTO E DUREVOLE

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

FACILE MANUTENZIONE Lavabile in lavastoviglie



Casseruola a vapore inox para casseruola

Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-367524		24	0,66



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



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



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-337430		32,5	15	0,7	0,78

La campana è ideale per una cottura dolce sulla Plancha di carni, verdure, pesce, crostacei, piccoli flans o clafoutis.

- cottura delicata che consente di non disperdere l'umidità dei cibi, di preservarne i principi nutritivi ed esaltarne i sapori.

- cucina sana e dietetica con pochissimi grassi.

La campana aiuta anche a mantenere calde le pietanze.

Il foro di sfiato garantisce il controllo della pressione all'interno



ACCESSORI CUCINA






98-99
Coperchi

100-101
Protezione e manutenzione



ACCESSORI COTTURA • I COPERCHI

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

	4115	Coperchio in vetro 4114	3428	Coperchio in rame 6463	Coperchio in rame 6454
					
	Vetro	Vetro	Vetro	Rame	Rame
	Bachelite nera	Legno	Acciaio	Ghisa	Ottone
	Profonda	Profonda	Profonda	Profonda	Profonda
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
			✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓		
				✓	
				✓	
					✓
	✓	✓	✓		

ALTRE CUCINE

Cera di cura de padelle in acciaio

new
2026



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-420412	Dispenser scatola da 12	21,5	14,6	78	1,37

Un sottile strato di questa cera, a base di cera d'api e oli naturali, aiuta a proteggere le teglie in acciaio dall'ossidazione.



Pasta per lucidare



Codice	Descrizione	Litro	Kg	UC
	Pasta per pulire RAME			
10-420001	150 ml	0,15	0,24	6

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

Alcol in gelatina



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg	UC
10-440902	200 gr	8,5			5		0,25	1
10-440952	Scatola con 72 dosi 200 g.							1
10-440905	Bottiglia 1 litro				23,5	1	1	12
10-440904	Secchiello 4 kg		26	18,5			4	4

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

ALTRE CUCINE

Filo - Rotifil



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-433701	10 bobine 45 gr. Rotifil 2TE ø 0,8mm	6	4,8	0,45
10-433801	Bobina 1 Kg. Rotifil 3TE ø 01,1 mm	10	14	1

10 guanti in neoprene per manico acciaio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463600		20,5	13	5,5	0,26

10 guanti in neoprene per maniglie



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-463610	7 cm	24	14,5	6	0,36
10-463620	11 cm	24	14,5	6	0,44

Set di 2 distanziali protettivi in poliester e ø 27 / 34 cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-463702		37	34	0,5	0,02

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





UTENSILI



Bacinella conica senza maniglie, con bordo tondo aperto



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
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

Bacinella di tipo professionale sia per la capienza sia per la qualità e lo spessore dell'acciaio inossidabile utilizzato. Queste bacinelle possiedono un bordo arrotondato aperto: arrotondato per evitare

gli incidenti durante la movimentazione e aperto per una migliore igiene. La rifinitura è lucida.

Bastardella con bordo tondo aperto, senza maniglie e base



Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.mm	Kg
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
Base per bastardella 3371					
10-337900	Per ø 20-24 cm			1	0,11

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

Bastardella senza maniglie e base - inox/silicone



Codice	Descrizione	Øcm	Litro	Sp.mm	Kg
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 sviluppato una nuova bastardella con bordo tondo aperto in acciaio inossidabile, con un fondo coperto di

silicone. La bastardella rimane stabile, non scivola durante il lavoro. In più le graduazioni ne fanno un utensile veramente professionale.

Bastardella di plastica senza maniglie e base



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

Bagnomaria senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

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

Contentore cilindrico



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.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

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

Teglia rettangolare senza maniglie



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
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

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

Colapasta tronco conico con 2 maniglie inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
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

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

Colapasta acciaio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-323224	Conico con manico	23,5	45	11	1	0,57
10-323228	Conico con manico	27	54	12	1	0,76

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

Cornetto cinese



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

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

Punteria per cinese in faggio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-335090		25,5	5	0,19



Cornetto cinese microforato speciale "pasticceria"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-335123		23	22	1	0,56
10-335401	Supporto inox Per ø 19/21 cm		15	6	0,17

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

professionale, è particolarmente solido. Pulizia facile.

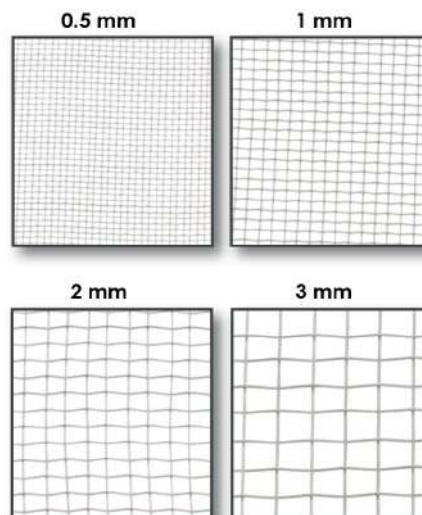
Cornetto cinese in acciaio inossidabile - Stamigna



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-335220	18 cm	20	44	18	0,6	0,48
10-335222	23 cm	22	45	23		0,57

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

Setaccio, 4 reti inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-460521	rette 3 mm/2mm/1 mm/0,5mm	20	0,37

Setaccio, rete inox - N° 20



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-460416		16	5,5	0,11
10-460421		21	6	0,19
10-460430		30	7	0,31

Colino a rete



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-324210		10	25,5	0,08
10-324212		12	32,5	0,11
Disponibile fino ad esaurimento scorte				
10-324214		14	35	0,13
10-324216		16	37	0,2
Disponibile fino ad esaurimento scorte				
10-324218		18	40	0,22

Lamiera metallica in acciaio inossidabile

Spargi in inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
10-478200	Spargizucchero a rete (1)	7	13	0,5	0,17
10-478201	Spargizucchero a rete	7	10	0,31	0,14
10-478300	Spargizucchero - piccoli fori (2) 1,5 mm	7	13	0,5	0,17
10-478302	Spargizucchero - piccoli fori 1,5 mm	7	10	0,31	0,14
10-478301	Spargispezie - grossi fori (3) 2,5 mm	7	13	0,5	0,17
10-478303	Spargispezie - grossi fori 2,5 mm	7	10	0,31	0,14

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

Passaverdura e griglie - acciaio inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Kg
10-200400	Passaverdura N° 5 senza griglia	37	41	38,5	3,1
10-200410	Griglia ø 1 mm per passaverdura N° 5				
10-200415	Griglia ø 1,5 mm per passaverdura N° 5				
10-200420	Griglia ø 2 mm per passaverdura N° 5				
10-200430	Griglia ø 3 mm per passaverdura N° 5				
10-200440	Griglia ø 4 mm per passaverdura N° 5				
10-200700	Passaverdura N° 3 con 3 griglie 1,5 mm - 2,5 mm e 4 mm	31			3



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

Secchiello graduato con base a maniglia mobile



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-327612	ø interno 29 cm	31	28,5	12	1,5	1,34

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

Secchiello senza base a maniglia mobile



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-327412	graduato - ø interno 29 cm	31	27	12	1,5	1,2

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

Caraffa graduata con base, maniglia e becco a versare



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
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
Caraffa piccola graduata con maniglia						
10-356501		6,8	4,5	0,1	0,2	0,03
10-356502		8,5	7	0,25	0,2	0,07

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

Sessola tonda in inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-327120	Con manico 75 cl	20	12	5,5	0,75	1,5	0,41
10-327124	Con manico 1,4 L	24	15	6,5	1,4	1,5	0,53

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

Sessola base piatta, polipropilene



Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
10-437002		26	0,25	0,04
10-437005		32	0,5	0,07
10-437009		39	0,9	0,12

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

Caraffa graduata, polipropilene



Codice	Descrizione	Hcm	Litro	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

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

Tazza inox (militare)



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
10-397900		13,6	9	9,5	0,7	0,7	0,21	10

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

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



Codice	Descrizione	Kg
10-482702		0,4

Codice	Descrizione	Kg
10-482701		0,08



Spatola gelato, liquido conduttore nel manico



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg	UC
10-481500	l. palla 4,5 cm	18	4,5	0,11	5

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

Spatola gelato - Inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Kg
10-482605	p. : 1/12,5 L	6,3	23,1	0,08	0,15
10-482604	p. : 1/16 L	5,8	22,5	0,06	0,15
10-482603	p. : 1/25 L	5	21,5	0,04	0,14

Imbuto



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-335712	Imbuto con filtro	11,6	12,9	0,13
10-335720	Imbuto con filtro	19,5	20,7	0,31
10-335612		11,6	12,9	0,13
10-335620	Imbuto senza filtro	19,5	20,7	0,24
10-335701	Filtro per imbuto rif 3356			0,02

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

Imbuto per marmellata inox








Codice	Descrizione	Kg
10-335600	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

Les DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES par de Buyer

Remplir, dresser, couler, garnir, décorer

Pour Traiteur, Collectivité, Boulangerie, Pâtisserie, Restauration

	10-3353xx	10-335412	10-335402	10-335452	10-335800
					
Volume	0,8 L.	1,5 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Buse	ø 7 mm supporte 80°C max.	3 débits ø 8 mm et buses ø 4 & 6 mm		3 débits ø 15 mm et buses ø 5 & 10 mm	2 douilles fournies U8 & D8 Douilles au choix
Utilisations: à chaque consistance son entonnoir	LIQUIDE FLUIDE	LIQUIDE	FLUIDE	EPAIS MOUSSEUX	EPAIS DENSE
Sauce salée et sucrée	✓	✓	✓	✓	
Gelée chaude		✓	✓	✓	
Pâte de fruits chaude		✓	✓	✓	
Crème Coulis épais				✓	
Sirop (chauds)		✓	✓	✓	
Liqueur	✓	✓	✓		
Mousses/ Entremets				✓	
Pâte à gâteau					✓
Appareil Financiers Madeleines Cakes					✓
Confiture				✓	
Pâte à choux					✓
Moelleux chocolat				✓	✓
Génoise					✓
Caramel chaud		✓	✓	✓	
Biscuit Joconde				✓	
Crème pâtissière					✓
Fromage blanc compote de fruit				✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE la scatola essenziale



Codice	Descrizione	Kg
10-335800	LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 da +2°C a +100 °C	0,44

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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
10-335801	Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94 da +2°C a +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68
ACCESSORI					
10-335892	Set 2 coperchi per la ricarica				0,05
10-335893	Set 2 coperchi con foro per la ricarica				0,05
10-335875	Ricarida da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13

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

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

Scatola degli accessori LE TUBE PRO



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335802	LE TUBE PRO : - Siringa LE TUBE - 4 ricariche 0.75 l - 12 bocchette: 3 bocchette foro a tondo ø6-11-13 mm 3 bocchette foro a stella B8-C8-E8 / 2 bocchette PF10-PF14 1 St Honoré / 1 bocchetta piatte con punte 1 imbutino inox ø 6 mm 1 imbutino inox ø 10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE : Display



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335895	DISPLAY LE TUBE con : - 8 Siringe "Le Tube" 3358.01 - 9 Set da 6 bocchette in Tritan - 5 ricaride 3358.75	50	39	150	15,62
10-335896	DISPLAY LE TUBE con : - 4 Siringe "Le Tube" 3358.01 - 5 Siringe "Le Tube" 3358.00 - 5 ricaride 3358.75 - 3 x 3358.92 - 9 Set da 6 bocchette in Tritan	50	39	150	
10-335897	DISPLAY LE TUBE con : - 9 Siringe "Le Tube" 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 ricaride 3358.75 - 3 x 3358.92 - 6 Set da 6 bocchette in Tritan	50	39	150	



Kit speciale biscotto per LE TUBE



Codice	Descrizione	Kg
10-335894	Kit speciale biscotto con 13 dischi con 2 coperchi ref.3358.92	0,17





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



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-335300	Nero	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	Arancia	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25
10-335340	Rosso	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
10-335396	Pezzi staccati per imbuto : kit ugello sifone							
10-335395	Ugello							



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



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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-335400	1,9 L. Imbuto senza supporto	19	18	1,9	1	0,61
10-335402	1,9 L. Imbuto con supporto	19	18	1,9	1	0,78
10-335410	1,5 L. Imbuto senza supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,55
10-335412	1,5 L. Imbuto con supporto	17,5	16,5	1,5	1	0,72
10-335401	Supporto inox		15		6	0,17
	Pezzi staccati per imbuto :					
10-335492	Dado centrale					
10-335493	Dado farfalla					
10-335495	Serie di 2 ugelli 4 e 6 mm					
10-335489	Meccanismo 1,5 L.(pistone,barra trasv.					
10-335499	Meccanismo 1,9 L.(idm sopra leva, molla)					



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



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-335452	con supporto Modello professionale ø 15 - 10 e 5 mm	20	38	0,95
	PEZZI :			
10-335451	Supporto			
10-335479	Meccanismo			

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

precisione tutti i tipi di stampi.
Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.

NUOVO

Utensile in faggio naturale, trattato con cera d'api



Spatola B BOIS

Spatola bisellatura B BOIS



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

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487225		25	5	0,5	0,02
10-487230		30	5	0,5	0,02
10-487235		35	5,5	0,7	0,03
10-487240		40	6	0,7	0,05

Cucchiaio B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487120		20	4,5	1,5	0,02
10-487125		25	4,5	1,5	0,02
10-487130		30	5	1,5	0,03
10-487135		35	5,5	1,5	0,05
10-487140		40	6	1,5	0,07

Cucchiaino appuntito B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487400	Speciale per salsa	30	5	1,5	0,04
10-487401	Speciale per Risotto	30	5	1,5	0,03

Spatola larga B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487530		30	8	2	0,05

crepe spatola B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487300		30	4,5	0,5	0,02

Spatola per crepes rotonda B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487301		20,5	16	1,5	0,01

Spatola per crepes B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487302		20	16	3	0,02

10 mini spatole B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-487304		14	4	0,08

Molla B BOIS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487601		21	5	3	0,03



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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
10-270100	Cucchiaine forato	33,5	6,5		0,1
10-270101	Cucchiaine	33,5	6,5		0,1
10-270102	Mestolo	34	9	0,09	0,15
10-270103	Pressa purea	29	7,5		0,14
10-270104	Schiumarola	36,5	11		0,15
10-270105	Paletta	35	8		0,13

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-270106	Paletta forata	35	8	0,11
10-270107	Spatola flessibile	30	8	0,07
10-270108	Spatola per dolci	27,5		0,07
10-270109	Cucchiaine per spaghetti	33	7	0,11
10-270110	Forchettone 2 denti	32	3,5	0,08

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

Schiumarola a filo in inox



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

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



Piccolo mestolo in inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
10-313608	Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml) L. manico 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5
10-313504	Piccolo mestolo tondo (2) L. manico 23,5 cm - 2 cl	4	25		0,8	0,04	5
10-313406	Piccolo mestolo con becco (3) L. manico 15,5 cm	6	20	0,05	0,8	0,75	5

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

Mestolo inox unipezzo



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

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

Mestolo unipezzo con becco a versare in inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-302166	L. manico 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Acciaio inossidabile. I mestoli monoblocco sono costruiti in un unico pezzo, garanzia di solidità. Il manico è molto rigido, largo e di

forma ergonomica. Oltre a non girare su sé stesso, il mestolo con becco a versare è ideale per mescolare la salsa in un piatto, servire la salsa o altre bevande ecc. Questo senza sporciarsi.

Schiumarola unipezzo in inox



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

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

Cucchiaione in inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-398210	Dritto - L. manico 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
10-398310	Obliquo - L. manico 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

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

Paletta unipezzo in inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
forata					
10-398410	L. manico 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
10-398412	L. manico 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
liscia					
10-398510	L. manico 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
10-398512	L. manico 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

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

Cucchiaione grande in inox



Codice	Descrizione	Litro	Kg
10-214000	Liscia	33	0,08
10-214010	Forata	33	0,08

Mestolo in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-313006		6	33,5	0,05	2,5	0,14
10-313008		8	39	0,13	2,5	0,22
10-313010		10	44,5	0,25	2,5	0,31
10-313012		12	50	0,45	3	0,45

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

Schiumarola in inox

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
10-315008		8	40	2,5	0,2
10-315010		10	45	2,5	0,25
10-315012		12	50	3	0,36
10-315016		16	58,5	3	0,51

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

Spatola in nylon per rivestimento antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg	UC
10-481301		28	6,5	0,03	5

Si consiglia di usare questa spatola duttile in nylon, provvista di angoli arrotondati, in abbinamento con gli utensili di cottura

CHOC, per non danneggiare il rivestimento antiaderente di tali utensili. Resistente al calore.

Pala per frittata inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-329430		30	28	1,2	0,79

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



Molla per spaghetti, inox



Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
10-481621		20	0,5	0,06	5

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

Molla concava inox



Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg	UC
10-478824		24	0,5	0,12	12
10-478830		30	0,5	0,15	12
10-478840		40	0,5	0,2	12

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



Spiedini inox



Codice	Descrizione	Lcm	Sp.mm	Kg
10-340125	Set 10 spiedini	25	2	0,01
10-340135	Set 10 spiedini	35	2	0,01
10-340140	Set 10 spiedini	40	2	0,02



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



Pinza dello chef dritta in acciaio



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-423815		16	0,02
10-423825	L. lama 25 cm	25,5	0,05
10-423830		30	0,08

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare



Pinza a punta curva



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-423915		16	0,02
10-423930		30	0,08

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

Pinza a gomito



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-423720		20	0,03

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare



Frusta de BUYER in inox



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

Frusta con manico in plastica GÖMA



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-261135		35	0,18
10-261145	Disponibile fino ad esaurimento scorte	45	0,23

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



Spatola "Maryse" plastica



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-489124	L.manico 18 cm	29	0,07
10-489134	L.manico 24 cm	37,3	0,1
10-489142	L.manico 30 cm	43	0,11

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

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



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-474024		25	0,08
10-474034		35	0,11
10-474042		45	0,13

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



Raschia tonda in plastica



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
10-485800	T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

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

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



Codice	Descrizione	Lcm	Kg	UC
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

Il materiale utilizzato per questa spatola è ipoallergenico e si pulisce molto facilmente, si può mettere nel lavastoviglie. Il fondo del manico è dotato di un foro per appenderlo e di un ribordo affinché la spatola non scivoli dentro il recipiente.



Mini-spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423108	Lama appuntita 8 cm	21	2	0,04
10-423109	Lama arrotondata 9 cm	22	2	0,04
10-423112	Lama arrotondata 12 cm	25	2,4	0,05

Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423115	L. lama 15 cm	33,5	3,5	0,12
10-423120	L. lama 20 cm	38,5	3,5	0,13
10-423125	L. lama 25 cm	43,5	3,5	0,15
10-423130	L. lama 30 cm	48,5	3,5	0,16

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

Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423015	L. lama 15 cm	29	3,5	0,11
10-423020	L. lama 20 cm	34	3,5	0,12
10-423025	L. lama 25 cm	39	3,5	0,13
10-423030	L. lama 30 cm	44	3,5	0,14

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

Spatola flessibile FKOfficium



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423500	L.lama 17 cm	31	7,8	0,1

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

Spatola da servizio FKOfficium



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423600		26,5	5	0,07
10-423601	Forata	26,5	5	0,06



Spatola FKOfficium



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423200	L. lama 12 cm	30	9	0,14
10-423201	Forata - L. lama 12 cm	30	9	0,12

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

Spatola triangolare FKOfficium



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423301	L. lama 8 cm	26,5	8	0,11

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

Sega per "Genoise"FKOfficium



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-423425	L. lama 25 cm	39,5	3,5	0,14
10-423435	L. lama 35 cm	50	3,5	0,16



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



Coltello ostriche con lama inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-468300		15,7	4,5	2	0,06

Lama corta e appuntita, perfettamente affilata, in acciaio inossidabile extra duro 420 2CR14.

In modo da tagliare facilmente il muscolo

dell'ostrica.
Manico ergonomico e sicuro grazie alla sede per il pollice ed alla protezione di arresto
Manico in poliammide e fibre di vetro.
Resistente ed antiscivolo.

Set di 4 forchette crostacei doppie in acciaio



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-468700	Set di 4 forchette	21	1,8	0,01

FORCHETTA DOPPIA : una parte più piccola ed una più grande per estrarre facilmente la carne da tutti i crostacei.

Ideale per astici, granchi e gamberi

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



Forbici per crostacei



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-468500		20,7	6,5	1,5	0,11

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

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

Guanto per ostriche



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Modello EXTRA LARGE - silicone				
10-468220	Modello per destri (il guanto si mette sulla mano sinistra)	23	17	2	0,14
10-468221	Modello per mancini (il guanto si mette sulla mano destra)	23	17	2	0,14

Questo guanto molto spesso, permette di stringere l'ostrica durante l'apertura, qualunque sia lo strumento utilizzato. Esso

non può assicurare una protezione totale nei confronti di un coltello o un punteruolo mal utilizzato.



Rotella taglia pasta, liscia, manico plastica



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-497010		10	1	0,17

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

Mestolo per pizza - fondo piatto



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
10-313608	Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml) L. manico 28 cm	8,2	32	0,15	0,8	0,13	5

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

Teglia tondaforata per pizza, alluminio



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM		
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

Pala pizza tonda - alluminio e legno



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-729140		40	162	0,93

Pala pizza tonda



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
10-329031	Inox - L. manico 96 cm	31	114	1,2	1,18

Spazzola in acciaio inox con raschiatore



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-487570		71	11,5	5	0,28

Mini bilancia di precisione con coperchio 0-500gr



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-488700		11,5	6,4	1,8	0,13

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

Termometro per zucchero +80°C/+200°C



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-488401		0,2	27,5	0,1

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

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

Termometro per zucchero +80°C/+200°C



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-488400		0,35	27,5	0,07

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

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

Termometro per forno inox- fino +300°C



Codice	Descrizione	lcm	Hcm	Kg
10-488501		6	7	0,54

Termometro piccolo in plastica - de -40°C a + 40°C



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-476100		13,5	2,4	0,13	0,01

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

Termometro digitale con sonda di penetrazione



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-488500	-25°C - + 250°C	7	6	1,8	1	0,54

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

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



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-488100		20	0,05

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

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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-488110		18,5	8	0,17

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

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

Timer meccanico con magnete - 60 minuti



Timer, countdown - 20 ore



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg
10-465010		6	3,8	0,09

Codice	Descrizione	Lcm	lcm
10-465000		50	60

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






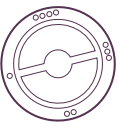






MACINAPEPE
MACINASALE
MACINASPEZIE



IL LEGNO

L'ACRILICO

	PEPE	SALE	NOCE MOSCATA	SPEZIE
Concepito per	Tutti i tipi di pepe tondi Non il sale	Esclusivamente sale bianco grosso Non sale umido	Solo noce moscata	Assortimento misto di pepi e bacche di grossa taglia, sale bianco da cucina, erbe di provenza, semi tipo il cumino, papavero e sesamo, fiore di caviale etc...
Tipo di meccanismo	Meccanismo in acciaio	Meccanismo in acciaio inossidabile	Meccanismo universale large	Meccanismo universale
Materiali	Acciaio trattato e rinforzato di alta qualità	Acciaio inossidabile di qualità 18/10	Ceramica	
Aspetto esteriore del meccanismo				
Regolazione della macina				
Asta	Pomello superiore Acciaio cromato	Pomello superiore Acciaio inossidabile	Pomello superiore Alluminio	Regolazione inferiore 4 spessori
Garanzia	A vita			
Altezza dei macinini (cm)	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40 - 70	7 - 10 - 14 - 18 - 21 25 - 30 - 40	10	7 - 11 - 14 - 18

M E C C A N I S M O

M A C I N I N O

**B
BOIS**



Macine B BOIS
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



Macina Spezie 'B BOIS' RUMBA 14 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	MACINA SAL			
10-131405	Meccanismo in acciaio inossidabile Disponibile fino ad esaurimento scorte	4,5	14	15



Macina Spezie 'B BOIS' RUMBA 20 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			
	MACINA PEPE			
10-122001	Meccanismo in acciaio	6,4	20	0,33
	MACINA SAL			
10-132001	Meccanismo in acciaio inossidabile	6,4	20	0,33
	MACINA SPEZIE			
10-102001	Meccanismo in ceramica	6,4	20	0,33





Collection
Java



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

Il macinapepe ed il macinasale disponibili da 14 a 40 cm.

Il modello da 70 cm esiste solo per il pepe

Macinini in legno certificato ORIGINE FRANCE GARANTIE.

Macina di legno JAVA 14 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-121405	Naturale	14	0,13
10-121406	Scuro	14	0,13
10-121407	Bianco opaco	14	0,13
10-121408	Nero opaco	14	0,13
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-131406	Naturale	14	0,12
10-131407	Scuro	14	0,12
10-131408	Bianco opaco	14	0,12
10-131409	Nero opaco	14	0,12
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
10-101402	Naturale	14	0,13
10-101405	Scuro	14	0,13
10-101407	Bianco opaco	14	0,13
10-101409	Nero opaco	14	0,13

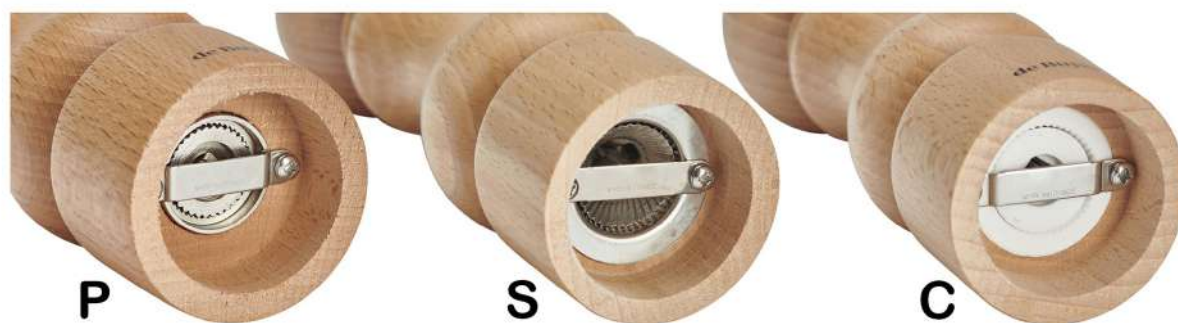
Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macinino per pepe macinato grosso JAVA STEAK



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-141401	Nero opaco	14	0,13

Meccanismo in acciaio garantito a vita



Macina di legno JAVA 14 cm - colorato

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-121409	Bianco	14	0,13
10-121410	rosso	14	0,13
10-121411	Nero	14	0,13
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-131410	Bianco	14	0,12
10-131411	rosso	14	0,12
10-131412	Nero	14	0,12
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
10-101411	Bianco	14	0,13
10-101412	rosso	14	0,13
10-101413	Nero	14	0,13



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

Macina di legno JAVA 18 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-121805	Naturale	18	0,2
10-121806	Scuro	18	0,2
10-121807	Bianco opaco	18	0,2
10-121808	Nero opaco	18	0,2
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-131805	Naturale	18	0,2
10-131806	Scuro	18	0,2
10-131807	Bianco opaco	18	0,2
10-131808	Nero opaco	18	0,2
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
10-101806	Naturale	18	0,2
10-101807	Scuro	18	0,2
10-101808	Bianco opaco	18	0,2
10-101809	Nero opaco	18	0,2



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

MACINA PEPE e SALA

Macina di legno JAVA 21 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-122108	Naturale	21	0,24
10-122109	Scuro	21	0,24
10-122110	Bianco opaco	21	0,24
10-122111	Nero opaco	21	0,24
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-132107	Naturale	21	0,22
10-132108	Scuro	21	0,22
10-132109	Bianco opaco	21	0,22
10-132110	Nero opaco	21	0,22
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
10-102107	Naturale	21	0,24
10-102108	Scuro	21	0,24
10-102109	Bianco opaco	21	0,24
10-102110	Nero opaco	21	0,24

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

Macina di legno JAVA 25 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-122501	Naturale	25	0,3
10-122502	Scuro	25	0,3
10-122503	Bianco opaco	25	0,3
10-122504	Nero opaco	25	0,29
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-132505	Naturale	25	0,27
10-132506	Scuro	25	0,27
10-132507	Bianco opaco	25	0,27
10-132508	Nero opaco	25	0,3
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
10-102501	Naturale	25	0,3
10-102502	Scuro	25	0,3
10-102503	Bianco opaco	25	0,3
10-102504	Nero opaco	25	0,3

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

Macina pepe/sal di legno JAVA 30 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
10-123001	Naturale	30	0,56
10-123002	Scuro	30	0,56
10-123003	Bianco opaco	30	0,56
10-123004	Nero opaco	30	0,56
	MACINA SAL		
10-133001	Naturale	30	0,56
10-133002	Scuro	30	0,56
10-133003	Bianco opaco	30	0,56
10-133004	Nero opaco	30	0,56

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

MACINA PEPE e SALA

Macina pepe/sal di legno JAVA 40 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
10-124001	Naturale	40	0,93
10-124002	Scuro	40	0,93
	MACINA SAL		
10-134001	Naturale	40	0,93
10-134002	Scuro	40	0,89

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

Macina pepe di legno JAVA 70 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-127001	Naturale	70	2
10-127002	Scuro	70	2

Meccanismo in acciaio garantito a vita



Collection Rumba



BVCert. 6054661



Macina di legno RUMBA 14 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-121401	legno naturale	14	0,14
10-121402	legno scuro	14	0,14
10-121403	Bianco opaco	14	0,14
10-121404	Nero opaco	14	0,14
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-131401	legno naturale	14	0,14
10-131402	legno scuro	14	0,14
10-131403	Bianco opaco	14	0,14
10-131404	Nero opaco	14	0,14
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
10-101401	legno naturale	14	0,15
10-101404	legno scuro	14	0,15
10-101406	Bianco opaco	14	0,15
10-101408	Nero opaco	14	0,15

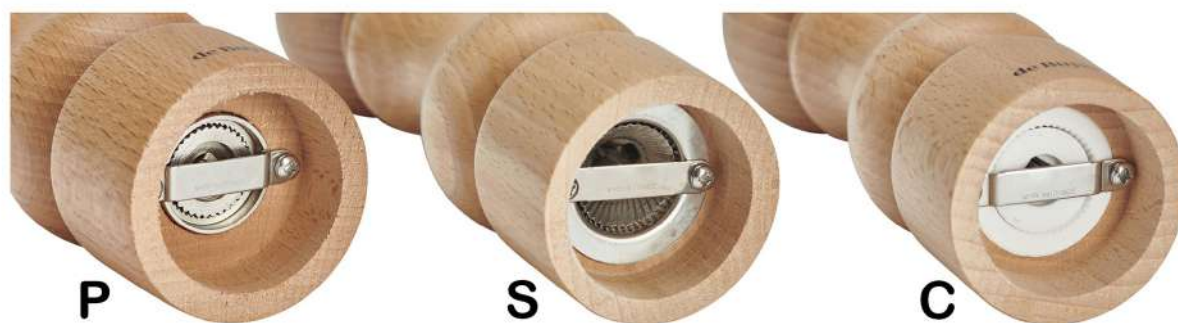
Macina pepe: meccanismo in acciaio garantito a vita. Macina sal: meccanismo in acciaio inossidabile garantito a vita.

Macina di legno RUMBA 18 cm



Codice	Descrizione	Hcm
MACINA PEPE		
Meccanismo in ACCIAIO		
10-121801	legno naturale	18
10-121802	legno scuro	18
10-121803	Bianco opaco	18
10-121804	Nero opaco	18
MACINA SAL		
Meccanismo in ACCIAIO		
10-131801	legno naturale	18
10-131802	legno scuro	18
10-131803	Bianco opaco	18
10-131804	Nero opaco	18
MACINA SPEZIE		
Meccanismo in CERAMICA		
10-101801	legno naturale	18
10-101803	legno scuro	18
10-101804	Bianco opaco	18
10-101805	Nero opaco	18

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



Macina di legno RUMBA 21 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-122102	legno naturale	21	0,34
10-122103	legno scuro	21	0,34
10-122104	Bianco opaco	21	0,34
10-122105	Nejo opaco	21	0,34
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-132101	legno naturale	21	0,34
10-132102	legno scuro	21	0,34
10-132103	Bianco opaco	21	0,34
10-132104	Nejo opaco	21	0,34
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
10-102101	legno naturale	21	0,35
10-102102	legno scuro	21	0,35
10-102103	Bianco opaco	21	0,35
10-102104	Nejo opaco	21	0,35

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



Macina pepe/sal di legno RUMBA 20 cm - colorato



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
MACINA PEPE			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-122106	rosso	21	0,34
10-122107	Nero	21	0,34
MACINA SAL			
Meccanismo in ACCIAIO			
10-132105	rosso	21	0,32
10-132106	Nero	21	0,32
MACINA SPEZIE			
Meccanismo in CERAMICA			
10-102105	rosso	21	0,35
10-102106	Nero	21	0,35

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

Collection Paso



Macina di legno PASO 10 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-121001	Naturale	10	0,11
10-121002	Scuro	10	0,11
10-121003	Bianco opaco	10	0,11
10-121004	Nero opaco	10	0,11
	MACINA SAL		
	Meccanismo in ACCIAIO		
10-131001	Naturale	10	0,09
10-131002	Scuro	10	0,09
10-131003	Bianco opaco	10	0,09
10-131004	Nero opaco	10	0,09
	MACINA SPEZIE		
	Meccanismo in CERAMICA		
10-101060	Naturale	10	0,11
10-101061	Nero	10	0,11
10-101062	Bianco opaco	10	0,11
10-101064	nero opaco	10	0,11

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

Saliera PASO 10 cm

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-141001	Naturale	8,8	0,05
10-141002	Scuro	8,8	0,05



Collection Manivelle



Macina Spezie BOOGIE 7 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
MACINA PEPE				
10-120701	Naturale	9	7	0,15
10-120702	Scuro	9	7	0,15
MACINA SAL				
10-130701	Naturale	9	7	0,15
10-130702	Scuro	9	7	0,15
MACINA SPEZIE				
10-100701	Naturale	9	7	0,14
10-100703	Scuro	9	7	0,14

Macina noce moscata SOKO - Meccanismo in acciaio

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-151001	legno naturale	10	0,13
10-151002	legno scuro	10	0,13



Meccanismo in acciaio garantito a vita

Collection Exclusive

Macina pepe/sal di legno POGO



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-121101	Macina pepe	11	0,11
10-131101	Macina sal	11	0,09

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

Macina pepe/sal di legno VALSE



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
10-121102	nero opaco	11	0,18
	MACINA SAL		
10-131102	nero opaco	11	0,16

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

Macina pepe/sal di legno JOTA



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	MACINA PEPE		
10-121201	Colore naturale	12	0,24
10-121202	Colore ebano	12	0,24
	MACINA SAL		
10-131201	Colore naturale	12	0,21
10-131202	Colore ebano	12	0,21

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



Collection Hip Hop

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



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
10-101101	Naturale	11	0,09
10-101102	Scuro	11	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

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



Codice	Descrizione	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto	
10-101103	Bianco	0,09
10-101104	Rosso	0,09
10-101105	Nero	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina spezie HIP HOP 11 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
	Macina spezie consegnato vuoto		
10-101106		11	0,09

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Collection Transparence

Macina spezie BOOGIE



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-100702	Macina spezie consegnato vuoto			7	0,18
10-140701	4 macine C092.078382 Macina spezie consegnato vuoto	28	7	9	0,77

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina spezie TANGO 14 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-101403	Macina spezie consegnato vuoto	14	0,18

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

Macina pepe/sal/spezie MAMBO 18 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-101802	Macina spezie consegnato vuoto	20	0,23

Meccanismo in ceramica per spezie - 4 regolazioni





Tagliare



LE COMPATTE

KOBRA¹⁹⁻³

 2011.01 / 2011.21 / 2011.41

Swing^{PLUS}

 2015.03 / 2015.23 / 2015.43

La Mandoline^{ACCESS}

 2014.00

VIPER¹⁰⁻³

 2016.00

La Mandoline^{REVOLUTION}

 2012.01

Collezione						
Tipi di taglio :						
• Fetta liscia		✓	✓	✓	✓	✓
• Fetta ondulata		✓	✓	✓	✓	✓
• Julienne		✓	✓	✓	✓	✓
				4 - 10 mm	4 - 10 mm	2 - 4 mm
• Taglio gauffrè		✓	✓	✓	✓	✓
• Cubi e losanghe		✓	✓	✓	✓	✓
Tipi di lame						
Spessore del taglio (mm)						
Pedini pieghevoli antiscivolo						
Gravity guida verticale + salvadita		✓	✓	✓	✓	✓
Salvadita lungo		✓				
Colori						
PCB (unità d'imballo)						



1

1

1

1

1

1



ACCESSOIRE
RONDELLES

GRAVITY

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



LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES
OU ONDULÉES



PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



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



10-201584 Accessoire Gravity
avec chariot tube & insert gris
(livré sans mandoline)

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201201	Affetta legumi Mandolino completo con telaio e carrello con lame orizzontale e 3 Julienne 2-4-10 mm Controllo de la rotazione Pulsante ultra lungo	39,5	19,5	14	1,54



La Mandoline REVOLUTION MASTER con telaio inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201241	Affetta legumi Mandolino completo con telaio e carrello con lame orizzontale Controllo de la rotazione Pulsante ultra lungo e Julienne 2-3-4-5-7-10 mm	39,5	19,5	14	2,38



Accessori per La Mandoline REVOLUTION



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-201256	Controllo de la rotazione			0,62
10-201257	Pulsante			0,5
10-201255	Pulsante extra lungo			0,24
10-200097	Piede avanti	12	11,5	0,12
10-201298	Per REVOLUTION & REVOLUTION MASTER Piede posteriore REVOLUTION MASTER			
10-200089	set 2 viti			

Accessorio per rondelle GRAVITY



Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
10-201584	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

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

Accessori per La Mandoline REVOLUTION



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-201595	Lame orizzontale	15,5	3,2	0,5	0,03
	Lame verticale 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	Scatola per 3 lame Julienne (sin lame)				0,04
10-201289	Scatola amovibile per lame				

LA MANDOLINE VIPER



VIPER Mandoline



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201600	Affetta legumi Mandolino completo con telaio con lame orizzontale e 2 Julienne 4 & 10 mm	44	18,5	15	1,36

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



Accessorio per rondelle GRAVITY



Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
10-201584	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

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

Accessori per La Mandoline VIPER



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201696	Lama orizzontale	26	12	0,09	0,18
10-201692	Lama verticale Julienne 4 mm	13,2	9,5	0,12	0,11
10-201694	Lama verticale Julienne 10 mm	14,5	10,8	0,05	0,12

Accessori per La Mandoline VIPER



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201659	Pulsante	25,2	12	17,5	0,12
10-201690	Carrello	26	12	2,5	0,55



LA MANDOLINE ACCESS



LA MANDOLINE ACCESS acciaio inossidabile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201400	Affetta legumi Mandolino completo con telaio	44,5	18	23	1,45
	Carrello con lame orizzontale				
	1 lame julienne 4-10 mm				



Accessori per LA MANDOLINE ACCESS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
10-201592	4/10 mm				0,26
10-201593	2/7 mm con scatola per julienne lame				0,09
10-201595	Lame orizzontale	15,5	3,2	0,5	0,03
10-201790	Carrello				0,05
10-201459	Pulsante				

Accessorio per rondelle GRAVITY



Codice	Descrizione	Øcm	lcm	Hcm	Kg
10-201584	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5	0,18

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

LA MANDOLINE SWING PLUS



LA MANDOLINE SWING PLUS



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-201503	Affetta legumi Mandolino completo con telaio Carrello con lame orizzontale 1 lame Julienne 4-10 mm	40	20	1,19
10-201523	Verde	40	20	1,19
10-201543	Rosso	40	20	1,19

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS



Codice	Descrizione	Kg
10-201559	Pulsante	0,22
10-201590	Carrello (senza guardia salvadita) per 2015.59	0,6

Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-201592	4/10 mm						0,26
10-201593	2/7 mm con scatola per Julienne lame						0,09
10-201595	Lame orizzontale	15,5	3,2			0,5	0,03
10-201584	Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina)	5	10,5	14,5			0,18

LA MANDOLINE KOBRA



INNOVAZIONE KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

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

Si possono realizzare fette finissime fino a 5 mm di spessore

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

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-201101	Nero	36,5	12,2	8	0,66
10-201141	Rosso	36,5	12,2	8	0,66
PEZZI :					
10-201155	Pulsante				
10-201190	Kit pezzi Kobra				





Mini tagliaverdure KOMI



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-201800	Affetta legumi Mandolino completo con telaio e 2 Julienne 2-4 mm	27	11,2	3,3	0,38
	PEZZI :				
10-201890	Pulsante				
10-201892	Julienne 2 mm				
10-201893	Julienne 4 mm				
10-201895	Lama				



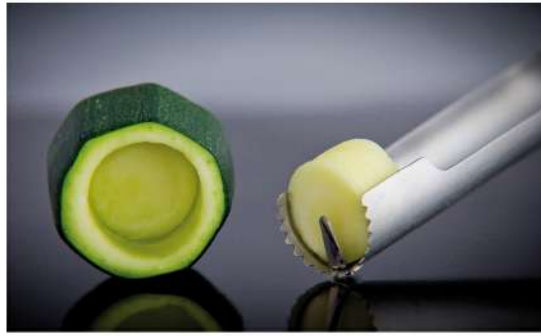


Affetta pomodori inox



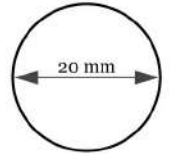
L'affetta pomodori consente di tagliare i pomodori maturi, ma anche gli agrumi (limoni, kiwi...). Il taglio orizzontale impedisce la perdita di succo. I piedini sono muniti di ventose per una buona tenuta sul piano di lavoro. Tale apparecchiatura è in acciaio inossidabile per un'igiene perfetta.

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-200500	Affetta pomodori	42,5	20	18	5,5
10-200510	Lame di ricambio	24,5	7		0,14



Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Arancio

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Verde

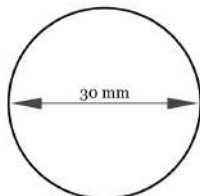


Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-261201	Estrattore 12 mm	2,5	19,7	0,04

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-261202		3	24,6	0,08

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rosso

Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-261203		25	0,1



FK2



Coltello CHEF



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-428121	L. 21 cm	36	2,2	6	0,28

Coltello Santoku L. 17 cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428117		32,4	2,2	5,4	0,26

Coltello CHEF



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428015	L. 15 cm	28,6	4,9	2	0,16
10-428017	L. 17 cm	30	5,5	1,8	0,18

Coltellino da cucina L. 9 cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428209		21,7	2	2,3	0,12

Coltellino da cucina L. 14 cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428514		26,7	2	3	0,14

SANTOKU tranciante 30 cm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
10-428730		42,5	2	2,6

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



Coltello sfilettatore



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428316	L. 16 cm Disponibile fino ad esaurimento scorte	30,9	2,2	2,3	0,2
10-428318	L. 18 cm	28,5			0,14

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

Coltello da pane



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-428626	L. 26 cm Disponibile fino ad esaurimento scorte	40,5	2,2	3,9	0,28



Affilatore TRIUM



TRIUM™

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-429002		12	6,7	5,7	0,33

Tagliere, polietilene



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-492060	Bianco	60	40	2	3,9

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

Portataglieri, filo inox, per 6 taglieri



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-414000		27	31,5	27,5	1,1

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





PASTICCERIA





de Buyer
DEPUIS 1830



LO STENDI PASTA di de Buyer



INNOVAZIONE

Robusto - Durevole

Materiali di alta qualità
Può essere smontato e riparato

Rotolamento in 2 direzioni con la manovella Veloce - Efficiente

Nessuna rilavorazione dell'impasto
Impedisce la deformazione

Multi-pasta

Pasta sfoglia, pasta dolce,
pasta di zucchero, pizza
e tutti gli altri tipi di pre-
parazione



Stabile - Sicuro

Doppio fissaggio alla
superficie di lavoro:
ventose + morsa

Ampia superficie di laminazione da 34 cm

Graduazione in cm e pollici

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

Graduazione in cm e pollici

Comoda rotella di regola-
zione con riferimenti



design registrato

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



Laminatrice di pasta



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-300100		52,1	14,5	13	2,8
10-300101		52,1	14,5	13	3,4

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

ROBUSTA E DUREVOLE
 Design in acciaio inox e poliammide rinforzato con fibra di vetro
 Può essere smontato e riparato completamente
REGOLAZIONE FACILE
 Manopola con regolazione di sicurezza per 20 spessori da 0,3 a 15 mm
 Scala integrata in cm e pollici

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

Jeffrey Cagnes
 Chef pâtissier
 Jeffrey Cagnes Paris



LE LAMINOIR



VIDEO



Matterelli



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-484001	Mattarello faggio	5	50	0,72

Set 9 tagliapaste



Codice	Descrizione	Kg
10-430800	Tondo liscio ø 2-10 cm	0,23
10-430700	Tondo festonato ø 2-10 cm	0,22



Set 9 tagliapaste inox



Codice	Descrizione	Hcm	Sp.mm	Kg
10-332300	Tondo liscio ø 3-11 cm	3,5	0,6	0,44
10-332400	Tondo festonato ø 3-11 cm	3,5	0,6	0,46

Di qualità professionale, questi tagliapasta rotondi in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Di qualità professionale, questi tagliapasta in forma di stelle in acciaio inossidabile sono molto solidi e resistenti alle deformazioni. Per

soddisfare vostra creatività è l'accessorio indispensabile grazie ai vari modelli proposti, lisci o festonati.

Rullo in materiale plastico per alimenti



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-436100	Rullo losanghe	4,5	5	0,07
10-436200	Rullo bucasfoglie	6,5	5	0,07

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

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



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-467003	Gialle	13	0,01

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

Raschia



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-330012	Raschia inox	12	9	2,5	1	0,18	1
10-330211	Raschia inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,09	12
10-330212	Raschia tonda inox, flessibile	11	8,8	2,5	0,3	0,08	12

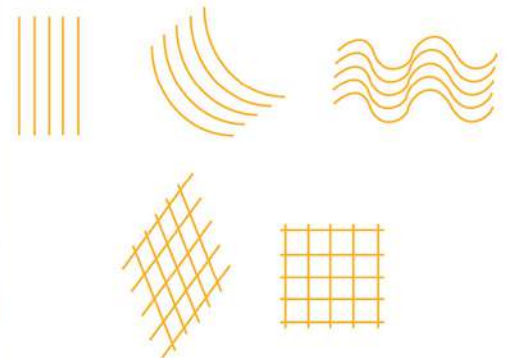
I tagliapasta, rigidi o flessibili, sono utilizzati per tagliare la pasta per dolci, pane o pizza, come pure per raschiare e pulire.

Raschia tonda in plastica



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
10-485800	T° max. 60 °C	15	11	2	0,02	5

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



Rullo taglia pasta, apertura regolabile, inox



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

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-478100	5 ruote lisce ø 5,5 m	22	5,2	5,5	0,56

La Gourmandise est dans l'Air



moulerie inox perforée

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



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

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



Stampo rettangolare pieghevole con cerniera GEOFORME



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	TRAFORATO - Concept de Buyer AIR SYSTEM				
10-321024		24	5	6	0,55
10-321035		35	7	7,5	0,93
10-321048		48	9	8,5	1,28
	FOGLIO ANTIADHERENTE				
10-434421	Foglio antiaderente per 3210.24				
10-434422	Foglio antiaderente per 3210.24				
10-434423	Foglio antiaderente per 3210.48 da -170°C a + 260 °C				

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



Stampaggio forato in acciaio inossidabile ultrasensibile

Adatto per un uso professionale intensivo.
Utilizzo a freddo o a caldo senza limiti di temperatura.
Concetto AIR SYSTEM: perforazioni di $\varnothing 2$ mm permettono all'impasto di respirare.
Garantiscono una cottura piú rapida e omogenea senza seccare i ripieni:

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

Made in France

Stampo fornito con un foglio di cottura antiaderente

Tagliato in base alla forma dello stampo per guadagnare tempo e produttività

Riutilizzabile piú di 200 volte

Temperatura di utilizzo da -76° a + 260°C

Smontabile : è possibile utilizzare lo stampo da solo o con il foglio di cottura a seconda del tipo di preparazione



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



Tortiera tonda con bordo rimovibile



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-321320		20	7,5	0,5
10-321324		24	7,5	0,69
	Foglio antiaderente			
10-434460	2 foglie per 3213.20			0,03
10-434461	2 foglie per 3213.24			0,04



Tortiera rettangolare con fondo mobile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-321235		35	10,5	3,5	0,09
FOGLIO ANTIADHERENTE					
10-434451	2 foglie per 3212.35				0,03

Tortiera tonda CON FONDO MOBILE



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-321424		24	2,5	0,4
10-321428		28	2,5	0,52
FOGLIO ANTIADHERENTE				
10-434471	2 foglie per 3214.24			0,02
10-434472	2 foglie per 3214.28			0,03



Rettangolare tortiera Plumcake con fondo mobile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-321515		15	8,6	7,5	0,31
10-321526		26	8,6	7,5	0,47
FOGLIO ANTIADHERENTE					
10-434441	2 foglie per 3215.15				0,02
10-434442	2 foglie per 3215.26				0,03



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Concept AIR SYSTEM

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

Anello perforato inox con bordo destro



École
VALRHONA
東京



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



AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Anello perforato inox con bordo destro - Altezza 45 mm



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.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

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



Anello perforato inox - CON BORDO DESTRO

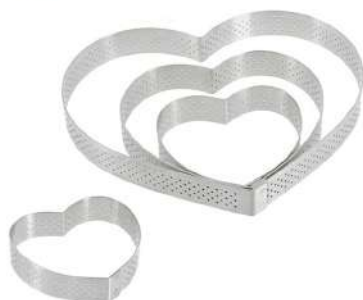


Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
ALT. 2 CM					
10-309919	Quadrato 10 cl	7	7	2	0,04
10-309920	Quadrato 20 cl	8	8	2	0,05
10-309921	40 cl	15	15	2	0,12
10-309923	60 cl	17,5	17,5	2	0,13
10-309922	80 cl	20	20	2	0,15

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



Leïole
VALRHONA
東京



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-309950		8	2	0,03
10-309951		12	2	0,05
10-309952		18	2	0,08
10-309953		22	2	0,1

Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO



Leïole
VALRHONA
東京



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	ALT. 2 CM				
10-309930	10 cl	12	4	2	0,09
10-309932	40 cl	25	8	2	0,1
10-309933	60 cl	28	11	2	0,12

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



Leïole
VALRHONA
東京



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-309940	9,3 cl	14,5	3,5	2	0,06
10-309942	40 cl	27	8	2	0,09
10-309943	60 cl	30	11	2	0,1

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Anello perforato inox Alt. 3 cm con bordo destro



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm
	TONDO				
10-303020		20			3
10-303024		24			3
10-303028		28			3
	QUADRATO				
10-303123			23	23	3
	RETTANGOLAR				
10-303235			35	10	3

CONCEPT AIR SYSTEM

Anello perforato inox Alt. 2 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-309306		6	2	0,4	0,02
10-309308		8	2	0,4	0,03
10-300601	Contrastampo per anello 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



Anello inox Alt. 2 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

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

essere collocati sulla medesima placca). Inoltre, la sformatura è resa più semplice.

Anello per torte inox - Alt. 4,5 cm



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

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

Anello per torte inox - Alt. 6 cm

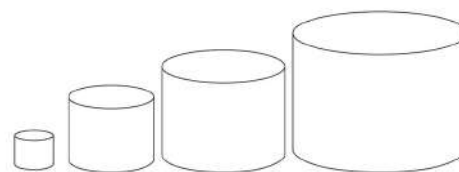


Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-394012		12	6	0,8	0,14
10-394014		14	6	0,8	0,16
10-394016		16	6	1	0,23
10-394018		18	6	1	0,26
10-394020		20	6	1	0,29
10-394022		22	6	1	0,32
10-394024		24	6	1	0,35
10-394026		26	6	1	0,39

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



Anello per torte inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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



Forme tonde gigante estensibile



Codice	Descrizione	Hcm	Sp.mm	Kg
10-304003	ø 18 a 36 cm - Graduato	3	0,8	0,15
10-304001	ø 18 a 36 cm - Graduato	4,5	0,8	0,27
10-304002	ø 18 a 36 cm - Graduato	6,5	0,8	0,37





Forme inox oblunghe



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
	CREAZIONE MATHIEU BLANDIN CAMPIONE DEL MONDO PASTICCERIA 2013					
10-303714	Oblungo Mathieu Blandin Con la "Ecole Valrhona"	14,5	3,5	2	1	0,06
10-309940	9,3 cl	14,5	3,5	2		0,06

Forme inox "rettangolo"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-394312		12	4	3	1,2	0,09
10-394313		12	4	4	1,2	0,12

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



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-390608	Quadrato 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

Forma inox quadrata per torte - Alt. 2 cm

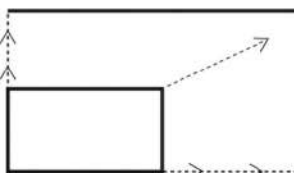


Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-390516		16	16	2	1,2	0,19
10-390520		20	20	2	1,2	0,16

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

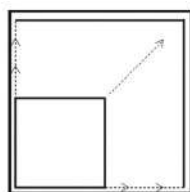


Forme inox rettangolare estensibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-301321		21,5	11,5	7,5	1	1,07
10-301343		43	29	5	1	1,29

Forme inox quadrata estensibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-301316	max. 30 x30 cm 6-8 p. => 20-22 p.	16	16	5	1	0,57
10-301320	max. 37 x37 cm 8-10 p. => 30-32 p	20	20	5	1	0,69
10-301330	max. 57 x57 cm	30	30	5	1	0,82

Telaio inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-301536	Per teglia 40 x30 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

Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		59	39	5	1	2,53

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

Flacone



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
10-434353	Flacone annaffiatore Disponibile fino ad esaurimento scorte	8	29	1	0,11

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

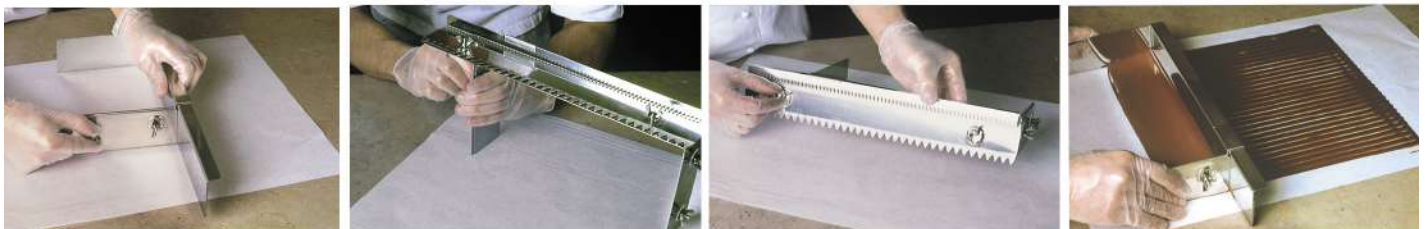
Raplette "Pascal" inox (per stendere impasto e cioccolato)



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-300201	Con pettine mobile inox per la crema	40	17	6	1,5	0,92
10-300200	Senza pettine	40	17	6	1,5	0,91
10-300299	Pettine	40			1,5	0,22

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

differenti. La raplette è ideale per preparare il cioccolato a pezzi.



Bobine da 200 mt in acetato (200 m)



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
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

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

Pezzi da polipropilene



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-434315	Lotto 100 band per torte ø 8mm massimo		27	4,5		0,06
Disponibile fino ad esaurimento scorte						
Rotolo di 10 metri						
10-434317	Alt. 45 mm	5,2			4,5	0,03
10-434318	Alt. 60 mm	5,2			6	0,04

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



Degli aiuti a vostra disposizione per la promozione in negozio:

- Packaging dedicato
- Ricette
- Immagini ambientate
- Kits digitali

Stampo per tronchi - Smontabile - L.30 cm



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-320630	Tondo 6,5 cm	7,5	30		6,5	0,6
10-320604	Tondo 4 cm	4	30	4,4	4	0,21
Disponibile fino ad esaurimento scorte						
10-320530	Quadrato 8 cm		30	6,5	6,5	0,66
Disponibile fino ad esaurimento scorte						
10-320504	Quadrato 4 cm		30	4	4	
Disponibile fino ad esaurimento scorte						



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



Codice	Descrizione	Kg
10-434300	30 x 18,5 cm	0,1

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

MADE IN FRANCE



Stampo "Charlotte" inox, senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
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

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

Stampi tondi scanalati "Bordelais", inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
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



Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
Rame stagnato						
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

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

Tartelletta "Dariole"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
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

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

Stampo "mezza sfera"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg	UC
10-313304	Disponibile fino ad esaurimento scorte	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

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

Stampo conico inox per cannoli



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
10-300635		3,5	14	0,3	0,02

Tubo inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg	UC
10-300004	Tubo "sciampagna"	4	4	0,06	5

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

Stampi per cannoli, inox



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Sp.mm	Kg
10-300725		2,5	10	0,3	0,01

Stampo antiaderente in acciaio rivestito

Acciaio robusto

Spessore adeguato per una buona conduzione del calore e una cottura perfetta.
Rivestimento antiaderente garantito senza PFAS. Facile sformatura e manutenzione.



Tortiera tonda

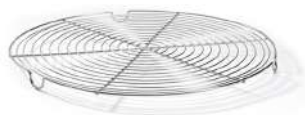
Tortiera tonda CON FONDO MOBILE



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Griglia in filo con piedini



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Tortiera tonda con bordo svasato

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-470310		10	2	0,4	0,04
10-470312		12	2	0,4	0,05





Tortiera rettangolare con fondo mobile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-470820		20	8	2,7	0,6	0,15
10-470836		35,6	10,2	2,7	0,6	0,32

Tortiera quadrata con fondo mobile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-470918		18	18	2,7	0,6	0,25
10-470923		23	23	2,7	0,6	0,41

Tortiera tonda per la torta di frutta



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-470728		28	3	0,4	0,26



Plache de dolci



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-484300	12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm	38	27	3,5	0,4	0,42
10-471112	12 tartelette 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



Plache de 20 dolci Mini Madeleine

Plache de 12 dolci Madeleine



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471020	20 dolci 4,3x3 cm	39,7	12,2	1	0,4	0,18

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471012	12 Madeleines 7x4 1,5 cm	26	20	1,4	0,4	0,2

Plache de 8 dolci Financier

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471008	8 dolci 5,5 x 10 x 1,9 cm	34,2	26,1	2	0,6	0,4



Plache de 12 Canelés Bordelais ø 5,5 cm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471812		34,2	26,1	5,3	0,6	0,83



4 stampi tondi scanalati "Bordelais",

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-471805		5,5	0,16



Stampo "Charlotte", senza coperchio



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-471918		18	10	0,23
	Coperchio in vetro per stampo "Charlotte":			
10-342818		18		0,37



Tortiera quadrada



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
10-470022		22,5	22,5	5

Tortiera tonda



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-471816		16	5	0,14
10-471820		20	5	0,2
10-471826		26	5	0,3

Tortiera tonda



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.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

Stampo Brioche



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-470210		10	4,5	0,4	0,05
10-470222		22	8,3	0,4	0,24



Stampo Kougloff



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-470122		22	10	0,29



Tortiera tonda SAVARIN



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-471224		24	0,41



Tortiera tonda Savarin con bordo rimovibile - 2 fondi



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-476626		26	0,55

Tortiera tonda con bordo rimovibile



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-484420		20	6,7	0,27
10-484424		24	6,7	0,3
10-484426		26	6,7	0,33
10-484428		28	6,7	0,36



Teglia da forno



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471400		35,5	27,5	0,3	0,4	0,68

Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli arrotondati



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli acuti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471625		25	10,8	7	0,3	0,24
10-471630		30	10,8	7	0,3	0,28

Teglia forata ondulata per la cottura de 2 Baguettes



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-471302	Concept AIR SYSTEM	37	16,2	2,5	0,6	0,26

Box #HOMEMADEBREAD



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-471300		47,5	30	10	1,24



Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	ø fondo cm	Kg
10-832024		24	5	16	0,82
10-832028		28	5,5	18,5	1,2



Teglia tonda bassa in acciaio blu



Codice	Descrizione	Øcm	Sp.mm	Kg	UC
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

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

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



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Codice	Descrizione	Øcm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM				
10-535324		24	0,32	5
10-535328		28	0,45	5
10-535332		32	0,59	5

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



Teglia tonda forata per pizza, alluminio

AIR SYSTEM
de Buyer Concept



Codice	Descrizione	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





Teglia rettangolare in acciaio, bordi dritti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.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

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

Teglia rettangolare in acciaio, bordi svasati



new 2026



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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 di 5 teglie GN 1/1	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

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine

d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore di 15/10° la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

Teglia alluminio sp. 1,5 mm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-736040	Bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736053	Bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,8	5
10-736060	Bordi svasati	60	40	1	1,5	0,95	5



Teglia forata alluminio sp. 1,5 mm



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm
Concept AIR SYSTEM				
10-736830		30	20	1,5
10-736840		40	30	1,5
10-736860		60	40	1,5

Teglia forata - alluminio sp. 1,5 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
Concept AIR SYSTEM							
10-736740	Forata ø 3 mm, bordi svasati	40	30	1	1,5	0,5	5
10-736753	Forata ø 3 mm, bordi svasati	53	32,5	1	1,5	0,6	5
10-736760	Forata ø 3 mm, bordi svasati	60	40	1	1,5	0,72	5



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Teglia rettangolare alluminio sp. 2 mm con rivestimenti antiaderente

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
10-816140	Teglia rettangolare	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



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

preparazione fuoriesca dalla teglia durante la cottura.

Teglia rettangolare inox, bordi svasati, sp. 1 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg	UC
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



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



Teglia forata inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm
Concept AIR SYSTEM				
10-336740		40	30	1



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Teglia forata inox per 3 baguettes

Codice	Descrizione	Lcm	lcm
	Concept AIR SYSTEM		
10-336603		40	24,5



AIR SYSTEM
de Buyer Concept



Teglia rettangolare inox, bordi dritti, sp. 1 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-336060		60	40	2	1	2,13



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

Vassoio rettangolare inox

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
10-320124		24	19	0,8	0,31	5
10-320131		31	24	0,8	0,5	5



Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Sp.mm	Kg
10-477053	GN 1/1	53	32	5	1	1,85
10-477060		59	39	5	1	2,53



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

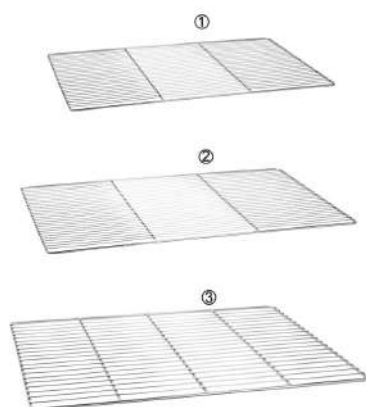
Flacone



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
10-434353	Flacone annaffiatore Disponibile fino ad esaurimento scorte	8	29	1	0,11

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

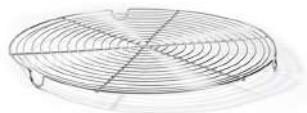
Griglia in filo inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg	UC
10-333053	GN 1/1 (1)	53	32,5	2	0,57	5
10-333060	60 x 40 cm (2) (2)	60	40	2	0,79	5
10-333065	GN 2/1 (3)	65	53	3	1,7	5

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

Griglia in filo con piedini



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-332928		28	1,5	0,15
10-332932		32	1,7	0,23

Foglio silicone



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-493140	40 x 30 cm	40	30	0,1
10-493158	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
10-493151	GN 1/1	51,5	31	0,14

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

Temperatura massima: 260°C (500°F). Questa tela può anche essere usata come supporto di congelamento e surgelamento. -76°C (-104°F).



AIRMAT tappetino double face siliconato per Pâte à Choux



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
	Con riferimenti per bigné e impasto antiaderente e bifacciale			
10-493940	Lato per realizzare i bigné - 12 riferimenti L.12 m Lato per dimensionare la pasta choux - 22 riferimenti ø 3 cm - 8 riferimenti ø 6 cm - 8 riferimenti ø 8 cm	40	30	0,62

MULTIUSO - FORNO E CONGELATORE. - Temperatura di esercizio da -76° a +260°C
Aerazione del tessuto per una cottura uniforme e fondi croccanti.
Può essere utilizzato anche per cuocere impasti secchi (frolla, pasta frolla, pasta sfoglia, pasticceria viennese, pane, ecc.), per cuocere impasti surgelati o come tappetino da

freezer.
ANTIADERENTE: tessuto in fibra di vetro siliconato su entrambi i lati. Non è necessario ungere.
FACILE DA PULIRE: con una spugna morbida e acqua calda. Lavabile in lavastoviglie. Asciugare accuratamente. Non piegare il tappetino. Arrotolare per riporlo.

Tappeto "AIRMAT" di cottura traforato rivestito in silicone



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-493840		40	30	0,06
10-493858	60 x 40 cm	58,5	38,5	0,11
10-493851	GN 1/1 Concept AIR SYSTEM	51,5	31	0,09



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

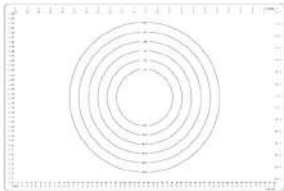


Foglio silicone con cerchi disegnati per la cottura di amaretti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Sp.mm	Kg
	Ø 15 e 35 mm -40°C / + 230°C				
10-493540	44 cerchi disegnati	40	30	0,8	0,16

Foglio silicone con cerchi disegnati



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-493760		60	40	0,36

Foglio antiaderente per la cottura



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Kg	UC
	da -170°C a + 260 °C Dim. professionale: Sp. 0,08 mm					
10-434408			60	40	0,03	10
10-434401	40 x 30 cm		40	30	0,01	1
10-434402	Round Ø 26 cm	26			0,01	1

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

Carta per cottura antiaderente



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Dim. professionale:				
10-435900	250 fogli 60 x 40 cm	60	40	2	2,74
10-435800	250 fogli GN 1/1	53	32,5	2	1,92



Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-620038	Rame liscio - Sp. 1 mm	38	15	9	1,2	1,5
10-620240	Rame liscio - Sp. 2 mm	40	14,4	11	1,7	2,8



Termometro per zucchero +80°C/+200°C



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Kg
10-488401		0,2	27,5	0,1

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

Imbuto per marmellata inox



Codice	Descrizione	Kg
10-335600	Ø de 3,5 a 6 cm	0,23

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



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-335452	con supporto Modello professionale Ø 15 - 10 e 5 mm	20	38	0,95
10-335451	Supporto			
10-335479	Meccanismo			

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile.3 fori diversi Ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato (mm.15), consente di non rompere le bolle d'arie degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.
La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione
Le due impugnature laterali assicurano una buona

distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.
Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.



Bagnomaria inox con manico



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

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Sp.mm	Kg
10-343716		16	12,5	1,5	1	0,97



5 fogli in polietilene per cioccolato



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-434319		30	20	0,02

Esclusivamente per uso a freddo



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



Codice	Descrizione	Kg
10-434300	30 x 18,5 cm	0,1

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

MADE IN FRANCE



Apparecchio inox per ricoprire automaticamente frutti secchi



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-350000		40	4,2
	creazione Pascal Brunstein Ruban Bleu 1997		
	PEZZI :		
10-350001	Mandrino		

La bassina confettatrice consente la confettura e il rivestimento di frutta secca (mandorle, nocciole, noci, ecc...) con cioccolato, pasta di mandorle o altro. Si possono ottenere fino a 3 kg di pasticceria finita, o anche di più a seconda del tipo di preparazione.
La doppia vasca in acciaio inossidabile è adattabile all'apparecchiatura:

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





Pennello in silicone



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-480700		19,5	3	0,02
10-480725		25	3	0,04
10-480750		25	6	0,05

Questo è un pennello perfettamente igienico. Si pulisce molto bene e permette soprattutto di intoccare la carne o altro senza lasciare peli.

Pennello largo in silicone



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-480760		25	4	0,07



Pennelli per alimenti - Manico legno setole naturali



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-480501	Set 2 pennelli per alimenti 30 mm	23	3	0,4
10-480502	Set 2 pennelli per alimenti 40 mm	24	4	0,6

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

Caramellizzatore



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-204000	Sin gas	15,7	0,17

Indispensabile per caramellare le panne cotte, gli sformati, le torte meringate, la torta Tatin, per far fondere il formaggio, dorare le carni, pelare i pomodori... e anche per realizzare piccoli lavori manuali. Di utilizzo semplice e

sicuro grazie al pulsante d'accensione automatico Piezo e alla sua fiamma regolabile. Da impiegare con il gas butano (usare un accendino a gas) - Riempimento semplice della bombola.





Bocchette foro tondo - Tritan



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
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

Bocchette in Tritan - Saint Honoré

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-415509	Ø 9 mm	3,5	6	0,01
10-415511	Ø 11 mm	3,5	6	0,01



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



Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR' - Tritan

Codice	Descrizione	Hcm	Kg
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





Bocchette foro a stella - Tritan



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

Bocchette piatte con punte - Tritan



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-415308	8 punte 19 x 2 mm	3,5	6	0,01

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



Bocchette foro a vermicelli - Tritan



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-416601	19 fori ø 3 mm	3,5	4,5	0,01



Bocchette foro a foglia, Tritan



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-416802	F2	3,5	6	0,01

Imbutini Tritan



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-416506	ø 6 mm	3,5	9	0,01
10-416510	ø 10 mm	3,5	9	0,01

Bocchette GEO- Tritan



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-418305	Quadrato 5 mm	3,5	6	0,01
10-418310	Quadrato 10 mm	3,5	6	0,01
10-418110	Triangolo 10 mm	3,5	6	0,01
10-418212	Rettangolare 12 x 6	3,5	6	0,01
10-418014	mezza sfera ø 14 mm	3,5	6	0,01



6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



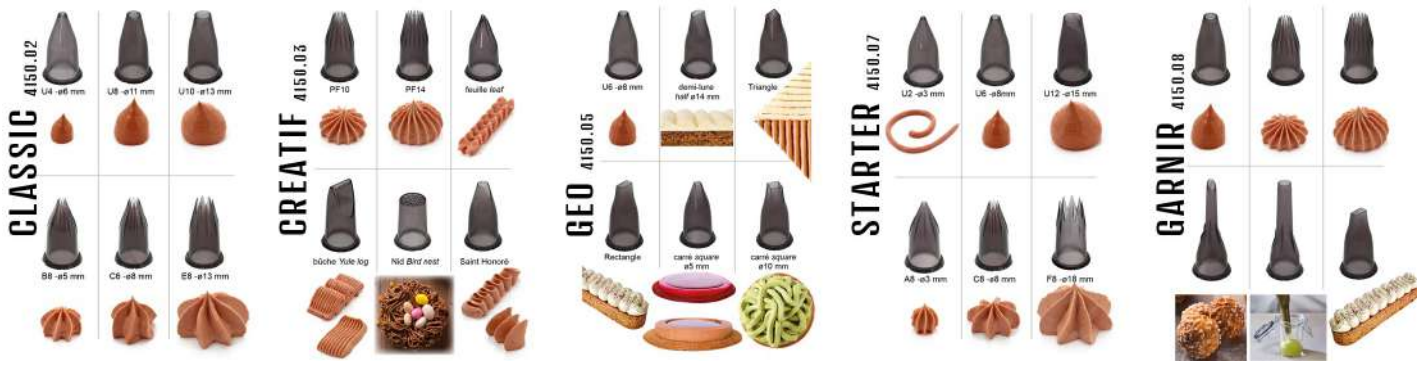
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415010	6 Bocchette foro tondo - U2-4-6-8-10-12	16,5	8,5	7	0,05

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415011	6 Bocchette B8-C6-C8-D8-E6-E8	16,5	8,5	7	0,05

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415002	Set CLASSIC - 3 Bocchette foro tondo ø 6-11-13 mm - 3 Bocchette foro a stella B8-C6-E8	16,5	8,5	7	0,05
10-415003	Set CREATIVO - 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bocchetta foro a foglia - 1 bocchetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm	16,5	8,5	7	0,05
10-415005	Set GEO - 1 bocchetta ø 8 mm - 5 bocchette GEO: 2 quadrati / triangolo / rettangolo / mezza sfera	16,5	8,5	7	0,05
10-415007	Set STARTER - 3 Bocchette foro tondo ø 3-8-15 mm - 3 Bocchette foro a stella A8-C8-F8	16,5	8,5	7	0,05
10-415008	GUARNIERE set - 1 bocchetta ø 11 mm / 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 - 2 bocchette per guarnire ø 6-10 mm / 1 bocchetta GEO rettangolare	16,5	8,5	7	0,05

REF 4150.09



12 bocchette in Tritan e 2 supporti



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-415004	SET MIX (4150.02+4150.03) CLASSIC + CREATIF - 3 Bocchette foro tondo ø 6-11-13 mm - 3 Bocchette foro a stella B8-C6-E8 - 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bocchetta foro a foglia - 1 bocchetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm	21	12,5	7	0,1
10-415009	SET con : - 4 Bocchette foro tondo U4-6-8-12 - 4 bocchette foro a stella n° C6 - C8 - D8 - E6 - FE2 - 1 bocchetta piatta 8 denti - 2 St Honoré ø 9 - 11 mm	21	12,5	7	0,1



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE la scatola essenziale



Codice	Descrizione	Kg
10-335800	LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 da +2°C a +100 °C	0,44

LE TUBE: Siringa da pasticciare per dosare gli impasti, le creme e le mousses



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Litro	Kg
10-335801	Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94 da +2°C a +100 °C	38,4	10,5	0,75	0,68

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

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

Scatola degli accessori LE TUBE PRO



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-335802	LE TUBE PRO : - Siringa LE TUBE - 4 ricariche 0.75 l - 12 bocchette: 3 bocchette foro a tondo ø6-11-13 mm 3 bocchette foro a stella B8-C8-E8 / 2 bocchette PF10-PF14 1 St Honoré / 1 bocchetta piatte con punte 1 imbutino inox ø 6 mm 1 imbutino inox ø 10 mm	47	30	10	1,82



LE TUBE : Display



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-335895	DISPLAY LE TUBE con : - 8 Siringe "Le Tube" 3358.01 - 9 Set da 6 bocchette in Tritan - 5 ricaride 3358.75	50	39	150	15,62
10-335896	DISPLAY LE TUBE con : - 4 Siringe "Le Tube" 3358.01 - 5 Siringe "Le Tube" 3358.00 - 5 ricaride 3358.75 - 3 x 3358.92 - 9 Set da 6 bocchette in Tritan	50	39	150	
10-335897	DISPLAY LE TUBE con : - 9 Siringe "Le Tube" 3358.00 - 2 x 3358.94 - 4 ricaride 3358.75 - 3 x 3358.92 - 6 Set da 6 bocchette in Tritan	50	39	150	



Kit speciale biscotto per LE TUBE



Codice	Descrizione	Kg
10-335894	Kit speciale biscotto con 13 dischi con 2 coperchi ref.3358.92	0,17

Accessori LE TUBE



Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Litro	Kg
10-335875	Ricarida da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92	19,6	8,54	0,75	0,13
10-335892	Set 2 coperchi per la ricarida				0,05
10-335893	Set 2 coperchi con foro per la ricarida				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



Bocchette foro tondo - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-211102		0,2	5	0,01
10-211103		0,3	5	0,01
10-211104		0,4	5	0,01
10-211105		0,5	5	0,01
10-211106		0,6	5	0,01
10-211107		0,7	4,5	0,01
10-211108		0,8	4,5	0,01
10-211109		0,9	4,5	0,01
10-211110		1	5,4	0,01
10-211111		1,1	5	0,01
10-211112		1,2	5	0,01
10-211113		1,3	5	0,01
10-211114		1,4	5	0,01
10-211115		1,5	5,4	0,01
10-211116		1,6	5,3	0,01
10-211117		1,7	5,3	0,01
10-211118		1,8	5	0,01
10-211120		2	5	0,01
10-211122		2,2	4,9	0,01
10-211124		2,4	4,5	0,01

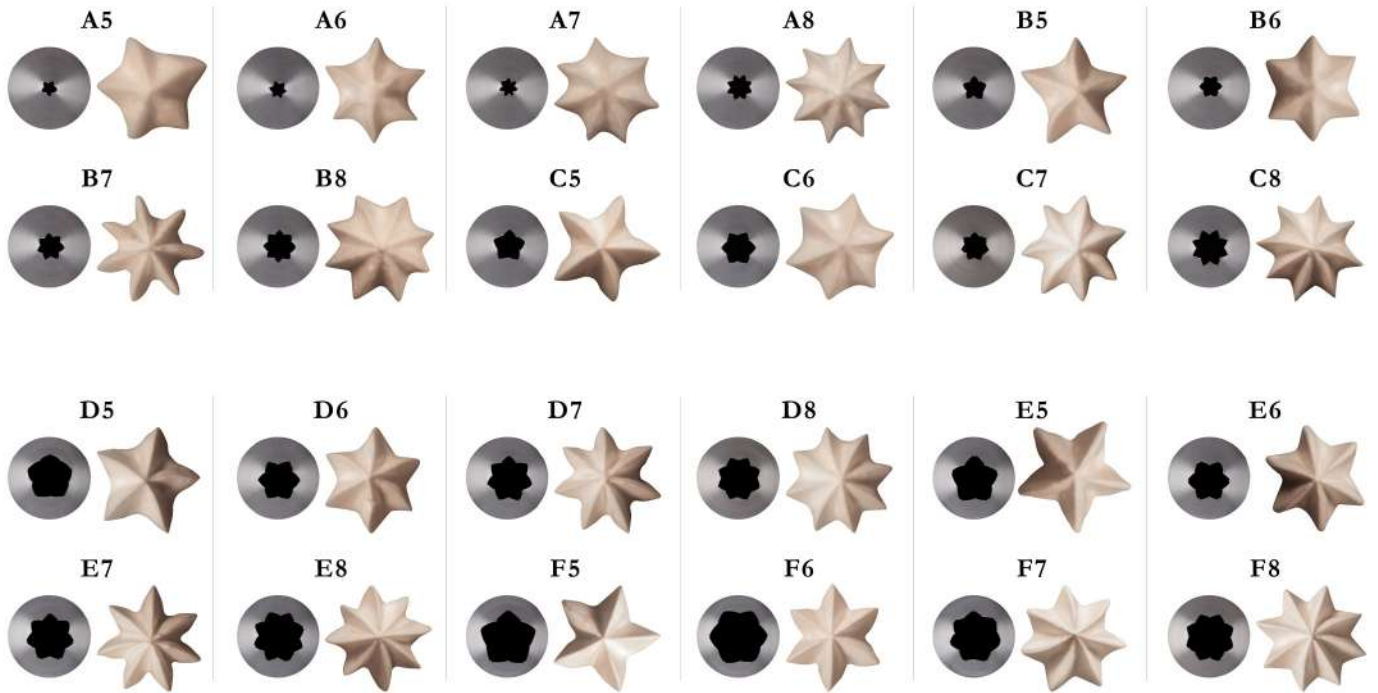
Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema o per riempire le parti cave di una preparazione.

Bocchette foro a stella - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



Bocchette foro a stella - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Bocchette piatte per nastro - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
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



Bocchette piatte con punte - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-211306	6 punte	2,5	4	0,01
10-211308	8 punte	3	4,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.

Bocchetta inox - Sultana Ht 4,5 cm



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-211831	Foro tondo	4,5	0,01
10-211812	Foro a stella	4,5	0,01

Bocchetta inox - Sultana



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-211801	Cono Superando	6,3	0,03
10-211802	Cono non superando	6,3	0,03



Mini bocchetta inox - Sultana



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-211803	Ø 7 mm - 12 denti	1,8	2,85	0,01

Bocchette inox - Saint Honoré



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-211520		0,9	5	0,01
10-211525		1,1	5	0,01
10-211530		1,3	5	0,01
10-211535		1,5	5	0,01
10-211540		1,6	5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. L'imbuto è scavato. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.

Bocchette foro a foglia, inox



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-212802		6	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



Bocchette foro a rosa



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
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

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Bocchette foro a vermicelli - inox



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-212600	7 fori ø 1,3 mm	1,3	3,95	0,01
10-212601	9 fori ø 3 mm	1,9	3,95	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



Beccuccio a nido a tre fori smerlato - inox



Codice	Descrizione	Øcm
10-212602		3,1

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

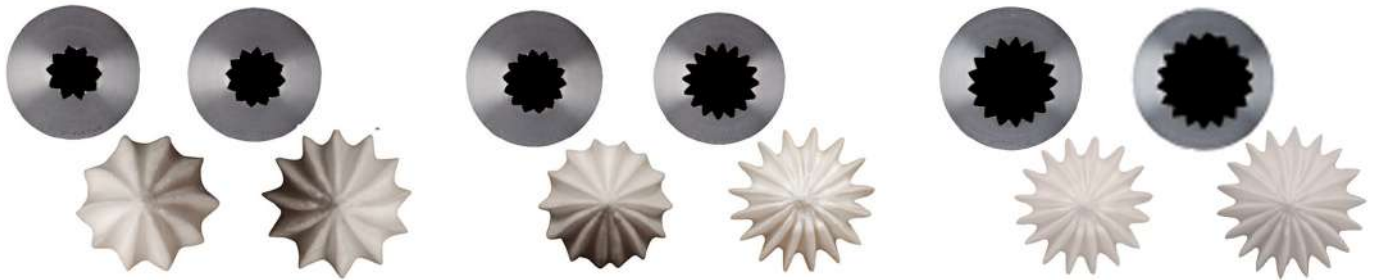
Beccuccio in acciaio - effetto spirale



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
10-211913		1,3	4,15

Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR'- inox



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-211607	ø 7 mm - 10 denti	4,8	0,05
10-211608	ø 8 mm - 12 denti	4,3	0,07
10-211610	ø 10 mm - 14 denti	5	0,01
10-211614	ø 14 mm - 16 denti	5,5	0,01
10-211616	ø 16 mm - 17 denti	5,3	0,08
10-211617	ø 17,5 mm - 18 denti	4,8	0,05

Beccucci sfera in acciaio



Codice	Descrizione	Øcm	Kg
10-212020	Beccuccio sfera a striature sottili per pieghe sottili	2,5	0,01
10-212021	Beccuccio sfera a striature larghe per pieghe più spesse	2,5	0,01

Bocchette d'acciaio inossidabile. decorazioni di crema.
 Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato.
 Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle



Beccuccio a fiore - N°241 - N°242



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
10-212001	N°241	2,67	3,85
10-212002	N°242	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°243 - N°244



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
10-212003	N°243	2,67	3,85
10-212004	N°244	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°246 - N°247



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
10-212005	N°246	2,67	3,85
10-212006	N°247	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Beccuccio a fiore - N°257 - N°248



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm
10-212008	N°248	2,67	3,85
10-212007	N°257	2,67	3,85

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema im modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

Imbutini inox



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-212506	Ø 6 mm	8,2	0
10-212503	3 imbutini Ø 4-6-8 mm		0,01

Set 5 bocchette inox assortite



Codice	Descrizione	Kg
10-211405	in blister : - 2 bocchette Ø 8 e 2 mm - 1 bocchetta piatta 8 denti 1 imbutino inox Ø 6 mm - 1 bocchetta a stella C6	0,06

Set 6 bocchette inox assortite



Codice	Descrizione	Kg
10-211400	Set 6 bocchette inox assortite	0,04

Display con bocchette in acciaio inox e accessori



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-213003	Display con schermo video e opuscoli	52,5	30	48	4,1
	50 modelli di bocchette in acciaio inox (241 in totale) e accessori.				
	Consultaci per la composizione.				

MAXI PASTRY BOX: selezione di 120 bocchette in acciaio inox



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-213001	24 bocchette diversi x 5	28	18,5	8	1,22

Adattatore per bocchette



Codice	Descrizione	Hcm	Kg
10-211411	Adattatore per bocchette ø 35 mm	5,8	0,02
10-211412	Adattatore per bocchette ø 25 mm	5,7	0,03
10-211421	Adattatore per bocchette ø 20 mm Disponibile fino ad esaurimento scorte	3	0,02
10-211413	3 adattatore per bocchette ø 35/25/20 mm		0,1

Set 35 bocchette inox assortite



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-211410		30	24	6,3	0,87

Set 26 bocchette inox per la decorazione



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-211420		19,2	14	4,8	0,27



Sacchetto di nylon per decorare



Codice	Descrizione	Lcm	Kg
10-485934		34	0,01
10-485946		46	0,01



Sacchetto di cotone per decorare



Codice	Descrizione	Lcm	Kg	UC
10-485630	Sacchetto per decorare DE BUYER 30cm	30	0,04	6
10-485635	Sacchetto per decorare DE BUYER 35cm	35	0,05	6
10-485640	Sacchetto per decorare DE BUYER 40cm	40	0,06	6
10-485645	Sacchetto per decorare DE BUYER 45cm	45	0,07	6
10-485650	Sacchetto per decorare DE BUYER 50cm	50	0,11	6
10-485660	Sacchetto per decorare DE BUYER 60cm	60	0,16	6
10-434705	Set 5 sacchetti per decorare 30/35/40/45 e 50 cm		0,13	1

Le tasche per pasticceria riutilizzabili rif. 4856 sono di qualità professionale, senza orli e muniti d'attacco. Non si deformano mai, neanche dopo parecchi lavaggi con acqua calda. Sono foderate e quindi impermeabili.

Sacchetto per decorare - poliuretano



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-434735		35	20	0,02

Sacchetto per decorare - poliuretano + 2 bocchette acciaio inossidabile



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-434703	Sacchetto L. 35 cm Bocchetta tonda ø 10 mm Bocchetta foro a stella C6	24	4	4	0,06

Rotolo di 20 sacchetti per decorare monouso in polietilene

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Kg
10-434802		4	23	4	0,14



Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C/ + 70°C.

Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene - Blu



Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
10-434955		55	1,7	1,35

Rotolo in una scatola di dispenser.

Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene



Codice	Descrizione	Lcm	Litro	Kg
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

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene

trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C / +70°C max.

Scatola di 100 sacchetti per decorare



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-434645		48	26	1

8 TWIXIT



Codice	Descrizione	Kg
10-433600	L. 13 / 10 / 5 cm	0,1





stampo flessibile

-228 -
ELASTOMOULE

-232 -
MOUL'FLEX PRO

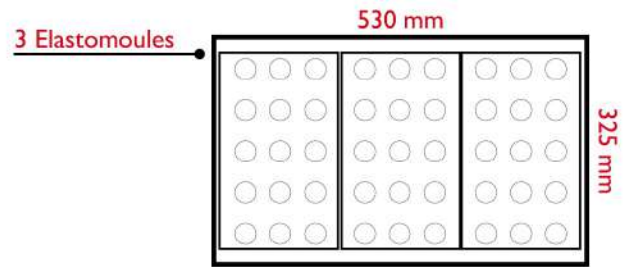
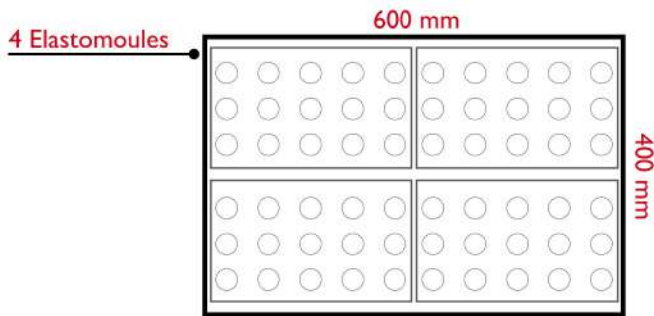
233 -
MOUL'FLEX



ELASTOMOULE



BV Cert. 8054661



Elastomoule - 40 mini cilindri ø 27,5 mm



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-187301	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 1,4 cl	2,75	2,5	0,26

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "mezza sfera" - 1,2 cl



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-185001	Concept AIR SYSTEM 30 x 17,6 cm - 24 dolci	3	1,8	0,11
10-185021	21 x 17,6 cm - 20 dolci	3	1,8	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Le piccole semisfere sono perfette per realizzare dei cioccolatini, dei cordoncini, delle paste alla frutta.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-186801	Concept AIR SYSTEM 300 x 176 mm 3,15 cl	5	2,7	2,7	0,26



Plache "Elastomoule" in silicone - Dolci "Financier" - 4,2 cl

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-187521	21 x 17,6 cm - 6 dolci	9,5	4,4	1,2	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Financier" - 1,05 cl

Codice	Descrizione	Lcm	Icm	Hcm	Kg
	1,05 cl				
10-185201D	30 x 20 cm - 25 dolci	4,9	2,6	1,1	0,14
10-185221D	15 dolci	4,9	2,6	3	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base,

infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	Icm	Hcm	Kg
10-185801D	30 x 20 cm - 15 dolci 3,9 cl	4,5	30	17,6	3	0,24
10-185821D	21 x 17,5 cm - 9 dolci	4,5	21	17,6	3	0,17



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Minimuffins o ad altri prodotti un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Tartellette"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	ø 45 mm - 0,95 cl			
10-185301D	30x20 cm - 24 dolci	4,5	1,1	0,15
10-185321D	21 x 17,6 cm - 12 dolci	4,5	1,1	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Gli Elastomoule Minitortine sono perfetti per realizzare dei prodotti di rosticceria sia dolci sia salati.

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-186221	23,5 x 17,6 cm - 9 dolci	4,6	23,5	17,6	2,4	0,13

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Madeleines" - 0,64 cl



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-185101D	30 x 20 cm - 30 dolci	4	3	1,1	0,13
10-185121D	21 x 17,6 cm - 20 dolci	4	3	1,1	0,1

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Minimaddalene un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi che si produce in questi stampi.

Elastomoule - 40 mini cubi 25 mm



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-186901	300 x 176 mm 1,5 cl	2,5	2,5	2,5	0,25

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi scanalati "Bordelais" - 1,9



Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM					
10-185601D	30x20 cm, soit 28 dolci - R'System 1,9 cl	3,5	30	17,6	3,5	0,31
10-185621D	21 x 17,5 cm - 20 dolci 1,9 cl	3,5	21	17,6	3,5	0,22

Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE dolci tondi scanalati "Bordelais" -



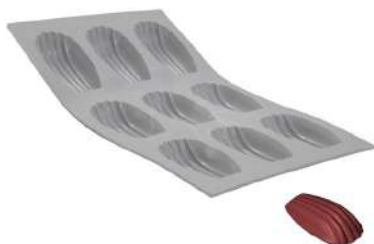
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-183401D	30 x 20 cm - 8 dolci 8,2 cl	5,5	5	0,3
10-183421D	300 x 176 mm - 6 dolci	55	5	0,17

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Con l'Elastomoule Bordolese si ottengono le medesime

qualità di cottura e lo stesso sapore di quelli conseguiti con i famosi stampi "Scanalati" in rame.

Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE "Madeleines" - 3 cl

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-183201D	30 x 20 cm - 9 dolci 3 cl	8	4,5	1,7	0,14
10-183221D	21 x 17,6 cm - 8 dolci	8	4,5	1,8	0,1



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Maddalene un aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Elastomoule - PORZIONE Cake - 10,5 cl

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-183101D	30 x 20 cm - 9 dolci 10,5 cl	9	4,8	3	0,26
10-183121D	21 x 17,5 cm - 6 dolci	9	4,8	3	0,11



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule CAKE trasmette perfettamente il calore e

conferisce a dolci, cake e panini un bell'aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE Muffins ø 74 / 54 mm - 9,5 cl

Codice	Descrizione	Øcm	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-183301D	30 x 20 cm - 6 dolci 9,5 cl	7,4	30	17,6	3	0,16
10-183321D	21 x 17,6 cm - 4 dolci	7,4	21	17,6	3	0,11

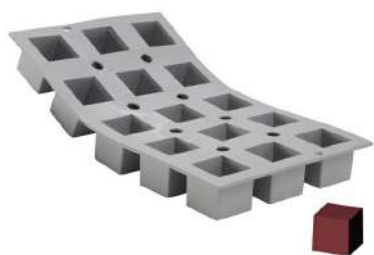


Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Muffins o agli altri prodotti singoli un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

ELASTOMOULE CUBI

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-186101	Concept AIR SYSTEM 15 dolci	3,5	3,5	3,5	0,28



La rivoluzione cubica arriva sui piatti! creazioni originali per dare volume alle vostre presentazioni. L'Elastocube in porzioni normali per preparazioni individuali o il mini Elastocube per i petit four!

Plache "Elastomoule" in silicone senza decor - Alt. 10 mm

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-180055		55,5	36	1	0,3



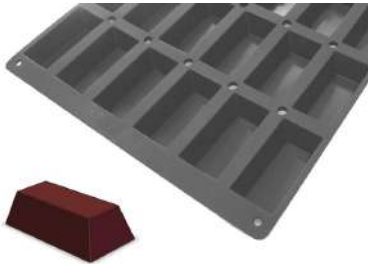
Teglia decoro in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. La teglia senza decoro è perfetta per realizzare dei caramelli, delle paste alla frutta ecc. che saranno poi tagliate con la chitarra.

Moul'flex Pro



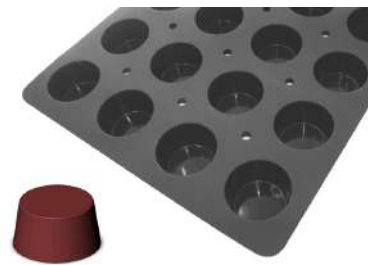
MOUL'FLEX PRO
 modello professionale
 SILICONA PLATINUM
 -40° a + 300°C

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-cake



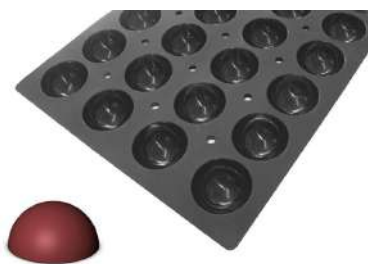
Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170153	20 dolci 10,5 cl	9,7	4,8	3	0,5

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-171060	24 dolci 12,2 cl	6,8	3,5	0,74
10-171053	24 dolci	6,8	3,5	0,54

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - media sfera



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM			
10-170460	28 dolci 8,4 cl	7	3,5	0,67
10-170453	18 dolci	7	3,5	0,4

Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione "madeleines"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
	Concept AIR SYSTEM				
10-170760	44 dolci 3 cl	7,57	4,2	1,8	0,68



MOUL'FLEX

SILICONA PLATINUM
-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

MOUL'FLEX in silicone - 7 dolci "Financier"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-197603	295 x 173 mm - nero Disponibile fino ad esaurimento scorte	9,5	4,5	1,2	0,09

MOUL'FLEX in silicone - Dolci Cake



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-197601	Plache 17,5 x 30 cm - 9 dolci Cake - NERA 9 cl	9	4,8	3	0,19

MOUL'FLEX in silicone - 25 Mini-dolci "Financier"



Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Kg
10-197602	Plache 17,5x30 cm 1,05 cl	4,9	2,6	0,15



MOUL'FLEX in silicone - Mini-Cannelle



Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-197701	nero - stampi Miniscanalati 28 Mini Scanalati 1,9 cl	3,5	3,5	0,21

MOUL'FLEX in silicone - 8 Cannelle

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-196801	Plache 17,5x30cm 8,2 cl	5,5	5	0,16



MOUL'FLEX in silicone - 15 dolci "Mezza Sfera" ø 4 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-196102	Plache 17,5x30 cm 2 cl	4	2	0,1



MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Mezza Sfera" ø 7 cm

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-196101	Plache 17,5 x 30 cm - 6 dolci - NERA	7	3,4	0,1



La linea di stampi in silicone MOUL'FLEX si compone di una grande scelta di placche da forno e di grandi stampi singoli che consentono di realizzare delle preparazioni zuccherate o salate, calde, fredde o ghiacciate.

MOUL'FLEX in silicone - 6 dolci tondi "Muffins"

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-196201	Plache 17,5x30 cm 9,7 cl	7,2	3	0,11



La linea MOUL'FLEX si rivela ideale sia per la cottura al forno sia per il congelamento sia per la cottura a bagnomaria. Poiché il silicone è antiaderente, è inutile ungere lo stampo; oltre a ciò, la sformatura e il lavaggio sono facilitati.



MOUL'FLEX in silicone - Briochetti cannellate

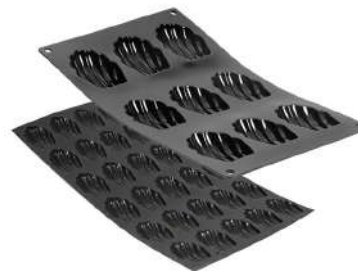
Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-196401	Plache 17,5 x 30 cm - 6 Briochetti - NERA 9,5 cl	8	3,5	0,11
	Disponibile fino ad esaurimento scorte			



Al primo utilizzo: - Lavare il MOUL'FLEX con acqua saponata o in lavastoviglie. - Sempre al primo utilizzo, ungere lo stampo in silicone con del burro fuso o dell'olio. Per i successivi usi, non è più necessario ungere lo stampo.

MOUL'FLEX in silicone - Mini-Tarteletta

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Kg
10-197501	Plache 17,5 x 30 cm - 15 tartelette - NERA 1,9 cl	5	1,5	0,1

MOUL'FLEX in silicone - Madeleine

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-196601	Plache 17,5 x 30 cm -9"madeleines"-NERA 3 cl	7,5	4,5	1,8	0,1
10-199401	Plache 17,5 x 30 cm - ROSSA 0,63 cl	4	3	1,1	0,09

- Per un utilizzo in un forno a calore rotante, riporre la griglia al centro del forno - Per un utilizzo in un forno tradizionale è preferibile porre la griglia nella parte bassa del forno.

MOUL'FLEX - Tortiera tonda

Codice	Descrizione	Øcm	Hcm	Litro	Kg
10-199024		24	4,2	1,9	0,17

MOUL'FLEX in silicone - Tortiera Plumcake

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Litro	Kg
10-198424	NERA	24	10,5	6,5	1,4	0,16

Questo stampo può essere utilizzato per realizzare dei cake salati o zuccherati, terrine, ecc.

MOUL'FLEX - Giro

Codice	Descrizione	Lcm	lcm	Hcm	Kg
10-198900	Disponibile fino ad esaurimento scorte	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 trouvent manifestement modifiées, 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 DEFAT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.

Des pénalités de retard courront également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.

La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.

Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier

toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement. Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

6- CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande.

La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

7- EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.

Il est rappelé à cet effet que :

- lesdits emballages - à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires - sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits - l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement.

- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signifié à l'Acheteur.

- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages - l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, en assurant 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 indemnera 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 livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

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

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

10- RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

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

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

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

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

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

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

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

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

Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm DAP VAL-D'AJOL (88340), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de

30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :

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

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

11- 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'usager.

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

12- 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 totalement ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie,
- sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
- cataclysme naturel tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre,
- épidémie, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces événements, et à mettre tout en œuvre pour reprendre, dès que possible, l'exécution de ses obligations.

Aucune pénalité ne pourra être acceptée par le Vendeur sous quelque forme que ce soit en cas de force majeure.

15- RESPONSABILITE

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

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

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

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

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

16- CESSION DES COMMANDES

16.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.

16.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

17- CONFORMITE

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

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

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

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

18- TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect 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 différends 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		



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

