AUSZUG KOLLEKTION 2020





Chaque recette a son secret*



Seit 200 Jahren sind Authentizität, Leidenschaft und Engagement Werte, die die Firma de Buyer und ihr Know-how beleben. Sie werden von einer Generation zur nächsten weitergegeben.

Wir konzipieren und fertigen Utensilien, und wir erneuern, um mit Präzision den Erwartungen der Berufsköche und der Amateure zu entsprechen.

Wir teilen mit allen die Liebe zum Geschmack, die Leidenschaft für eine geschmackreiche und gesunde Küche. Gegen die Kultur des Flüchtigen und der «Fertiggerichte» möchten wir jedem dabei helfen, sich selbst zu entfalten und erneut die Kontrolle über die eigene Ernährung zu gewinnen. Von daher verteidigen wir die Idee von Kochkunst, Sensibilität für den Zeitgeist und Anstrengung.

Vom französischen Staat erhielten wir die Bezeichnung «Entreprise du patrimoine Vivant» (Unternehmen des lebenden Erbes, EPV), und wir haben unseren handwerklichen Geist mit seiner Strenge und mit seinem Sinn für gründliche, präzise Arbeit bewahrt. Wir setzen uns für verantwortungsbewussten Konsum ein: unsere Produkte sind dafür geschaffen, lange zu halten! Wir fördern umweltfreundliche Fertigungsprozesse und unsere schöne Region der Vogesen. Wir sind das erste Unternehmen aus dem kulinarischen Bereich, das von der Normungsstelle AFNOR als «auf fortgeschrittenem Niveau CSR-engagiert» bewertet wurde, insbesondere auch wegen unserer Sorge für das Wohlergehen unserer Mitarbeiter.

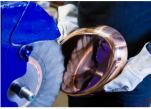
Unsere Werte und die Beherrschung unserer Metiers verleihen uns Stärke, und wir möchten mit unseren Produkten die Handgriffe und das Knowhow eines jeden unterstützen, Werte, die die Gastronomie ausmachen:

«In jedem Rezept steckt ein Geheimnis»

« Chaque recette a son secret »















ZUSAMMENFASSUNG Seite 5 Reihe B BOIS









Seite 6	ochen
Kupfer Induktion PRIMA MATERA	6-7
Kupfer INOCUIVRE	8-9
Mehrschicht-Edelstahl AFFINITY	10-1
Edelstahl MILADY	12
Stahl MINERAL B ELEMENT	14-1.
Antihaft CHOC EXTREME	16-17
Antihaft CHOC INTENSE	18
Antihaft CHOC B BOIS	19

Seite 20ZubereitungMühle20Gemüseschneider & Mandolinen21-26Messerschärfer27-30Küchengeräte31-36

BACKEN

Backutensilien 37-45
Elastomoule 46
Moul'Flex 47

Seite 37

REIHE B BOIS





Utensil Buche natur, mit Bienenwachs behandelt. Die Produkte «B Bois» werden ausschließlich von den zugelassenen «Boutique»-Einzelhändlern verkauft.









KUPFER INDUKTION



- Kupfer mit hervorragenden Kocheigenschaften wird innen zur leichten Reinigung mit Edelstahl ausgestattet.
- 90% Kupfer 10% Edelstahl -Stärke 2 mm.
- Ergonomische Stiele und Henkel aus vernietetem Edelstahlguß.
- Induktionsgeeigneter Spezialboden aus ferromagnetischem Edelstahl.
- Für alle Herdarten geeignet.
- · Made in France.
- Elegant in der Küche, auf dem Büffet und auf dem Tisch.
- Kupfer ist der beste Hitzeleiter, um beim Kochen den vollen Geschmack zu erhalten. Dieses Material verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig: nicht nur auf dem Boden, sondern auch auf den Wänden; ein Heizkreislauf entsteht, und die Zutaten werden gleichmäßig gekocht. Ideal für empfindliche Gerichte, für Saucen und allgemein zum Einkochen von Flüssigkeiten.

Im Kontakt mit der Hitze ändert die äußere Kupferschicht ihre Farbe. Damit sie ihren Glanz zurückerhält, muß Spezialpolierpaste für Kupfer verwendet werden. Auf keinem Fall Metallschwämme einsetzen.



ref. 4200.01N

Der Edelstahl innen kann leicht mit einem Schwamm und mit Spülmittel gereinigt werden.

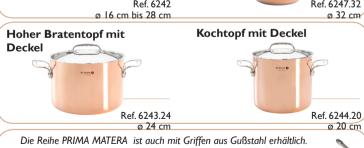
Von der Reinigung vom Geschirrspüler wird nicht empfohlen.















inocuivre

KUPFER

INOCUIVRE

AUBEN KUPFER- INNEN EDELSTAHL

Kupfer mit hervorragenden Kocheigenschaften wird innen zur leichten Reinigung mit Edelstahl ausgestattet.

90% Kupfer - 10% Edelstahl -

Profi qualität Stärke von1,5 bis 2 mm.

Geeignet für alle Herdarten, außer Induktion.

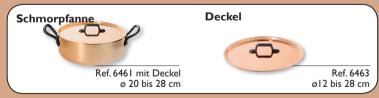
Made in France

Tradition MIT GRIFFEN AUS GUSSEISEN











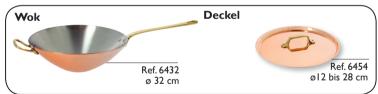
Service MIT MESSINGGRIFFEN















Affinity

MEHRSCHICHT-EDELSTAHL



- Innovatives Material mit höchster Wärmeleitfähigkeit: Mehrschicht-Edelstahl und dicke Materialverbindung (Edelstahl und Aluminium) für Boden und Wände.
- Robust aus einem Stück:
 Kein aufgesetzter Boden.

- \bullet Ergonomische, fest vernietete Griffe aus Edelstahlguß.
- · Ausgußrand.
- · Made in France.
- Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.

VERWENDUNG

Das Mehrschichtmaterial der Reihe Affinity® ermöglicht:

- Schnelles Erhitzen mit Erhaltung der Vitamine, ideal für das Kochen von Gemüse.
- Kontrollierter Kochvorgang auf allen Herdarten, ideal zum Anbraten von Fleisch oder zum Kochen von Fisch.
- Gleichmäßige Erhitzung, ideal für Schmorgerichte und Saucen.

WISSENWERT

 \bullet Das Material des tiefgezogenen Grundkörpers von Affinity® ermöglicht einen vollstän-



digen Wärmekreislauf im gesamten Kochraum, und damit kommt es an die außergewöhnlichen Kocheigenschaften von Kupfer heran.





Ref. 3736 mit Stiel ø 20 und 24 cm. Ref. 3745.28 mit 2 Griffen ø 28 cm.

Runde Pfanne



Ref. 3724 Edelstahl ø 20bis 32 cm Ref. 3718 antihaft ø 20 bis 32 cm

Ovale Fischpfanne



Ref. 3725.32 Edelstahl L. 32 cm Ref. 3719.32 antihaft 1, 32 cm.

Schmorpfanne mit Deckel



ø 24 cm

Bratentopf mit Deckel



Ref. 3742 ø 16 cm bis 28 cm

Wok mit 2 Griffen



ø 32 cm

Ovaler Bratentopf mit Deckel



Ref. 3726.30 1.30 cm

Edelstahldeckel

Fleisch,



Ref. 3709 ø 9 cm bis 28 cm

die Minis





Gemüse, Fisch. Consommés. Cremesuppen, Gratins, alle Rezepte übernehmen Minis für ihre elegante und raffinierte Präsentation. zur Freude von Auge und Gaumen.

Mini-Schmorpfanne ø 10 cm

Mini-Schmortopf mit Deckel ø 9 bis 14 cm

Mini Kasserole ø 9 cm Mini-Pfanne ø 10 cm

Bratplatte



Ref. 3727.35 L.35x25 cm H.7 cm

Edelstahl - Aluminium -Edelstahl

EDELSTAHL





Edelstahl-Kochgeschirrset

MILADY de Buyer

- Strapazierfähige Profiqualität
- Glänzende polierte Oberfläche
- · Aufgesetzter Magnetboden, für

alle Herdarten einschließlich Induktion.

• Gleichmäßige Verteilung

der Hitze über den ganzen Boden



• Ergonomischer Stiel aus Edelstahlguss



STAHL



MINERAL §B

STAHL



- Eisen = das ist Stahl, ein mineralisches Produkt.
- Schutzbeschichtung auf der Basis von Bienenwachs
- Garantiert ohne Beschichtung: Weder PFOA noch PTFE noch Keramik...
- Umweltfreundlicher Herstellungsprozess. Made in France.

VERWENDUNG

- · Anbraten, Bräunen, Grillen.
- Ideal für hohe Temperaturen zur Karamellisierung des Saftes.
- Ideal für Steaks und sonstiges gegrilltes Fleisch, Omelettes, Bratkartoffeln, Pfannkuchen usw.

Neue Pfanne vor dem Einbraten Eingebrannte Pfanne, dieschwarz geworden ist und auf natürliche Weise Haftung vermeidet.

WISSENWERT

- Eine Pfanne aus Stahlblech muss eingebraten werden. Im Laufe des Gebrauchs färbt sie sich schwarz. Je mehr eine Pfanne gebraucht wurde, umso besser ist der Kochvorgang; je schwärzer sie ist, umso weniger haftet sie. Geschirrspüler und Reinigungsprodukte dürfen nicht eingesetzt werden.
- Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion















ANTIHAFT





- Echter Aluminium-Druckguss garantiert Robustheit.
- Antihaftbeschichtung der neuesten Generation, garantiert ohne PFOA.
- Extrem hart: aufgespritztes PTFE zur Verstärkung der Basis für eine längere

Lebensdauer.

- Dicker Magnetboden, speziell für Induktion geeignet.
- Ergonomischer Stiel aus Edelstahlguss.
- · Gesundes, diätfreundliches Kochen.
- Kochvorgang ohne oder mit sehr wenig Fett.
- Eine antihaftbeschichtete Pfanne erreicht keine hohen Temperaturen, weil die Beschichtung abschirmt; sie ergänzt eine Stahloder Edelstahlpfanne (die das Anbraten ermöglichen) und erweist sich als ideal für sanfteres Kochen:
- Köcheln von Soßengerichten, Gemüse-pfannen usw.
- · Aufwärmen von Speisen.
- Erneute Aufbereitung von Soßen.
- Ideal geeignet für delikate Gerichte wie bestimmte Fischarten mit empfindlichem Fleisch

- Zur Erhaltung ihrer Eigenschaften darf man eine antihaftbeschichtete Pfanne nicht überhitzen (max. $250\,^{\circ}$ C) oder leer auf einer Hitzequelle belassen.
- Und zur Verlängerung ihrer Lebenszeit sind vorzugshalber Utensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden, Utensilien aus Metall oder mit spitzen Kanten sind zu vermeiden.
- Die Reinigung erfolgt einfach mit Schwamm und Spülmittel; die antihaftbeschichtete Pfanne ist problemlos spülmaschinen-

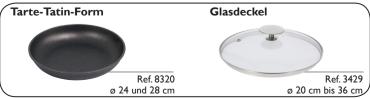
geeignet

















GHOG INTENSE ALUMINIUM GRIFF AUS EDELSTAHL

Diese Modellreihe im schicken Industriedesign verbindet ein tiefes Schwarz mit Edelstahl. Der Schmiedeprozess der Herstellung macht das Aluminium härter und strapazierfähiger. Eine extradicke verstärkte Antihaftbeschichtung der neuesten Generation wird für eine unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht.

Diese hochwertige PTFE-Beschichtung behält ihre Antihaft-Eigenschaften längere Zeit, für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.

Garantiert PFOA- und PFOS-frei. Geeignet für Kochfelder aller Art und Backofen.

Leichte Reinigung









ANTIHAFT



CHOC B BOIS ALUMINIUM GRIFF AUS STAHL UND HOLZ

Der Schmiedeprozess der Herstellung macht Diese hochwertige PTFE-Beschichtung das Aluminium härter und strapazierfähiger. Vernieteter Griff aus Bandstahl und Buchenholz mit Bienenwachsfertigung.

Eine extradicke verstärkte Antihaftbeschichtung der neuesten Generation wird für eine unvergleichliche Effizienz und eine hohe Abriebfestigkeit aufgebracht.

behält ihre Antihaft-Eigenschaften längere Zeit, für gesundes und einfaches Kochen mit weniger Fett.

Garantiert PFOA- und PFOS-frei. Geeignet für Kochfelder aller Art. 10 Min./200°C max im Backofen. Leichte Reinigung





MÜHLE



Die Firma de Buyer I hat die Firma Marlux, Hersteller von Mühlen, übernehmen wollen, um ihre Produktpalette zu vervollständigen. Es handelt sich um die Zusammenführung von zwei französischen Qualitätsunternehmen mit den gleichen Werten: Knowhow und erstklassige

Produkte, und mit den gleichen Marktzielen, sowohl national als auch international. De Buyer bietet Ihnen eine reichhaltige und innovative Produktpalette von Qualitätsmühlen mit den bewährten und zuverlässigen Mechanismen von Marlux.

Die vollständig (Behälter und Deckel) aus Holz hergestellten Pfeffer-, Salz- und Gewürzmühlen mit Mechanismen aus Stahl, Edelstahl und Keramik tragen das Gütesiegel «ORIGINE FRANCE GARANTIE».



MINI-GEMÜSESCHNEIDER



DAS PRODUKT

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

DIE SCHNITTARTEN







Ref. 2018.00









- Profi-Gemüsehobel aus Edelstahl und Verbundkunststoff.
- Schneidet hervorragend dank der gezähnten V-Klinge: die Klinge dringt leicht in das Produkt ein und schneidet einfach und gekonnt sogar ganz weiches Obst und Gemüse (omaten, Birnen, Kiwis usw.).
- Mit der Mikrozähnung der Klinge schneidet man leichter in ganz feine Scheiben, ohne die Struktur des Fleisches zu beeinträchtigen.
- Neues "Click Express" System:
 Schnelle Einstellung der Schneidestärke, sicher und effizient. Schneidet Scheiben von extra fein (0.2 mm) bis zu 5mm
- Leicht zu reinigen, geschirrspüler-geeignet.
- Made in France



MANDOLINE



GRAVITY

SCHNEIDEHILFE

Ein Helfer zum Schneiden von langen und dünnen Gemüsen. Schnell, mühelos, abfallfrei und sicher. Das Set besteht aus einem Rohrschieber und einem Stempel

Passt auf alle Gleiter der de Buyer Mandolinen (nicht für KOBRA geeignet) REVOLUTION VIPER LANGES GEMOSE Gurke, Karatte, Zuechlal, KLEINE FROCHTE & GEMOSE

2015.84 Set Gravity Rohrschieber und Stempel



DIE SCHNITTARTEN

DAS PRODUKT

- Gemüsehobel aus Edelstahl und Verbundkunststoff.
- Völlige Sicherheit mit dem Wagen- und Schiebersystem.

System mit Doppelklinge und Doppelkamm

- Die Klingen und Kämme sind einfach an den Seiten einzusetzen.
- Genaue Einstellung der Scheibendicke von extradünn (0.5 mm) bis $10~\mathrm{mm}.$
- 1 horizontale Doppelklinge mit Mikrozahnseite und gewellt -
- 1 Julienne Doppeltklinge 4/10 mm
- · Platzsparend. Zusammenklappbar.
- Leichte Reinigung. Spülmaschinengeeignet.
- Made in France



Ref. 2015 In 3 Farben erhältlich Schwarz - Rot - Grün Komplett mit Wagen und Schutzschieber -I horizontale Doppelklinge - I Julienne-Doppeltklinge 4-10 mm

OPTIONAL :

Julienne-Doppeltklinge 2-7mm





DAS PRODUKT

- · Das kompakteste Gerät, einfach und effizient.
- · Gemüsehobel aus Edelstahl und Verbundkunststoff.
- · Völlige Sicherheit dank dem Wagenund Schiebersystem.
- · Mit Würfelsystem ausgestattet.
- · Verfügt über das Rotationskontrollsystem des Schiebers zur einfache Herstellung von Würfeln und Rauten.
- · Insertsystem für leichtes Einsetzen: 1 Insert zum Schneiden und 2 Inserts für Gemüsestreifen.
- Glatte V-Klinge: schneidet hervorragend, sogar Tomaten und sonstiges Obst und Gemüse mit Haut und weiche Produkte.

· Leichte Einstellung der Scheibendicke



DIF SCHNITTARTEN

DIE GOHNITTAKTEN	
Standardscheibe	X
Gewellte Scheibe	
Waffelschnitt	
Tomaten und weiche Produkte	X
Julienne Stäbchen	X
Würfel •	X
Rauten	X

ref.2016.00

Komplett mit Wagen und Schutzschieber

- I glatte waagerechte V-Klinge
- 2 Inserts für Gemüsestreifen
- 4-10 mm mit Aufbewahrungsbox



La Mandoline REVOLUTION



DAS PRODUKT

- · Robust und professional aus Edelstahl und Kunststoff. In matt gebürsteter Edelstahloptik.
- · Das Gerät ist mit Markierungen zur Einstellung Auflagefläche versehen. mit Wabenstruktur und rutschfeste einklappbare Füße.
- · Der Wagen und sein Schutzstößel aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem zur Erleichterung der Schnitte.
- · Horizontale Klinge mit Mikrozahnseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt.
- Würfelschnittsystem
- · 3 Julienne-Schneidkämme (zu 2, 4 oder 10 mm) mit ihrer abnehmbaren Aufbewahrungsbox sind unter dem Gerät unterge-



DIF SCHNITTARTEN



Ref. 2012 .01

Standardmodell mit Wagen und Schutzschieber - I horizontale Doppeltklinge

- 3 Julienne-Schneidkämme

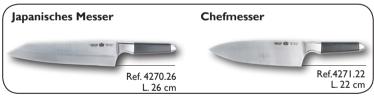
MASTER Modell Ref. 2012.41 mit 6 Iulienne-Schneidkämmen und dem langen Schieber

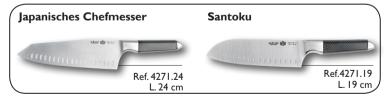


FIBRE KARBON 1

MESSER











FK2



1- Material für höchste Ansprüche: Klinge aus deutschem Stahl $\rm X50Cr-MoV15$ (1.4116). Hart für dauerhaft perfekten Schnitt.

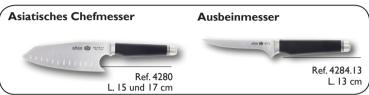
Feine Klingenform: feinere Abschrägung als bei herkömmlichen Klingen, für effizienteren Schnitt.

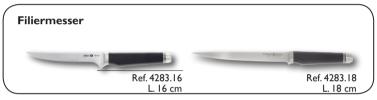
- 2- Stabil und dauerhaft: Dicker Beschlag und stabiler Erl aus einem Stück mit widerstandsfähigem Griff aus Carbonfaser-Verbundkunststoff
- 3- Dynamik des Griffs: Ergonomischer Griff mit rutschfester Handhabung
- 4 System zur Balancekorrektur: um das für Sie passende Gleichgewicht zwischen Klinge und Griff zu erhalten, hinten aufschrauben und Gegengewichtsscheiben entnehmen.

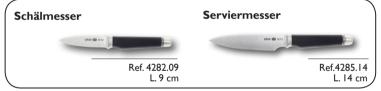


MESSER













Dieses Messer ist optimal für das Schneiden von schönen Filets aus Fisch und Fleisch. Die Klinge ist recht lang, eher schmal und gibt nach, um flexibel schneiden zu können.

L.Klinge 16 cm L.Klinge 30 cm



MESSERSCHÄRFER

DIAMOND CAMS



ref. 4290.0

Ein einfacher und effizienter Messerschärfer

Fahren Sie mit der Klinge im Diamond CamsTM von vorn nach hinten, bis sie wieder scharf ist! Die Nocken mit zwei Funktionen des Diamond CamsTM sorgen für einwandfreies Schleifen und Schärfen.

- Für das tägliche Schärfen sanfte Durchgänge durchführen.
- Bei abgestumpften Messern die Durchgänge kräftiger und tiefer auf dem Diamantteil der Nocken durchführen.

TRIUM



ref 4290.03

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

QUINTUM



Revolutionär für die Instandhaltung Ihrer Messer: Schnelles professionelles Schleifen für alle, für einwandfreie Schärfe.



für das Schleifen & Schärfen in 5 Etappen Schneller, einfacher und effizienten als herkömmliche Wetzstahl- und Schleifsteintechnologien.

1- Verfügt über 'Diamonds Camstm' (Patent beantragt) auf dem Stiel, für komplettes Schleifen abgenutzter Klingen.

2- 4 Etappen für feineres Schleifen auf dem Wetzstab: 2 diamantbeschichtete Seiten und 2 Seiten aus hartem Chrom, jede mit einem präzisen Schleifwinkel.

UTENSILIEN









FKOFFICIUM

PALETTE

Robuste und widerstandsfähige Klinge aus gehärtetem Edelstahl DIN1.4021

Polierte Oberfläche: ermöglicht das Verteilen und ve rhindert Korrosion. Flexible Klinge für präzises Arbeiten Ergonomischer Griff aus glasfaserverstärktem Polyamic mit einer Anti-Rutsch-Textur.

Spülmaschinenfest



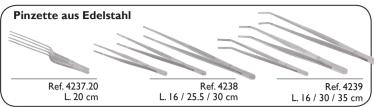




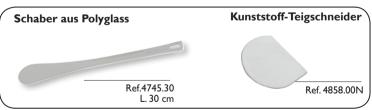




KÜCHENGERÄTE











Doppelwandiger Edelstahl-Bain-Marie



f. 3437.16N

Edelstahlrundschüssel mit Silikonboden



Ref. 3373 ø 16 bis 30 cm

Edelstahl-Schüssel



Ket. 3250 7 16 bis 44 cm

Edelstahlsieh





ef. 3240.24 ø 24 cm

Konisch-runde Edels-



ø 24 cm

Konische Edelstahlschüssel



Ref. 3250 ø 18 bis 28 cm

Edelstahl-Mehlsieb



Edelstahl-Mehlsieb



Ref. 4604 ø 16/21/30 cm

BACKEN









40 x 30 cm - T° 230°C mit Markierungen - nicht haftend 60 x 40 cm

Ref. 4935.40

Ref. 4937.60









Das unerlässliche Gerät beim Kochen und Backen für:

- · Garnieren von Saucen im Teller,
- · Dekoration von Dessert-Tellern,
- · Gießen von Gelee in eine Schale,
- · Füllen von kleinen Quiches,
- · Gießen des Teigs in Blinipfännchen,
- Dosierung zum Befüllen von Verrine-Gläschen mit Alkohol, Sahne usw.
- · Made in France





Trichter mit automatischem Kolben 0,8 I mit Untersatz - verstellbarer Durchsatz

Ref.3353 In 5 Farben erhältlich



LE TUBE







Behälter 0,75 l lebensmittelgeeigneter Kunststoff Ergonomischer Griff und bequemer Stiel Stellrad zur Einstellung des Drucks und zur Dosierung der Spritzmenge. Einteilung in cl. und in oz.

Abnehmbare austauschbare Tülle. Geeignet für alle Kunststofftüllen des Angebots von de Buyer, egal ob glatt oder geriffelt oder sonstige Modelle (siehe Ref. 4129.00 Seite 29). Made in France.

LETUBE mit 2 Kunststofftüllen geliefert : Lochtülle ø I I mm & Sterntülle ø I I mm

+ Spezille Kekse Kit mit 13 Dekorscheiben

+ 2 Deckel für den Behälter

Ref. 3358.01







TÜLLEN & SPRIT7BEUTEL



Ref. 4347.03 L.35 cm + Lochtülle und Sterntülle

Spritzbeutel aus Baumwolle





Ref 4348 02 L. 40 cm - 0.5 L.



TRITAN-TÜLLEN.

Farbe schwarz durchscheinend.

Solide und aus einem Guss. Verstärkte Zähne für hochpräzises Arbeiten.

Völlig glatte Konen garantieren hygienische Einsatzbedingungen.

Mit ihrer Länge fügen sie sich leicht in den Spritzbeutel ein. Spülmaschinenfest. Anpassbar für LE TUBE von De Buyer.





ref. 4151 ø 3 bis 18 mm

Sterntülle



ref. 4152 ø3bis I8 mm

Blatttiille



ref. 4168.02N

Vermicelle-Tülle



ref.4166.01

Sternbandtülle



ref. 4153 6 dents

Tülle St Honoré



ref. 4155

Tülle zum Ausfüllen

ref. 4165

Sterntülle 'Petit Four'



GEO Tüllen



4183 Ouad, L. 5/10mm 4181.10 Dreieckig10 mm 4182.12 Rechteckig 12X6mm 4180 14 halbrund ø14 mm

Satz von 6 Tüllen mit Halterung

ref. 4150

9 Sortimente von Tüllen sind verfügbar.

TÜLLEN AUS EDELSTAHL

Russische Blumentüllen















2120.01 N°241 N°242 2120.02

2120.03 2120.04

N°243 N°244 2120.05 2120.06 N°246 N°247

N°257 2120.07 2120.08 N°248

Lochtülle





Ref. 2112 ø 3 bis 18 mm

Blatt-Tülle







Sternbandtülle.



Ref. 2113 6-zackig

Tülle St Honoré



Rosentülle



Ref. 2129 ø 8 à 16 mm

Sterntülle 'Petit Four'



Ref. 2116 ø 7 à 14 mm

Tülle zum Ausfüllen



Bandtülle



Ref. 2117 4 Größen

Sultantülle



Ref. 2118

Set 5 Tüllen



Ref. 2114.05

Adapter für Edelstahl-Tüllen

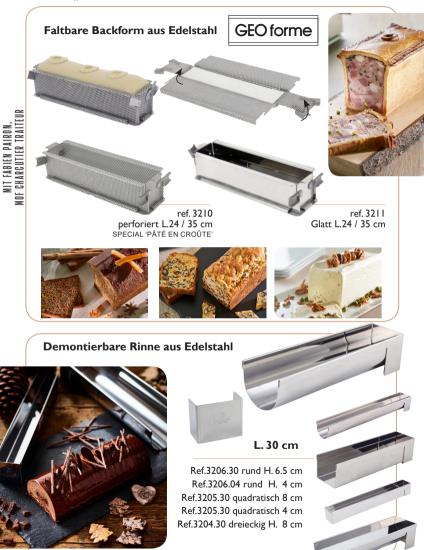


Ref. 2114 3 Größen Spritzbeutel-Absetzständer

Ref. 4347.10N ø19.5 x ht 23 cm



BACKEN







Backform aus Edelstahl & antihaft-Backtrennfolie



Mit abnehmbaren Enden

Ref. 3208.23 Form 20 x 5.5 x ht 5 cm + Folie

Perforierte Backformen aus Edelstahl

Robuster Edelstahl in Profiqualität. Für kaltem oder heißem Gebrauch.

Perfekt gleichmäßiges Backen dank den Perforationen ø $2\ \mathrm{mm}.$

Abnehmbarer Boden für einfaches Entformen

Bequeme Reinigung. Spülmaschinengeeignet.

Made in France

Form mit einer Antihaft-Backtrennfolie geliefert.

Gemäß der Form zugeschnitten Backtrennfolie.

200 Mal wiederverwendbar.

Temperaturbeständigkeit von -170°C bis +260°C

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









Kuchenform aus Edelstahl und Antihaft-Backtrennfolie

Ref. 3213.24 ø 24 cm H. 6,5 cm



Geriffeltes Tortenform aus Edelstahl und Antihaft-Backtrennfoliesheet

Ref. 3214.28 ø 28 cm H. 2.5 cm



Rechteckiges Tortenform und Antihaft-Backtrennfolie

Ref. 3212.35 L.35 cm H. 3 cm



BACKEN



Stößel aus Edelstahl für Finzeltorten

Utensilien aus Edelstahl für quadratische Törtchen

L.8 cm







3006.02 Stößel

Tortenringe H. 2 cm



Ref. 309 I von ø 6 bis 32 cm

Edelstahlring für Süßspeisen Calisson Form



ref. 3076 H. 40 mm - L. 5,5 bis 33 cm

Edelstahlring für Süßspeisen



Ref. 3989 H. 45 mm - ø 6.5 bis 24 cm

Ausziehbarer Edelstahlring



Ref. 3040 mit Abstufung ø 18 bis 36 cm - H.45 od. 65 mm

Quadratische Edelstahleinfassung



Ref. 3906 Indiv. L. 8 cm/Süßspeisen L.12 bis L.28 cm

Ausziehbare quadratische Edelstahleinfassung



Ref.3014 L. 16 bis 30 cm/L. 20 bis 37 cm/L. 30 bis 57 cm.

Box mit 9 runden extraharten Kunstoffausstechern







glatt 4308.00 oder geriffelt 4307.00

Teigschneider mit Rädchen aus Edelstahl



4781.00N 5 glatte Rädchen 4781.01 5 glatte/5 geriffelte Rädchen









Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019





Perforierte Tortenringe H. 2 cm

Für eine einwandfreie Ausführung der Tortenböden, mit gleichmäßiger Erhitzung, für gebräunten, knusprigen Teig und schnelles Einfrieren. Die Löcher fördern den Luftkreislauf, für ein glattes, tadelloses Ergebnis.

Made in France



Ref.3099 Rund ø 5.5 bis 28.5 cm Höhe 3 cm verfügbar



Ref.3099 Herz ø 8 bis 22 cm















Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019







Ref.3099 Oval L. 14.5 bis 30 cm



Gelochte geriffelte Tortenringe, Höhe 3 cm mit rechtem Rand



Ref. 3030 Rund ø 20 bis 32 cm



Ref. 3031.23 Quad. L. 23 cm



 $\begin{array}{c} \text{Ref. 3032.35} \\ \text{Rechteckig L. 35} \times \text{10} \text{ cm} \end{array}$













FESTE FORMEN

Geriffelte runde Tortenform

Konische geriffelte runde Tortenform

Satz von 4 Formen «Canelés Bordelais»







Ref.4705 fester Boden ø 20 bis 32 cm Ref.4706 abnehmbarer Boden ø 20 bis 32 cm

Ref.4703 ø 10/12 cm

Ref. 4718.05 ø 5.5 cm

Obstrortenform



Ref 4707 28 ø 28 cm

Form für kleine Savarins



Ref. 4712.06 6 Savarins ø 8 cm Ref. 4712.12.12 Savarins ø 7cm

Geriffelte Tortenform



Ref. 4709 Quadratisch L. 18 et 23 cm 4708.36 rechteckig L. 20x8 und 35x10 cm

Form für Savarin



Ref. 4712.24 ø 24 cm

12 Madeleines



Ref. 4710.12 Blech 25.5 x 20 cm

12 Törtchen ø 7 cm



Ref. 4711.12 Blech 34 x 26 cm

12 Muffins



Ref. 4843.00 Muffins ø 5.3cm

Perforiertes Backblech für 2

Baguettes Hervorragend auch zum Formen von Schokodekors oder von Ziegeln.

> Ref. 4713.02 _. 37 x 16.5 cm

Backblech mit Griff

Isolierter doppelter Boden, ideal für Cookies und Macarons.

> Ref. 47 I 4.00 $L.42 \times 36 cm$





Flexible Form aus Silikonschaum Patentiertes Profisystem

Made in France

Hervorragende Wärmeleitung - Karamellisierung des Safts und gleichförmiges Backen. Backen und Einfrieren von -70° bis + 300°C. Mit Rezeptblatt (von Bäckern mit Auszeichnung oder von Backweltmeistern erstellt)











FLEXIBLE FORMEN

Moul'flex. Backen (Ofen oder Mikrowelle), im Bain-Marie und Einfrieren

Flexible antihaftbeschichtete Form Reines getrocknetes Lebensmittelsilikon, 100% Platinium

von -40° bis +280°C Leichtes Ausformen Spülmaschinengeeignet.





Halbkugeln

Ref. 1961.01 - 6 Formen ø 70 mm Ref. 1961.02 - 15 Formen ø 40 mm















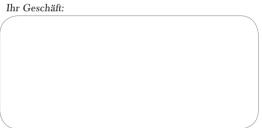
















de Buyer Industries 25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12 info@debuyer.com - www.debuyer.com

