

EXTRAIT DE  
COLLECTION  
2 0 2 0



de Buyer   
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

MADE IN  
  
FRANCE



Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération.

Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs.

Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du «prêt à consommer», nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort.

Labellisé par l'état Français «Entreprise du Patrimoine Vivant», nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau confirmé » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs.

Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »



FRANCE SAVOIR-FAIRE  
D'EXCELLENCE



# SOMMAIRE

Page 5

Ligne B BOIS

Page 6

Cuisson

Cuivre induction PRIMA MATERA	6-7
Cuivre INOCUIVRE	8-9
Inox multicouche AFFINITY	10-11
Inox fond diffuseur MILADY	12
Acier MINERAL B ELEMENT	14-15
Anti-adhésif CHOC EXTREME	16-17
Anti-adhésif CHOC INTENSE	18
Antiadhésif CHOC B BOIS	19



Page 20

Préparation

Moulin	20
Mini coupe-légume & Mandolines	21-26
Couteaux & Aiguseurs	27-30
Ustensiles de cuisine	31-36



Page 37

Pâtisserie

Ustensiles de Pâtisserie	37-45
Elastomoule	46
Moul'Flex	47



# LIGNE B BOIS



Bois de hêtre naturel issu de forêts gérées durablement.

Finition cire d'abeille.

Les produits de la ligne 'B Bois' sont vendus  
exclusivement par les détaillants boutiques.



Ligne B BOIS  
Acier MINERAL B  
Antiadhésif CHOC  
Moulin  
Ustensiles





- Le Cuivre pour une cuisson exceptionnelle allié à un intérieur inox pour un entretien facile.
- 90% CUIVRE - 10% INOX - Ep. 2 mm.
- Queue et anses ergonomiques

- en fonte d'inox rivetée.
- Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique.
- Convient pour tous les feux.
- Fabrication française.

### Utilisation

- L'élégance en Cuisine, en Buffet et sur la Table.
- Le cuivre est le meilleur conducteur de chaleur pour une cuisson savoureuse. Ce matériau diffuse la chaleur rapidement et uniformément : pas seulement sur le fond, mais également sur les parois; un circuit de chauffe se crée et les mets sont cuits uniformément. Idéal pour les cuissons délicates, pour les sauces et généralement pour la cuisine de réduction.

### A savoir

L'extérieur cuivre change de teinte au contact de la chaleur. Pour lui redonner son éclat, il est nécessaire d'utiliser de la pâte à polir spécial cuivre. Attention à ne jamais utiliser d'éponge métallique.



ref. 4200.01N

L'intérieur inox s'entretient facilement avec une éponge et du produit vaisselle. Le passage au lave-vaisselle est déconseillé.

### Casserole



ref. 6206  
de ø 14 cm à 24 cm

### Sauteuse droite



ref. 6230  
de ø 16 cm à 24 cm

### Sauteuse bombée



ref. 6236  
ø 20 cm et 24 cm

### Couvercle inox



ref. 3709  
de ø 14 cm à 28 cm

### Sautoir bombé avec couvercle



ref. 6232.28  
ø 28 cm

### Poêle ronde



ref. 6224  
de ø 20 cm à 32 cm

### Sautoir avec couvercle



ref. 6241  
de ø 20 cm à 28 cm

### Faitout avec couvercle



ref. 6242  
ø 16 cm à 28 cm

### Wok à 2 anses



ref. 6247.32  
ø 32 cm

### Braisière avec couvercle



ref. 6243.24  
ø 24 cm

### Marmite avec couvercle



ref. 6244.20  
ø 20 cm

La gamme PRIMA MATERA se décline avec des montures en fonte d'acier



PRIMA MATERA®

MONTURES FONTE D'ACIER





# inocuisse

# CUIVRE

**INOUIVRE**

CUIVRE EXTÉRIEUR - INOX INTÉRIEUR

Excellente diffusion de la chaleur du cuivre

Entretien facile grâce à l'inox intérieur

Qualité professionnelle - Ep. de 1,5 à 2 mm.

90% cuivre - 10% inox - Montures rivetées

Pour tous feux, excepté l'induction

## Tradition

### MONTURES FONTE D'ACIER



**Casserole**



ref. 6460  
ø 12 à 20 cm

**Sauteuse droite**



ref. 6462  
ø 16 à 28 cm

**Sauteuse bombée**



ref. 6464  
ø 16 à 24 cm

**Poêle**



ref. 6465  
ø 20 à 32 cm

**Sautoir**



ref. 6461 avec couvercle  
ø 20 à 28 cm

**Couvercle seul**



ref. 6463  
ø 12 à 28 cm

**Faitout**



ref. 6466 avec couvercle  
ø 16 à 28 cm

**Braisière**



ref. 6467 avec couvercle  
ø 24 cm

**Marmite**



ref. 6468 avec couvercle  
ø 20 cm

# Service

## MONTURES LAITON DORÉ



**Casserole**



ref. 6445  
ø 12 à 20 cm

**Sauteuse droite**



ref. 6448  
ø 16 à 24 cm

**Plat à 2 anses**



ref. 6449 Rond ø 12 à 24 cm  
ref. 6451 Ovale L. 32 - 36 cm

**Poêle**



ref. 6450  
ø 20 à 28 cm

**Sautoir**



ref. 6446 avec couvercle  
ø 20 à 28 cm

**Faitout**



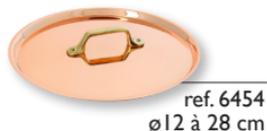
ref. 6447 avec couvercle  
ø 16 à 24 cm

**Wok**



ref. 6432  
ø 32 cm

**Couvercle seul**



ref. 6454  
ø 12 à 28 cm

*L'ensemble de la gamme INOCUIVRE - Cuivre extérieur Inox intérieur - se décline aussi avec montures en fonte d'inox.*

**Poêle à poisson ovale**



ref. 6425.32  
L. 32 x 23 cm

**Cocotte ovale avec couvercle**



ref. 6426.30  
L. 30 cm

**Plat à rôtir, anses fonte d'inox**



ref. 6427.35  
L. 35x25 cm Ht 7 cm



# Affinity

# INOX MULTICOUCHE



- Matériau innovant hyper conducteur : acier inoxydable multicouche et multimatériau épais (alliance d'inox et d'aluminium) sur le fond et sur le jupe.
- Monobloc et robuste : pas de fond rapporté.
- Montures ergonomiques en fonte d'inox solidement rivetées.
- Bord verseur.
- Fabrication française.
- Convient pour tous les feux, y compris l'induction.

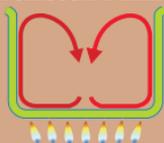
## Utilisation

Le matériau multicouche de la gamme Affinity® permet :

- Une montée en température rapide préservant les vitamines, idéale pour la cuisson des légumes.
- Une cuisson maîtrisée sur tous les feux, parfaite pour saisir des viandes ou cuisiner les poissons.
- Une cuisson homogène, parfaite pour les plats mijotés et les sauces.

## A savoir

- Le matériau qui compose l'ensemble de l'embouti Affinity® permet un circuit de chauffe parfait dans tout le récipient, se rapprochant des qualités de cuisson exceptionnelles du cuivre.



## Casserole



ref. 3706

de ø 14 cm à ø 20 cm

ref. 3746 avec couvercle  
de ø 16 cm à ø 20 cm

## Sauteuse



ref. 3730

ø 16 cm et 28 cm

### Sauteuse bombée



ref. 3736 à queue ø 20 et 24 cm  
ref. 3745.28 à 2 anses ø 28 cm

### Poêle ronde



ref. 3724 Tout inox ø 20 cm à 32 cm  
ref. 3718 antiadhésive ø 20 cm à 32 cm

### Poêle à poisson ovale



ref. 3725.32 tout inox L. 32 cm  
ref. 3719.32 antiadhésive L. 32 cm

### Sautoir avec couvercle



ref. 3741.24  
ø 24 cm

### Faitout avec couvercle



ref. 3742  
de ø 16 cm à 28 cm

### Wok à 2 anses



ref. 3743.32  
ø 32 cm

### Cocotte ovale avec couvercle



ref. 3726.30  
L. 30 cm

### Couvercle inox



ref. 3709  
de ø 9 cm à 28 cm

## Les Minis



Légumes, viandes, poissons, consommés, veloutés, gratins, toutes les recettes adoptent les Minis pour une présentation élégante et raffinée, pour le plaisir des yeux et des papilles.

Mini sautoir ø 10 cm

Mini cocottes avec couvercle ø 9 à 14 cm

Mini casserole ø 9 cm

Mini-poêle ø 10 cm



### Plat à rôtir



ref. 3727.35  
L.35x25 cm Ht 7 cm

Multicouche :  
inox - aluminium - inox  
Bords évasés  
Finition inox brossé  
Spécial four ménager

# INOX FOND DIFFUSEUR



**MILADY**  
*de Buyer*



- Batterie de cuisine en acier inoxydable
- Robuste de qualité professionnelle
- Finition poli brillant
- Large fond magnétique épais pour tous les feux, y compris l'induction.



- Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond
- Queue ergonomique en fonte d'inox
- Bord verseur

## Casserole



ref. 3410  
de ø 14 à 20 cm

## Poêle ronde



ref. 3412  
ø 24 et 28 cm

## Sauteuse



ref. 3411.24  
ø 24 cm

## Faitout avec couvercle



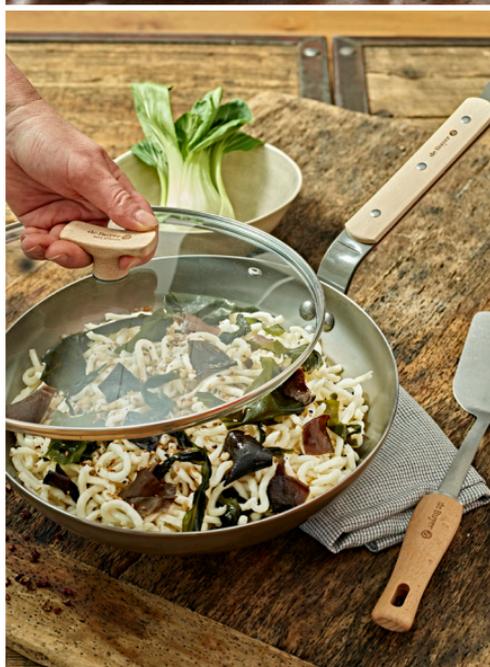
ref. 3427  
de ø 20 à 28 cm

## Couvercle



ref. 3429  
de ø 14 cm à 28 cm

# ACIER





- le fer = acier , un matériau minéral
- Finition protectrice à base de cire d'abeille qui facilite le culottage.
- Garanti sans revêtement : ni PFAO, ni PTFE, ni céramique.
- Processus de fabrication respectueux de l'environnement.

## UTILISATION

- Saisir Dorer Griller.
- Parfait pour les cuissons haute température qui caramélisent les suc.
- Idéale pour la cuisson des steaks et autres viandes grillées , des omelettes, des pommes de terre sautées, des crêpes, etc.

## A SAVOIR

- Une poêle en tôle d'acier doit être culottée. Elle devient noire au fur et à mesure des utilisations. Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson ; plus elle est noire , moins elle attache. Le lave-vaisselle et les produits nettoyants sont à proscrire.
- Convient pour tous feux , dont l'induction.



## Poêle à frire ronde



ref. 5610  
de ø 20 à 36 cm



### Wok

ref. 5619 à 2 anses / ref. 5618 à queue  
de ø 24 à 32 cm

### Poêle grill ronde



ref. 5613  
ø 26 et 32 cm

### Poêle haute paysanne



ref. 5654 à 2 anses / ref. 5614 à queue  
de ø 24 cm à 32 cm

### Poêle à steak



ref. 5616  
ø 24 et 28 cm

### Poêle à paella



ref. 5652.32  
Passe dans un four ménager  
ø 32 cm, anses inox

### Plat à rôtir



ref. 5651.36  
Spécial four ménager  
L.36 cm, anses inox

### Poêle Triblinis



ref. 5612.03  
Pour 3 blinis ø 10 cm

### Poêle à blinis ø 12 cm



ref. 5612.12  
ø 12 cm

### Poêle à crêpes



ref. 5615  
de ø 24 à 30 cm

### Poêle à Poffertjes et mini blinis



Les Poffertjes  
sont des  
mini-crêpes,  
spécialité  
hollandaise.  
ref. 5612.16  
Pour 16 Poffertjes ø 4 cm

### Poêle à omelette



Forme arrondie  
pour retourner  
facilement  
vos omelettes.  
ref. 5611.24  
ø 24 cm

### Plancha



ref. 5640.01  
L. 38 x 26 cm, anses inox  
Convient pour tous les feux, y compris cuisson sur braises

### Poêle grill rectangulaire



ref. 5640.02  
L. 38 x 26 cm, anses inox



- Véritable fonte d'aluminium coulée sous pression, gage de qualité
- Revêtement antiadhésif très épais et ultra-renforcé de dernière génération, garanti sans PFOA
- Des performances extrêmes, inégalées et durables en terme de résistance et de glissance
- S'adapte à toutes les sources de chaleur

grâce à son fond épais et son disque ferritique. Passe aussi au four.

- Queue ergonomique en fonte d'inox solidement rivetée qui évite à la queue de monter en température. Anses en fonte d'aluminium intégrées, à compléter avec des protections spécialement adaptées pour manipuler les ustensiles chauds en toute sécurité.

### DES CUISSONS FACILES, VARIÉES ET DIÉTÉTIQUES

- Très bonne inertie, gamme spécialement dédiée aux cuissons douces et longues
- Permet des cuissons à plus haute température que des antiadhésifs standards
- Idéal pour limiter les matières grasses
- Parfait pour cuisiner légumes, poissons, riz, aliments délicats tout comme les plats mijotés

PFOS  
PFOA  
FREE

### A SAVOIR

Pour préserver toutes les caractéristiques des ustensiles antiadhésifs :

- Chauffer progressivement jusqu'à atteindre la bonne température, réduire la puissance et laisser cuire ou mijoter
- Ne pas chauffer à vide, ne pas surchauffer
- Ne pas utiliser d'ustensiles en inox ou coupant, préférer le bois ou le plastique
- Laver simplement avec une éponge non abrasive et du produit vaisselle
- Éviter le passage au lave-vaisselle trop réguliers (produits lessiviels abrasifs)

**Poêle ronde  
queue fonte d'inox**



ref. 8300  
de ø 20 cm à 32 cm



**Faitout avec couvercle**



ref. 8311  
de ø 20 cm à 28 cm

**Sautoir à 2 anses**



ref. 8313  
de ø 20 à 36 cm

**Sauteuse  
queue fonte d'inox**



ref. 8304  
de ø 20 cm à 28 cm

**Casserole  
queue fonte d'inox**



ref. 8309.00  
ø 18 cm

**Wok à 2 anses**



ref. 8317.00  
ø 32 cm

**Plancha à 2 anses**



ref. 8308.01  
Rectangle 33x25 cm

**Moule à Tarte Tatin**



ref. 8320  
ø 24 et 28 cm

**Couvercle en verre**



ref. 3429  
ø 20 cm à 36 cm



# Choc INTENSE

## ANTIADHÉSIF



PFOS  
PFOA  
FREE

### CHOC INTENSE ALUMINIUM FORGÉ QUEUE INOX

- Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.
  - Queue rivetée en acier inoxydable brillant.
  - Revêtement PTFE - garanti sans PFOS et sans PFOA - haut de gamme ultra-épais et renforcé : conserve plus longtemps ses propriétés antiadhésives.
  - 50% de durée de vie en plus
  - Cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.
- Tous feux dont INDUCTION.  
Passe au four.  
Nettoyage facile.



**Poêle ronde**



ref. 8760  
de  $\varnothing$  20 à 32 cm

**Poêle à crêpe**



ref. 8765  
 $\varnothing$  26 cm et 30 cm

**Sauteuse bombée**



ref. 8768  
 $\varnothing$  24 et 28 cm

**Couvercle verre,  
pontet inox**



ref. 3429  
de  $\varnothing$  20 à 32 cm



**Choc** 

**ANTIADHÉSIF**



**PFOS  
PFOA  
FREE**

## CHOC B BOIS ALUMINIUM FORGÉ QUEUE ACIER ET BOIS

- Le procédé de fabrication par forgeage rend l'aluminium plus dur et résistant.
  - Queue feuillard rivetée en acier et bois de hêtre traité à la cire d'abeille.
  - Revêtement PTFE - garanti sans PFOS et sans PFOA - haut de gamme ultra-épais et renforcé : conserve plus longtemps ses propriétés antiadhésives.
  - 50% de durée de vie en plus
  - Cuisine saine et facile avec moins de matière grasse.
- Tous feux dont INDUCTION.  
Flash four possible (10 min. 200°C)  
Nettoyage facile.

**Poêle ronde**



ref. 8780  
de ø 20 à 32 cm

**Poêle à crêpe**



ref. 8785  
ø 26 cm et 30 cm

**Sauteuse bombée**



ref. 8788  
ø 24 et 28 cm

**Couvercle verre,  
pontet inox**



ref. 4111  
de ø 20 à 32 cm



# MOULINS



La société de Buyer a souhaité acquérir la société Marlux, fabricant de moulin, pour compléter son domaine d'activité. Il s'agit du regroupement de deux entreprises françaises de qualité partageant les mêmes valeurs de savoir faire, de production haut de gamme et les mêmes objectifs

de marché, tant au niveau national qu'à l'international.

De Buyer vous propose aujourd'hui une gamme riche et innovante de moulins de qualité avec les mécanismes Marlux reconnus et fiables.

Les moulins tout bois -corps et couvercle- à poivre, à sel et à épices dotés des mécanismes en acier, en acier inoxydable et en céramique ont obtenu le label **ORIGINE FRANCE GARANTIE**.



Le modèle JAVA a un nouveau design; c'est le moulin traditionnel par excellence; le bois se décline en 4 coloris naturels et classiques selon les modèles: bois clair, bois foncé, blanc mat et noir mat. Disponible en moulin à poivre, moulin à sel et moulin à épices.



# MINI COUPE-LÉGUME



Komii

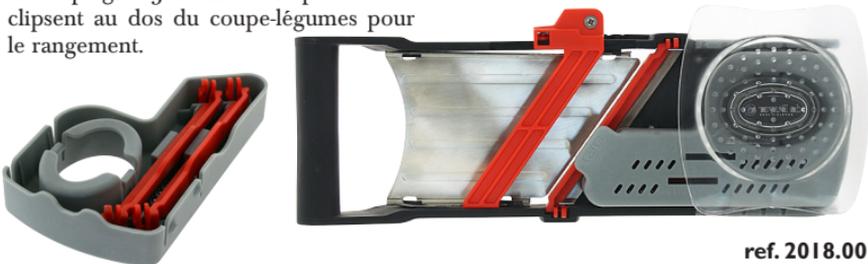
## LE PRODUIT

- Coupe-légumes ultra-compact avec une lame horizontale intégrée et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm.
- Pour la réalisation de tranches, rondelles et Julienne.
- Hauteur de coupe de 0 à 5 mm. Graduation pour un réglage facile.
- Efficace: tranchant parfait grâce à l'angle angle à 35°.
- Coupe sûre sans risque de coupure grâce au poussoir protecteur ergonomique en plastique transparent ; les picots maintiennent le produit lors de la coupe.
- Compacte : la boîte de rangement des 2 peignes Julienne et le poussoir se clipent au dos du coupe-légumes pour le rangement.

## LES COUPES



DEMONSTRATION  
VIDEO



ref. 2018.00  
Coupe-légume  
avec poussoir

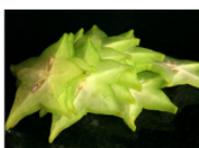


## LE PRODUIT

- Professionnel en acier inoxydable et polymère.
- Tranchant parfait grâce à la lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit et coupe facilement et parfaitement tous les fruits et légumes mêmes les plus mous (tomates, poires, kiwis, etc.).
- Les micro-dentelures de la lame permettent de couper plus facilement en tranches très fines, tout en préservant la constitution de la chair.
- Simplicité de réglage de la hauteur de coupe avec le nouveau système CLIC EXPRESS: la molette intégrée au bout du manche permet de régler facilement l'épaisseur de tranche de la plus fine jusqu'à 5 mm.
- Entretien facile. Passe au lave vaisselle.
- Fabriqué en France



## LES COUPES



**ref. 2011**  
Mandoline avec poussoir  
Existe en 3 coloris  
Noir - Rouge  
Vert jusqu'à épuisement du stock

# MANDOLINES



## GRAVITY

### ACCESSOIRE RONDELLES

Guide pour couper en rondelles  
les légumes longs et les petits légumes  
Rapidement, sans effort,  
sans déchet et en toute sécurité

s'adapte sur le charriot des mandolines DE BUYER (ne convient pas pour le coupe-tranche Kobra)



#### LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

#### PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



RONDELLES LISSES  
OU ONDULÉES



**2015.84** Accessoire Gravity  
avec chariot tube & insert gris  
(livré sans mandoline)



## LE PRODUIT

- Acier inoxydable et polymère
- Avec chariot et poussoir protecteur pour une sécurité totale.
- Système de double lame et double peigne
- Mise en place facile des lames et peignes: il suffit de les insérer sur le côté.
- Double lame horizontale micro lobes, avec un côté micro dentelé pour couper les fruits et légumes même les plus mous et/ou à peau tels que les tomates, les oranges, etc. et un côté dentelé pour les coupes gauffrées.
- Réglage précis de tranches ultrafines jusqu'à 10 mm d'épaisseur.
- Encombrement minimum. Pliable.
- Entretien facile. Passe au lave-vaisselle
- Fabriqué en France



## LES COUPES

Rondelle standard		X
Rondelle ondulée		X
Rondelle gauffrée		X
Coupe tomates, produits mous		X
Julienne Bâtonnets		X
Cubes		
Losanges		

ref. 2015 Existe en 3 coloris

Noir - Rouge - Vert

modèle complet avec chariot et poussoir protecteur

- 1 double lame horizontale micro lobes et ondulée

- 1 double peignes Julienne 4-10 mm

EN OPTION :

le double peigne Julienne 2-7mm



## LE PRODUIT

- La plus compacte, facile et efficace
- Acier inoxydable et polymères composites
- Avec chariot et poussoir protecteur pour une sécurité totale.
- Equipé du système cube.
- Equipé du système de contrôle de la rotation du poussoir pour la réalisation facile de cubes/losanges.
- Système de plateaux pour une mise place facile : 1 plateau pour trancher et 2 plateaux lames Julienne.
- Lame lisse en V : tranchant parfait même pour les tomates ou autres fruits/légumes mous ou à peau.
- Réglage facile de l'épaisseur des tranches de 1 à 8 mm grâce à une mollette
- Fabriqué en France

## LES COUPES

Rondelle standard		X
Rondelle ondulée		
Rondelle gaufrée		
Coupe tomates, produits mous		X
Julienne Bâtonnets		X
Cubes		X
Losanges		X



ref.2016.00  
modèle complet  
avec chariot et poussoir protecteur  
- 1 lame horizontale lisse en V  
- 2 plateaux Julienne 4-10 mm  
avec boîte de rangement



## LE PRODUIT

- Modèle professionnel en acier inoxydable.
- Fourni avec le poussoir protecteur inox avec contrôle de rotation pour la coupe facile guidée de cubes/losanges.
- 1 chariot accueillant fruits/légumes
- 1 double lame horizontale micro lobes, avec un côté micro dentelé pour couper les fruits et légumes même les plus mous et/ou à peau tels que les tomates, les oranges, etc.
- 3 peignes Juliennes : 2 / 4 / 10 mm
- Encombrement minimum. Pliable.
- Entretien facile.
- Fabriqué en France

## LES COUPES

Rondelle standard		
Rondelle ondulée		
Rondelle gaufrée		
Coupe tomates, produits mous		
Julienne Bâtonnets		
Cubes		
Losanges		

ref. 2012 .01

modèle standard avec chariot et poussoir protecteur  
- 1 double lame horizontale micro lobes et ondulée  
- 3 peignes Julienne 2-4-10 mm

Existe en version MASTER ref. 2012.41  
avec 6 peignes Julienne et  
le poussoir extra long





# FIBRE KARBON 1

# COUTEAUX



fabriqué en France  
**FIBRE DE CARBONE**  
légèreté et solidité, prise en  
main naturelle et confortable

Acier inoxydable  
X50CrMoV15  
monobloc =  
Robuste  
et résistant

## Couteau japonais



ref. 4270.26  
L. 26 cm

## Couteau de Chef



ref. 4271.22  
L. 22 cm

## Couteau de Chef japonais



ref. 4271.24  
L. 24 cm

## Santoku



ref. 4271.19  
L. 19 cm

## Couteau de service



ref. 4275.18  
L. 18 cm

## Couteau d'office



ref. 4272.11  
L. 11 cm



# FK2



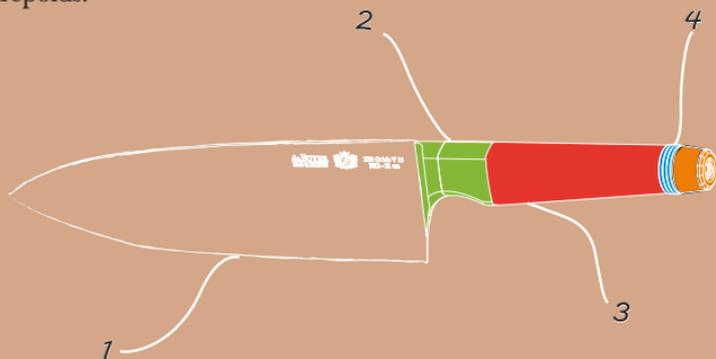
1- Matériau hautement élaboré : lame en acier allemand X50CrMoV15 (1.4116). Dur pour un tranchant parfait et durable.

Géométrie fine de la lame : un biseau plus fin que les lames traditionnelles pour un tranchant plus efficace.

2- Solide et durable : mitre épaisse et soie solide monobloc associée à un manche résistant en polymère fibre de carbone

3- Dynamique du manche : manche ergonomique avec une bonne prise en main anti-glisse

4- Système de rééquilibrage: pour retrouver l'équilibre qui vous convient entre lame et manche, dévisser l'arrière pour enlever des rondelles de contrepoids.



# COUTEAUX

## Couteau de Chef français



ref. 4281  
L. 21 et 26 cm

## Couteau Santoku



ref. 4281.17  
L. 17 cm

## Couteau de Chef asiatique



ref. 4280  
L. 15 et 17 cm

## Couteau à désosser



ref. 4284.13  
L. 13 cm

## Couteau à filet



ref. 4283.16  
L. 16 cm



ref. 4283.18  
L. 18 cm

## Couteau d'office



ref. 4282.09  
L. 9 cm

## Couteau de service



ref. 4285.14  
L. 14 cm

## Couteau de découpe



ref. 4285  
L. 21 et 26 cm

## Couteau à pain



ref. 4286.26  
L. 26 cm

## Couteau Tranchelard Santoku



Lame extra souple alvéolée. Permet de réaliser des tranches extra fines de lard, jambon, saumon.

ref. 4287  
L. lame 16 cm  
L. lame 30 cm



# AIGUISEURS

## DIAMOND CAMS™



ref. 4290.01

Un aiguiser simple et efficace :  
Passez votre lame d'avant en arrière dans le Diamond Cams™ jusqu'à ce qu'elle retrouve son tranchant ! Les cames à double fonction du DIAMOND CAMS™ assurent un aiguisage et un affûtage parfaits.

- Pour un aiguisage quotidien, effectuez des passages en douceur.
- Pour réaffûter les couteaux émoussés, effectuez des passages plus francs et plus en profondeur, sur la partie diamantée des cames.

## TRIUM™



ref. 4290.02

### Aiguiser TRIUM™ 3 niveaux

L'aiguiser TRIUM™ Diamond Cams Pro redonne à tout type de couteaux facilement et très rapidement un tranchant parfait. Les cames Diamond Cams -brevet en cours - donnent l'angle de coupe précis à la lame lors de l'aiguisage : il suffit de glisser la lame vers le bas et l'arrière entre les cames pour redonner un biseau finement affilé. Il possède 2 encoches :

- 1- Aiguisage gros grains pour lames émoussées
- 2- Encoche à 2 niveaux pour aiguisage et affilage fins entre les Diamond Cams™.

## QUINTUM™



Révolutionnaire pour l'entretien de vos couteaux : un aiguisage rapide et professionnel à la portée de tous pour un tranchant parfait.

### Fusil professionnel

pour aiguiser et affûter en 5 étapes

Plus rapide, plus simple et plus efficace que les fusils et pierres à aiguiser traditionnels.

1- Equipé de 'Diamonds Cams™' -brevet en cours- dans le manche pour un affilage complet des lames usées.

2- 4 étapes pour un aiguisage plus fin sur la mèche du fusil : 2 faces à REVÊTEMENT DIAMANT et 2 faces en CHROMÉ DUR, ayant chacune son angle précis d'aiguisage.



ref. 4291.00

# USTENSILES

## CONCEPT® CORE UNIVERSAL

Extracteur manuel pour enlever le coeur ou la base des fruits et légumes en un tournemain.

Universel: pour de multiples fruits/légumes (tomate, pomme de terre, pomme, poire, fraise, concombre, oignon, carotte, navet, endive...)

Pour équeuter, évider, farcir



ref. 2612.01  
ø 13 mm



ref. 2612.02  
ø 20 mm

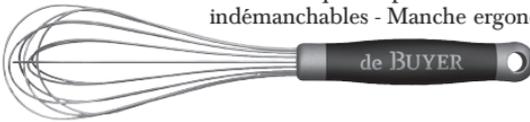


ref. 2612.03  
ø 30 mm

## GöMA Fouet Universel

L'ustensile indispensable en cuisine et pâtisserie pour tout type de préparations : sauces, émulsions, crèmes, pâtes à gâteaux.

Solide de qualité professionnelle - Fils en inox ressort indémanchables - Manche ergonomique anti-glisse.



ref. 2610  
L. de 20 à 50 cm

## Bassine à confiture cuivre



ref. 6200.38N  
ø 38 cm - 9 L.

## Thermomètre à sucre



ref.4884.00N

## Entonnoir à confiture



ref.3356.00





# FKOFFICIUM

# SPATULES

Lame robuste et résistante en acier inoxydable trempé DIN1.4021

Surface polie : facilite l'étalage et évite la corrosion.

Lame flexible pour un travail précis.

Manche ergonomique en polyamide renforcé fibre de verre avec texture effet carbone anti-glisse.

Bonne prise en main avec un emplacement pour le pouce et butée pour ne pas glisser vers la lame.



## Spatule droite



ref. 4230  
L. lame 15/20/25/30 cm

## Spatule coudée



ref. 4231  
L. lame 9/12/15/20/25/30 cm

## Mini spatule lame pointue 8 cm



ref. 4231.08 coudée

## Spatule de service lame 12 cm



ref. 4236.00 pleine  
ref. 4236.01 ajourée

## Pelle coudée - lame 12 cm



ref. 4232.00 pleine  
ref. 4232.01 ajourée

## Spatule triangle



ref. 4233.01  
L. lame 8 cm

## Spatule flexible ajourée



ref. 4235.00

## Scie à génoise micro-dentée



ref. 4234.25 L. lame 25 cm  
ref. 4234.35 L. lame 35 cm



# USTENSILES

## Pince de présentation inox



ref. 4237.20  
L. 20 cm



ref. 4238  
L. 16 / 25.5 / 30 cm



ref. 4239  
L. 16 / 30 / 35 cm

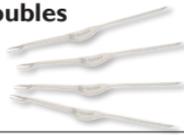
## SÉLECTION SPECIALE FRUITS DE MER

### ciseaux à crustacés



ref. 4685.00

### Fourchettes à crustacés doubles



ref. 4687.00 - lot de 4  
L. 27 cm

### Coffret crustacés



ref. 4683.90

Composition :

- ciseaux à crustacés
- 4 fourchettes à crustacés
- une lancette à huître

### Lancette à huître



ref. 4683.00

### Moufle de protection à huître



ref. 4682.20 Pour droitier  
ref. 4682.21 Pour gaucher

### Spatule en polyglass



ref.4745.30  
L. 30 cm

### Coupe pâte polyéthylène



ref. 4858.00N

### Pinceau silicone large spécial Pâtisserie



ref.4807.60N  
Soie fine 4.5 x 3.5 cm



### Pinceau silicone standard



ref. 4807  
de 3 à 6 cm de large



Cuiseur bain marie inox double paroi



ref. 3437.16N  
1,5 L.

Bassine Cul de Poule  
inox fond silicone



ref. 3373  
de ø 16 à 30 cm

Bassine conique  
tout inox



ref. 3250  
de ø 16 à 44 cm

Passoire inox



ref. 3930  
ø 24 à 48 cm cm



ref. 3240.24  
ø 24 cm

Chinois inox



ref. 3350  
de ø 14 à 20 cm

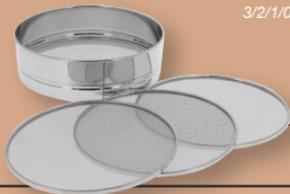
Chinois étamine inox



ref. 3352.20N  
ø 20 cm

Tamis à farine inox - 4 mailles

3/2/1/0,5 mm



ref. 4605.21  
ø 20 cm

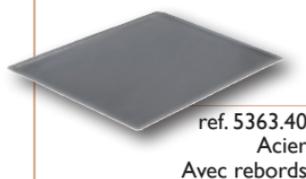
Tamis à farine inox



ref. 4604  
ø 16/21/30 cm

# SUPPORTS CUISSONS

**Plaque de cuisson 40 x 30 cm pour four ménager**



**Plaque de cuisson anti-adhésive aluminium revêtu**



**Tapis de cuissonne siliconé**



**Tissu de cuisson réutilisable anti-adhésif**



**Rouleau de papier de cuisson naturel anti-adhésif**



**Tapis de cuisson siliconé ajouré**



**AIRMAT**

Spéciale pâtes  
à choux,  
pain, pizza

ref. 4938.40  
40 x 30 cm - T° 280°C



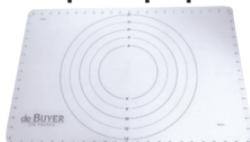
**Tapis pâtissier 'Macarons' silicone**



avec repères  
de cuisson  
pour 44 macarons  
ø 35 mm

ref. 4935.40  
40 x 30 cm - T° 230°C

**Tapis de préparation silicone**



ref. 4937.60  
avec marquages - anti-adhérent - 60 x 40 cm



BV Cert. 0054661



L'ustensile indispensable en cuisine et pâtisserie pour :

- garnir des sauces à l'assiette
- décorer les assiettes dessert
- couler de la gelée dans un plat
- remplir des petites quiches
- verser de la pâte dans les poêles à blinis
- doser pour remplir des verrines, d'alcool ou de crème, etc.

**Entonnoir à piston automatique 0.8 L avec support - Débit réglable**

ref.3353  
Existe en 5 coloris



BV Cert. 0054661

## LE TUBE

Dose facilement les pâtes, les crèmes et mousses.

**POUR REMPLIR, GARNIR ET DÉCORER.**

Travail rapide et précis.

Plus facile à remplir que la poche pâtissière.



Contenant 0.75 L en plastique alimentaire  
Poignée ergonomique et manche confort  
Molette pour régler la pression et doser la quantité à verser. Graduée en cl et en oz.

Douille démontable et interchangeable. S'adapte à toutes les douilles plastique cannelées, lisses ou autres modèles de la gamme de Buyer (voir ref. 4129.00 page 29).

**Piston à pâtisserie LETUBE livré avec 2 douilles : unie ø 11mm & cannelée 8 dents ø 11mm + kit Sablés avec 13 disques décor + 2 couvercles pour le réservoir**

ref. 3358.01



# POCHES & DOUILLES

## Poche pâtissière polyuréthane et 2 douilles inox



ref. 4347.03  
L. 35 cm + douilles unie et cannelée

## Poche pâtissière en coton



ref. 4856  
L. 30-35-40-45-50 cm

## Rouleau de 20 poches jetables



ref. 4348.02  
L. 40 cm - 0.5 litres

## Lot de 8 pinces Twixit®



ref. 4336.00  
4 coloris - 3 tailles L. 13-10-5 cm

## DOUILLES EN TRITAN

- 30 modèles assortis
- Coloris noir translucide. Solides monoblocs. Cônes parfaitement lisses. Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche.
- Passent au lave-vaisselle.
- Adaptables sur LE TUBE de Buyer.
- Made in France

## Poche extra souple en nylon réutilisable



ref. 4859  
L. 34/46 cm

### Douille unie



ref. 4151  
ø 3 à 18 mm

### Douille cannelée



ref. 4152  
ø 3 à 18 mm

### Douille à feuille



ref. 4168.02N

### Douille à nid



ref. 4166.01

### Douille à bûche



ref. 4153  
8 dents

### Douille St Honoré



ref. 4155  
ø 9 à 16 mm

### Douille à garnir



ref. 4165

### Douille à Petits Fours



ref. 4156  
ø 10/14/18 mm

### Douille GEO



4183 Carrée 5/10mm  
4181.10 Triangle 10 mm  
4182.12 Rectangle 12X6mm  
4180.14 Hemisphère ø14 mm

### Coffret 6 douilles avec support

ref. 4150  
9 assortiments de douilles Tritan sont disponibles.



**Douille russe à fleur en inox** Ces douilles multitrous permettent de confectionner des fleurs en crème pour des décors d'entremets originaux.



2120.01	N°241	2120.03	N°243	2120.05	N°246	2120.07	N°257
2120.02	N°242	2120.04	N°244	2120.06	N°247	2120.08	N°248

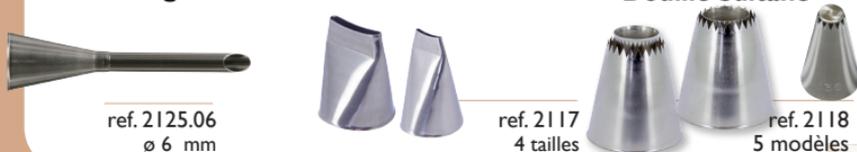
**Douille unie**      **Douille cannelée**      **Douille à feuille**      **Douille à nid**



**Douille à bûche**      **Douille St Honoré**      **Douille à rose**      **Douille à Petits Fours**



**Douille à garnir**      **Douille à ruban**      **Douille Sultane**



**5 douilles inox**



**Kits adaptateurs pour douilles inox**



**Support pour poche**





# MOULES & CERCLES

**Moule rectangulaire en inox pliant  
avec charnières intégrées**

**GEO forme**



conception  
**TOUT-EN-UN**



ref. 3210  
modèle perforé L.24 / 35 cm  
SPECIAL 'PÂTE EN CROÛTE'

ref. 3211  
modèle lisse L.24 / 35 cm

EN COLLABORATION AVEC FABRIEN PAIRON,  
MOF CHARCUTIER TRAITEUR



**Gouttière démontable inox L. 30 cm**



ref.3206.30 ronde ht 6.5 cm

ref.3206.04 ronde ht 4 cm

ref.3205.30 carrée 8 cm

ref.3205.04 carrée 4 cm

ref.3204.30 triangle ht 8 cm



CONCEPT J. LANGILLIER



### Moule à cake évasé inox & tissu de cuisson antiadhérent



Embouts  
démontables

ref. 3208.23

moule 20 x 5.5 x ht 5 cm + feuille cuisson

### Moulerie en inox perforé ultra résistante

Adaptée à un usage intensif.  
Utilisation à froid ou à chaud sans limite de température.  
Cuisson régulière et optimisée grâce aux perforations  $\varnothing$  2 mm sur toute la surface.  
Démontable : démoulage et nettoyage facile. Entretien facile de l'inox.

Moule fourni avec un tissu de cuisson anti-adhésif  
Coupé à la forme du moule pour gagner en temps et productivité  
Réutilisable plus de 200 fois.  
T° d'utilisation -170 + 260°C.  
Amovible : possibilité d'utiliser le moule seul ou avec le tissu de cuisson selon les préparations.

Made in France



### Moule à manqué démontable inox et feuille de cuisson

ref. 3213.24  $\varnothing$  24 cm Ht 6,5 cm



### Moule à tarte cannelé inox démontable et feuille de cuisson

ref. 3214.28  $\varnothing$  28 cm Ht 2,5 cm



### Moule à tarte rectangulaire inox démontable et feuille de cuisson

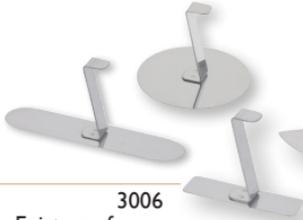
ref. 3212.35 L.35 cm Ht 3 cm



# CERCLES

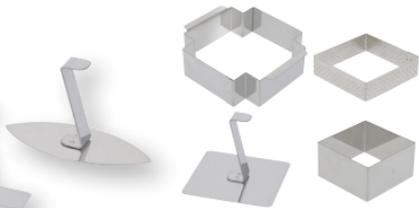


**Poussoir inox pour  
tartelettes individuelles**



3006  
Existe en forme  
ronde / oblong  
Rectangle / Calisson / Carré

**Accessoires inox pour  
tartelette carrée L.8 cm**



3318.02  
Découpoir carré

3006.02  
Poussoir carré

**Cercle à tarte avec rebord**



ref. 3091  
de  $\varnothing$  6 à 32 cm

**Cercle à entremets inox  
«Calisson»**



ref. 3076  
Ht 40 mm - de L. 5,5 à 33 cm

**Cercle rond à entremets inox**



ref. 3989  
Ht 45 mm - de  $\varnothing$  6 à 24 cm

**Cercle rond extensible inox**



ref. 3040 - Gradué de  $\varnothing$  18 à 36 cm  
ht 30-45 et ht 65 mm

**Cercle carré à entremets inox**



ref. 3906  
indiv. L. 8 cm/entremets de L. 12 à L.28 cm

**Cadre extensible inox**



ref.3014  
L. 16 à 30 cm/L. 20 à 37 cm/L. 30 à 57 cm

**Boîte de 9 découpoirs ronds en plastique extra-dur**



unis 4308.00  
ou cannelés 4307.00

**Rouleau extensible coupe-pâte en inox**



4781.00N 5 lames unies  
4781.01 5 lames unies/5 cannelées



Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019



## Cercles à tartes perforés inox Ht 20 mm

Ces cercles, créés en partenariat avec l'Ecole Valrhona, permettent une finition parfaite des fonds de tarte avec une cuisson uniforme pour une pâte dorée et croustillante ou une congélation rapide. Les perforations favorisent la circulation de l'air pour un rendu lisse et parfait.



ref.3099  
Rond  $\varnothing$  5.5 à 28.5 cm  
Existe en Ht 35 mm



ref.3099  
Coeur  $\varnothing$  8 à 22 cm



ref.3099  
Calisson L. 12 cm  
L.18 cm - 25,5 cm



ref.3099  
Hexagonal  
L.11 à 31 cm





Créations Jonathan Mougel, MOF Pâtissier-Confiseur 2019



ref.3099  
Carré L. 7 à 20 cm  
Existe en Ht 35 mm



ref.3099  
Rectangle L. 12 à 28 cm  
Existe en Ht 35 mm



ref.3099  
Oblong L. 14.5 à 30 cm



**Cercles à tarte en inox perforés cannelés Ht 30 mm**



ref. 3030  
rond de  $\varnothing$  20 à 32 cm



ref. 3031.23  
carré L. 23 cm



ref. 3032.35  
rectangle L. 35 x 10 cm



## GAMME DE MOULES A PÂTISSERIE EN ACIER REVÊTU ANTI-ADHÉSIF

**Moule à manqué évasé**



ref. 4717  
ø 20/23/28 cm

**Moule à manqué droit**



ref. 4718  
ø 16/20/26 cm

**Moule à manqué démontable**



ref. 4844  
ø 20 à 28 cm

**Moule à manqué / Savarin démontable - 2 fonds**



ref. 4766.26  
ø 26 cm

**Moule à brioche**



ref. 4702  
ø 10 et ø 22 cm

**Moule à cake**



Ref. 4715 angles arrondis L. 15 à 26 cm  
ref. 4716 cake plié L.25 à 30 cm

**Moule à Charlotte**



ref. 4719.18  
ø 18 cm

**Moule Carré**



ref. 4700.22  
L.22.5 cm

**Moule à Kougloff**



ref. 4701.22

# MOULES RIGIDES

## Moule à tarte rond cannelé



ref.4705 fond fixe ø 20 à 32 cm  
ref.4706 fond amovible ø 20 à 32 cm

## Moule tartelette cannelé évasé



ref.4703  
fond fixe ø 10/12 cm

## Lot de 4 moules à Canelés



ref. 4718.05  
ø 5.5 cm

## Moule à tarte aux fruits



ref. 4707.28  
ø 28 cm

## Plaque moules Savarins



Ref. 4712.06 6 Savarins ø 8 cm  
Ref. 4712.12 12 Savarins ø 7 cm

## Moule à tarte cannelé



ref. 4709 carré L. 18 et 23 cm  
4708.36 rectangulaire L. 20x8 et 35x10 cm

## Moule Savarin



ref. 4712.24  
ø 24 cm

## 12 Madeleines



ref. 4710.12  
Plaque 25.5 x 20 cm

## 12 tartelettes ø 7 cm



ref. 4711.12  
Plaque 34 x 26 cm

## 12 Muffins



ref. 4843.00  
Muffins ø 5,3cm

## Plaque de cuisson perforée

**2 baguettes** Parfaite aussi pour former des décors chocolat ou des tuiles



ref. 4713.02  
L. 37 x 16.5 cm

## Plaque à four avec poignée

Double fond isolé, parfaite pour la cuisson des cookies et macarons

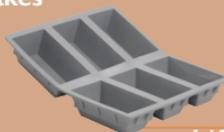


ref. 4714.00  
L. 42 x 36 cm

Moule souple en mousse de silicone  
Système professionnel breveté  
Fabriqué en France  
Transmission thermique exceptionnelle  
Caramélisation des sucres et cuisson uniforme  
Cuisson au four et congélation de -70 à +300 °C.  
Livré avec fiche recette (élaborée par des MOF ou  
Champions du Monde de pâtisserie)

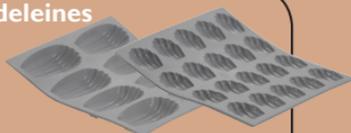


## 6 Cakes



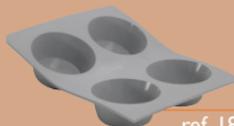
ref. 1831.21D  
98x48 mm x Ht 30 mm

## Madeleines



ref. 1832.21D - 8 Madeleines  
ref. 1851.21D - 20 mini Madeleines

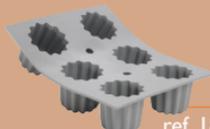
## 4 Muffins



ref. 1833.21D  
ø 74 mm x Ht 30 mm

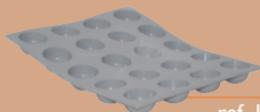


## 6 Canelés Bordelais



ref. 1834.21D  
ø 55 mm x Ht 50 mm

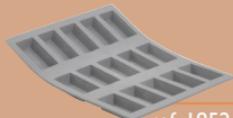
## 20 Demi-sphères



ref. 1850.21  
ø 3 cm

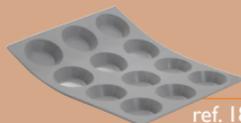


## 15 Mini Financiers



ref. 1852.21D  
49x26 mm Ht 11 mm

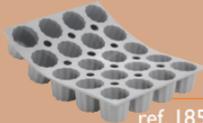
## 12 Mini Tartelettes



ref. 1853.21D  
ø 45 mm Ht 11 mm

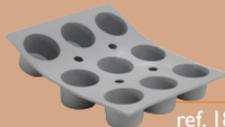


## 20 Mini Canelés Bordelais



ref. 1856.21D  
ø 35 mm Ht 35 mm

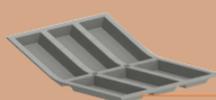
## 9 Mini Muffins



ref. 1858.21D  
ø 45 mm Ht 30 mm



## 6 Grands Financiers



ref. 1875.21  
95x45 mm Ht 12 mm

# MOULES SOUPLES

# Moul'flex®

Moule souple antiadhésif  
Silicone alimentaire pur étuvé  
100% platineum  
Cuisson au four (traditionnel et  
micro-ondes), au bain marie et  
congélation de -40 à +280 °C.  
Démoulage facile.  
Passe au lave vaisselle.



**6 Savarins**



ref. 1963.01  
ø 72 mm

**Demi-sphères**



ref. 1961.01 - 6 demi-sphères ø 70 mm  
ref. 1961.02 - 15 demi-sphères ø 40 mm

**6 Muffins**



ref. 1962.01  
ø 72 mm

**25 Financiers**



ref. 1976.02  
49 x 26 x Ht 11 mm

**9 Madeleines**



ref. 1966.01  
75 x 45 mm

**Canelés Bordelais**



ref. 1977.01  
28 Canelés ø 35 mm



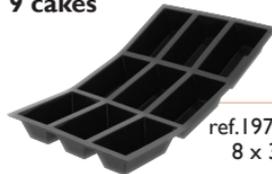
ref. 1968.01  
8 Canelés ø 55 mm

**15 mini-tartelettes**



ref. 1975.01  
ø 50 mm

**9 cakes**



ref. 1976.01  
8 x 3 cm

**Moule à cake**

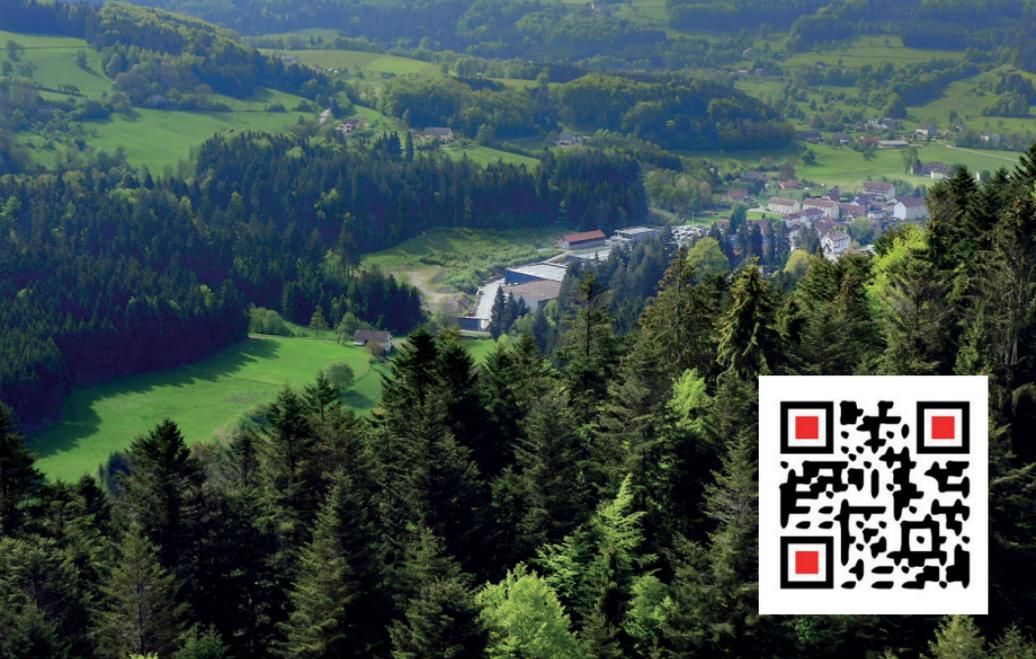


ref. 1984.24  
L. 24 x 10.5 cm

**Moule TOUR**



ref. 1989.00  
26,4 x 16 x 5 cm



Votre Boutique:

**de Buyer**   
DEPUIS 1830

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

