mallard ferrière

2019



2020

mallard ferrière

Fabricant depuis 1973

Manufacturer since 1973

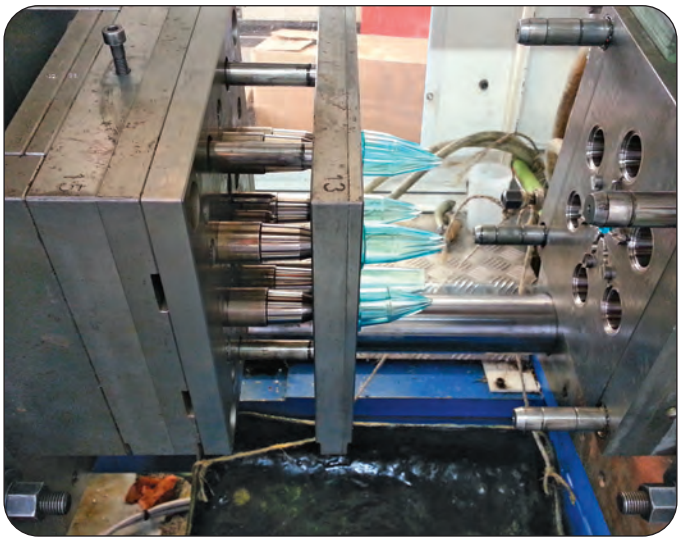
MADE IN FRANCE













mallard ferrière

Fabricant et distributeur de matériels, fournitures et emballages pour boulangers, pâtissiers et métiers de bouche

French manufacturer and distributor of pastry, bakery and kitchen equipment

Siège social et entrepôt/*Head Office and warehouse*

50, rue Léo Lagrange - B.P 49
93130 NOISY-LE-SEC CEDEX
FRANCE

Tél. : (33) 01 48 10 21 00
Fax : (33) 01 48 91 96 10

S.A.S. au capital de 1 650 200 €
Siret : 392 880 670 00022
NAF 4669 C
N° I.I. FR 66 392 880 670

Internet : http://www.mallard-ferriere.com
E-mail France : commercial@mallard-ferriere.com
E-mail Export : export@mallard-ferriere.com

Usine/*Factory*

49, rue Léo Lagrange
93130 NOISY-LE-SEC
FRANCE



Nouveauté

SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019 - 2020

NEWS 2019 - 2020

MADE IN FRANCE by mf

600 nouvelles références tenues en stock

600 new items in stock



ROULEAUX À DISQUES - P.116
Dough divider





MOULE CYLINDRE INOX - P.172
S/steel cylinder mould





CERLE INOX PERFORÉ h 3.5 cm - P.152,153
Perforated s/steel rings

De nouvelles créations sorties de notre bureau d'étude et fabriquées dans nos ateliers en région parisienne

New innovations from our design department and manufatured in our factory near Paris



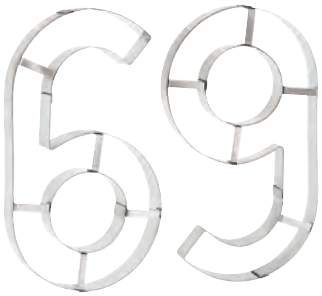
FENDEUR À SANDWICHS KALI - P.61
Kali bread slicer for sandwiches



TOAST ROND - P.171
Round bread mould

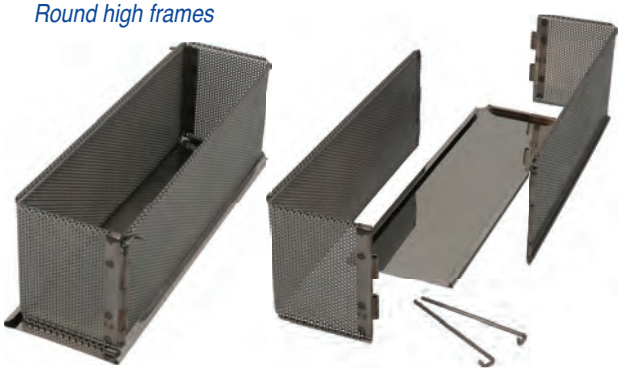






NONNETTES RONDES HAUTES - P.161
Round high frames

DÉCOUPOIRS CHIFFRE - P.81
Number cake cutters



PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX PAROIES PERFORÉES - P.172
Pate mould, s/steel





DÉCOUPOIRS INOX - P.86
S/steel cutters

SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM - P.19
Cast iron range



DOUILLES INOX - P.107
S/steel tube



BATTERIE DE CUISINE INOX - P.10,11
S/steel pots and pans



SPATULE CUILLÈRE POLYGLASS - P.118
Nylon spoon



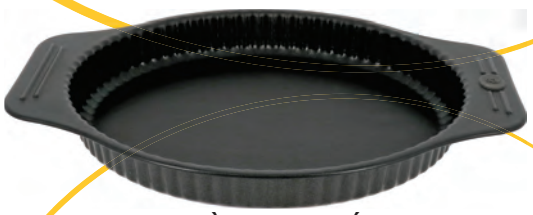
FLACON VERSEUR SOUPLE - P.56
Squeeze bottle



BOUTEILLE GRADUÉE - P.51
avec vaporisateur
Bottle with nebulizer

De nouvelles sélections choisies parmi nos meilleurs partenaires français et européens.

New selections chosen from our best French or European partners



TOURTIÈRE CANNELÉE
Round fluted tart mould

MOULES ANTI ADHÉSIFS - P.178
Non stick moulds



PLAQUE À PÂTISSERIE 38 x 30 x h 1.5 cm
Pastry sheet



P.454



P.20



P.20

USTENSILES DE PRÉPARATION ANTI ALLERGÈNE
Allergen free ustensils



P.121



PLAN À DÉCOUPER EN BAMBOU - P.121
Cutting board rubber wood



SAUPOUDREUSE - P.56
Dredger



SÉPARATEUR DE GRAISSE - P.57
Fat separator

SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



P.209



CERCLES PERFORÉS - P.163 - 216 à 218

Perforated rings







P.218





P.213





P.230



P.214



P.215



MOULES SILICONE

Silicone moulds



P.215



GAMME VENDUE EN BOITE DE PRÉSENTATION PACKBORDABLE

RANGE SOLD IN A PRINTED BOX





P.231



SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



TOILE DE CUISSON AÉRÉE - P.253
Baking mats non stick



MOULES ANTI ADHÉSIFS - P.183
Non stick moulds

TAPIS MARQUEUR - P.100
Bread mask



CHARIOT DE SERVICE - P.418
Service trolley



USTENSILES EN CUIVRE - P.14
Copper range



THERMO PLONGEUR - P.412
Immersion heater



TORCHONS - P.139
Towels



BILLES ISOLANTES POLYPROPYLÈNE - P.412
Insulation balls





PRODUITS D'ENTRETIEN - P.146
Cleaning





SEAU DE LAVAGE - P.142
Cleaning trolley

SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



ASSIETTE CARTON NOIRE - P.317
Black cardboard plates



BOITE POIGNÉE - P.311
Boxes with handles



BOUTEILLE À JUS - P.324
Bottle for fruit juice



COUVERT PLASTIQUE BIODÉGRADABLE - P.322
Organic plastic cutlery



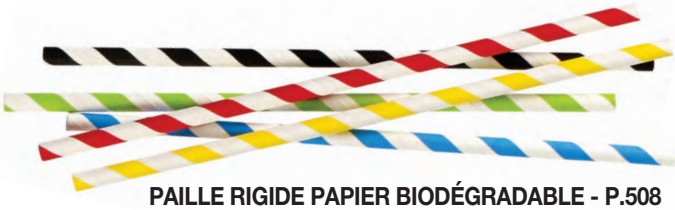
GOBELET CARTON "BOISSON CHAUDE" - P.321
Hot drink tumbler



ASSIETTE RONDE PLASTIQUE BIODÉGRADABLE - P.318
Plate



PLATEAU REPAS - P.319
Meal tray



PAILLE RIGIDE PAPIER BIODÉGRADABLE - P.508
Paper straws



P.462

CLOCHES **P.464**
Dome plate

Valoriser vos créations dans ces dômes résistants et légers...





PRÉSENTOIRS - P.273
Plastic display



COUPE À DESSERT - P.350
Plastic cups



VERRINES TORNILLO - P.341
Tornillo cup

SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



PLAQUE À INDUCTION - P.401
Induction cooker



LAMPE DE CHAUFFAGE - P.411
Heating lamp



FOUR MICRO ONDES - P.402
Micro waves oven



GRILLE PAIN INOX - P.411
Toaster



CUISEUR À OEUFS INOX - P.411
Egg cooker



PLATEAU TOURNANT DJ - P.449
DJ turntable



HACHOIR MÉTAL - P.436
Grinder





PIPE FUMOIR - P.415
Smoke infusor

BATTEUR PRO KITCHENAID GRIS 6.9 L - P.434
Kitchenaid beater 6.9 L



TREMPEUSE DIGITALE - P.450
Digital chocolate dipping machine



FOUR À CONVECTION - P.409
Convection oven





LAMINOIRS - P.431
Sheeters

SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



SAC KRAFT - P.369
Stand up bag



SAC SANDWICHS SPÉCIAL GRILL - P.364
Grill bag



SAC CABAS KRAFT COULEUR - P.366
Shopping bags color kraft



SACS À PAIN COUPÉ - P.367
Sliced bread bag



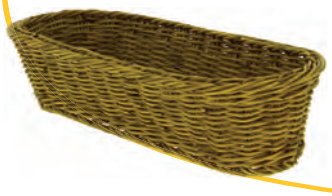
SAC POUR TRANSPORT DES BOITES PÂTISSIÈRES - P.366
Carrier bags



CORBEILLE - P.466
Basket



PORTEUSE - P.371
Wicker basket



BANNETON MOULE BIE - P.372
Country bread basket



CORBEILLE - P.371
Basket



ETIQUETAGE - P.475
Labelling





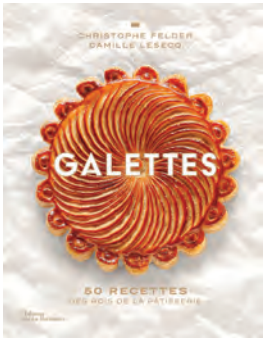
DÉCORS SUCRE - P.502
Sugar decorations

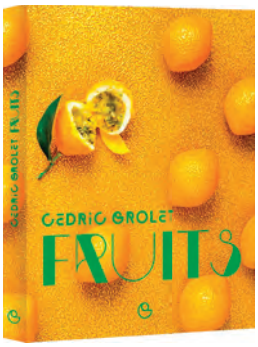
SÉLECTION NOUVEAUTÉS 2019-2020

SELECTION OF NEWS 2019-2020



SUJETS BAPTÈME - P.489
Birth







LIVRES - P.515 - 516
Books



SUJETS COMMUNIANTS - P.491
Communion



ARÔMES - P.291
Flavours



SUJETS MARIAGE - P.495 à 498
Wedding



PLAQUETTES MASSE DE SUCRE - P.501
Sugar decorations



PLAQUE À BONBONS - P.551
Chocolate moulds



BOLDUCS - P.557
Ribbons

FABRICATIONS SPÉCIALES ET SUR MESURES

SPECIAL MAKING



DÉCOUPOIRS INOX



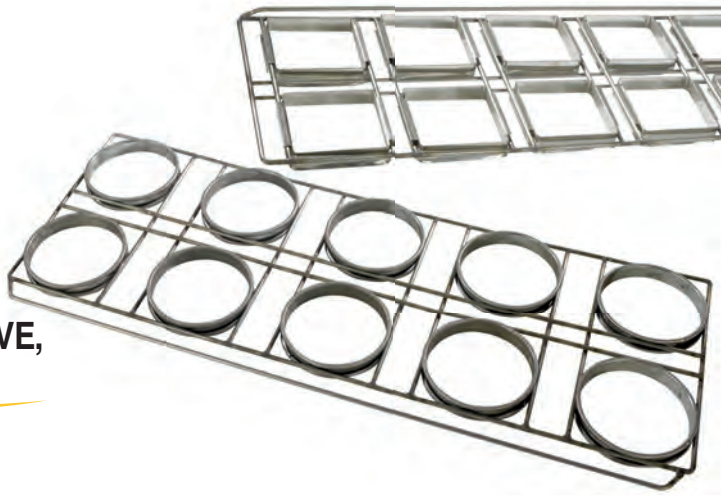
FORMES INOX (cercles, cadres, nonnettes...)





PLAQUES & ATTELAGES...

MOULERIE INOX, ALUMINIUM, ANTI-ADHÉSIVE, FER BLANC, TOLE BLEUE...





OUTILS SPÉCIFIQUES

MALLARD FERRIERE est attentif aux évolutions du marché et aux besoins spécifiques de sa clientèle ;
c'est pourquoi chaque jour notre production réalise dans des délais très courts des fabrications spéciales.

N'hésitez pas à nous contacter, devis sous 48 heures...

***MALLARD FERRIERE** is attentive to changes in the market and the specific needs of its customers; That is why every our production realized in a very short time special productions.*

Do not hesitate to contact us...

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



CUL DE POULE
Hemispherical edge bowl

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00109	16	9	1	13.94
00110	20	10	2	17.38
00111	24	12.5	3.6	19.70
00112	30	15	7	24.85
00113	35	17.5	11.2	30.98
00114	40	20	16.8	44.67



CUL DE POULE BORD ROULE RENFORCE
Hemispherical rolled edge bowl

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00120	22	11	2.7	30.42
00121	26	13	4	35.30
00122	32	17	9.5	47.38
00123	36	18	12	54.27



00126 - SUPPORT INOX POUR CUL DE POULE 21.31 €
S/steel bowl stand



BASSINE MF
Bowl, flat bottom

Code	Ø cm	H cm	Litres	€	Code	Ø cm	H cm	Litres	€
00130	16	8.2	1	7.35	**00135**	28	13	5	14.10
00131	18	8.5	1.5	8.25	**00136**	30	12.8	6	19.25
00132	20	9	2	8.68	**00137**	32	16.5	8	23.80
00133	22	11	3	11.00	**00138**	36	17.5	11	29.15
00134	26	11	4	11.93	**00139**	40	21	14	36.20



BASSINE BORD ROULE OUVERT
Rolled edge bowl, flat bottom

Code	Ø cm	H cm	Litres	€	Code	Ø cm	H cm	Litres	€
00140	16	9	1	9.95	**00148**	32	14	8	20.67
00142	20	10	2	10.60	**00149**	36	15	11.4	27.10
00144	24	11.2	3.5	12.56	**00150**	40	17.5	15.7	35.38
00146	28	12.5	5.5	16.84	**00151**	44	19	20	67.20



BASSINE "ÉCO"
Bowl, flat bottom

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00155	16	6.5	0.5	3.03
00156	20	7.5	1.25	5.05
00157	24	9.5	2	7.50
00158	28	10	2.75	9.03
00160	36	13	7	20.52

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



SEAU
Pail

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00168	16	15.5	1.4	**7.42**
00169	20	20	4.6	**14.42**
00170	24	20.5	5.6	**18.02**
00171	28	25.8	14	**32.86**



SEAU GRADUÉ AVEC PIED
Pail with foot

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00173	31	28.5	12	**74.21**
00174	32.5	32.5	15	**82.82**
00175	34	34.5	20	**103.90**



LOUCHETTE
Ladle

00176 **Louchette à pizza fond plat** **21.80 €**
Ø 8.5 cm - 145 ml

00177 **Louchette ovale à napper** **8.62 €**
Ø 4.5 cm - 2 cl

00178 **Louchette ronde à napper** **8.62 €**
Ø 4 cm - 2 cl

00179 **Louchette à bec** **14.00 €**
Ø 6 cm - 50 cl



LOUCHE MONOBLOC
Ladle, one-piece

Code	Ø cm	Litres	€	Code	Ø cm	Litres	€
00180	6	0.06	**6.20**	**00184**	14	0.75	**19.34**
00181	8	0.12	**7.82**	**00185**	16	1	**22.65**
00182	10	0.25	**9.87**	**00186**	18	1.50	**29.62**
00183	12	0.50	**11.50**	**00187**	20	2	**37.41**



00190 **CUILLERE DROITE MONOBLOC 37 cm** **8.59 €**
Basting spoon, one-piece



00191 **CUILLERE DE COTE MONOBLOC 35 cm** **8.59 €**
Basting spoon, one-piece



SPATULE UNIE MONOBLOC
Plain spatula

Code	Long cm	Larg cm	€
00192	44	10	**11.47**
00193	47	12	**13.09**



ECUMOIRE MONOBLOC
Skimmer, one-piece

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
00195	8	**6.20**	**00199**	16	**13.19**
00196	10	**7.82**	**00200**	18	**21.80**
00197	12	**9.08**	**00201**	20	**27.56**
00198	14	**11.50**			



SPATULE PERFORÉE MONOBLOC
Perforeted spatula

Code	Long cm	Larg cm	€
00202	44	10	**11.47**
00203	47	12	**13.09**

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



00205 - ENTONNOIR À PISTON 0.80 L "FUNNEL CHOC" **39.10 €**
Funnel

En polycarbonate, idéal pour le remplissage et le dosage des produits liquides : gelées, chocolat, crèmes, coulis, sauces, liqueurs... Pour décorer et garnir avec beaucoup de précision et sans gaspillage. Parfaitement transparent, permet une bonne visibilité du contenu. Vendu avec 3 douilles interchangeables en silicone alimentaire Ø 4, 7 et 10 mm et son support.

Dimensions entonnoir Ø 13 x h 14 cm
Dimensions encombrement : 22 x 16.5 x h 22 cm

Passe au lave-vaisselle



00206 - MINI ENTONNOIR À PISTON INOX **43.42 €**
avec support 0.8 Litre
Ø 15 cm - Ht 18.5 cm
Small automatic confectionery funnel

En inox et matière plastique. Ce mini-entonnoir possède un débit réglable (buse de Ø 7 mm étanche). Pratique, sa capacité de 0.8 L est idéale pour les petites quantités de sauce ou crème pour, par exemple, dresser des assiettes à la minute. Son support en fil inox possède un revêtement silicone qui le rend parfaitement stable et anti-dérapant. Passe au lave vaisselle.



00210 - ENTONNOIR A FONDANT AUTOMATIQUE **90.10 €**
Ø 19 cm HT 18 cm, cont 1,9 l
avec SUPPORT et 2 REDUCTEURS Ø 4 et 6 mm
Automatic confectionery funnel

00211 - RÉDUCTEUR Ø 4 mm **8.40 €**
00212 - RÉDUCTEUR Ø 6 mm **8.40 €**
00213 - SUPPORT D'ENTONNOIR - Ht 15 cm **16.50 €**

Entonnoir à piston tout inox, à 3 débits
Inox 18/10, pour une hygiène parfaite. Etanche en position fermée : pour les crèmes, sauces, ou les liqueurs... Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie.





00208 - ENTONNOIR À FONDANT MF AUTOMATIQUE **85.00 €**
Automatic confectionery funnel

En acier inoxydable, poignée plastique ergonomique.
3 réducteurs Ø 2, 4 et 6 mm - Vendu avec support.
Ø 190 mm - ht 220 mm - capacité 1.9 L



PASSE SAUCE RENFORCE TOILE INOX
Conical mesh strainer with wire protection

Code	Ø cm	€
00215	20	93.29
00216	24	97.36



CHINOIS FORT
Chinese strainer

Code	Ø cm	€
00220	16	14.58
00221	18	15.05
00222	20	15.60
00223	24	19.34
00224	26	20.18

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



PASSE SAUCE TOILE METALLIQUE INOX SOUPLE MAILLE 35
Conical mesh strainer

Code	Ø cm	€
00225	20	**24.65**
00226	24	**31.36**

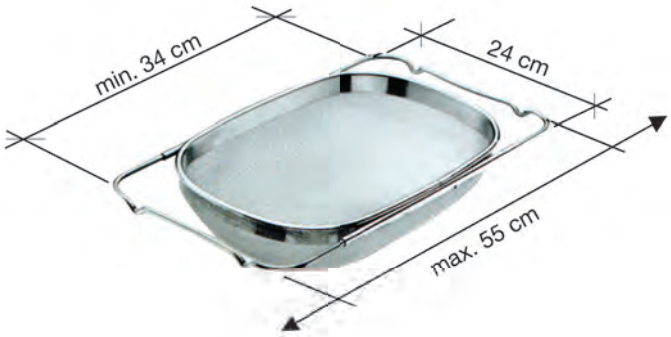


00228 **PASSOIRE A COULIS Ø 19 cm** **21.54 €**
Strainer press



PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE
Round colander

Code	Ø cm	€
00229	20	**18.87**
00230	22	**21.23**



00232 **PASSOIRE EXTENSIBLE** **19.85 €**
Extensible sink strainer

Idéal pour égoutter toutes sortes d'aliments. Les poignées de l'égouttoir sont extensibles de façon à s'adapter à tous les éviers.



00233 **LOT DE 3 PASSOIRES - Ø 15/20/26 cm** **22.07 €**
Set of 3 round mesh strainer, handle



PASSOIRE
Round mesh strainer with handle

Code	Ø cm	€
00236	8	**4.63**
00237	10	**6.30**
00238	12	**8.03**
00239	15	**10.45**
00240	18	**13.13**
00241	20	**18.70**



PASSOIRE CONIQUE
Conical colander

Code	Ø cm	HT cm	€
00243	30	14.5	**70.85**
00244	35	16.5	**82.62**
00245	40	17.5	**93.33**
00246	45	20	**108.33**
00247	50	22.5	**127.13**



PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE
Hemispherical colander

Code	Ø cm	HT cm	€
00248	24	11	**15.25**
00249	30	13.5	**22.86**

BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

- Batterie de cuisine professionnelle inox 18/10 épaisseur de 1 à 1.2 mm
- Fond diffuseur triple inox - alu - inox
- Tous feux + induction
- Poignées inox très robustes, angles arrondis
- Conduction et répartition de la chaleur exceptionnelle
- Cuisson régulière et homogène
- Hygiène parfaite et entretien facile

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



SAUTOIR AVEC COUVERCLE
Saute pan with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00382	36	7.5	8	**85.68**
00383	40	7.5	10	**97.92**



FAITOUT AVEC COUVERCLE
Stock pot with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00386	24	9	4	**61.20**
00387	28	10	7	**78.34**
00388	32	11.5	9.5	**94.25**
00389	36	13.5	14	**122.40**



MARMITE AVEC COUVERCLE
Stock pot with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00393	20	11.5	3.5	**46.46**
00394	24	13.5	6.3	**60.86**
00395	28	15	9.8	**80.83**
00396	32	17.5	14.5	**86.64**
00397	36	19.4	20	**142.54**
00398	40	20.8	25	**160.15**



00410 - SÉRIE DE 5 CASSEROLES 83.64 €
Ø 12 - 14 - 16 - 18 - 20 cm
Avec léger bec verseur et graduations
Set of 5 sauce pans



CASSEROLE BORD VERSEUR
Sauce pan

Code	Ø cm	€
00430	12	**14.10**
00431	14	**15.80**
00432	16	**18.90**
00433	18	**21.80**
00434	20	**24.95**



POELE
Frying pan

Code	Ø cm	H. cm	€
00405	20	4	**18.80**
00406	24	4.5	**23.47**
00407	28	5	**28.44**
00408	32	5.5	**34.27**



00417 - WOK AVEC FOND HÉMISPHÉRIQUE Ø 36 cm - 5.5 L 113.00 €
Forme adaptée à la plaque à induction 30997
Wook with semi-spherical botton

BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION

Poignée inox qui varie de 6 à 12 mm selon le diamètre

TRIPLE FOND DIFFUSEUR SANDWICH inox - aluminium - inox

Couche aluminium qui varie de 4 à 8 mm selon le diamètre pour une diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond, hygiène parfaite et entretien facile.





CASSEROLE A FONDANT
TOUS FEUX SAUF INDUCTION (Fond simple)
Sugar or fondant pan
All sources of heating except induction

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00250	16	7	2	**21.94**



00251 - SAUCIÈRE BAIN-MARIE **31.65 €**
Ø 16 cm - Ht 12.5 cm - 1.5 L
S/steel bain-marie cooker
Acier inoxydable
Tripe fond capsulé inox/alu/inox
Double paroi + graduation interne
Manche bakélite noir
Permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température...





00257 - CASSEROLE BAIN MARIE **19.20 €**
Double paroie Ø 16 cm x h 9 cm
Bain Marie sauce pan



SAUTEUSE
Saute pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00252	20	6	1.9	**27.65**
00253	24	6	2.7	**31.83**
00254	28	6	3.7	**44.41**
00255	32	6	4.7	**52.53**
00256	35	7	6.7	**74.31**



SAUTOIR SANS COUVERCLE "RONDEAU"
Saute pan no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00260	24	9.5	4.3	**38.84**
00261	28	11	6.7	**52.75**
00262	32	12.5	10	**71.53**
00263	35	14	13.6	**96.28**
00264	40	15.5	19.5	**108.95**
00265	45	17	27	**122.12**
00266	50	20	39	**171.44**



FAITOUT SANS COUVERCLE
Stock pot no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00270	24	14	6.3	**42.03**
00271	28	17.5	10.2	**56.14**
00272	32	19	15.2	**72.28**
00273	35	21	20.2	**98.68**
00274	40	25	31.4	**126.35**
00275	45	28	44.5	**147.30**
00276	50	30	59	**199.15**

BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10

STAINLESS STEEL POTS AND PANS



MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE

Stock pot no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00280	24	24	10	**53.32**
00281	28	28	16.5	**76.76**
00282	32	32	24	**108.42**
00283	35	35	33.6	**133.90**
00284	40	40	50	**157.59**
00285	45	45	72	**199.51**
00286	50	50	98	**318.60**



PLAT A ROTIR

Roasting pan

Code	long cm	larg cm	H. cm	Litres	€
00312	40	30	8	8.5	**106.21**
00313	50	40	8	15	**140.68**
00314	60	45	8	23	**177.03**



CASSEROLE SANS COUVERCLE

Sauce pan no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00289	14	7	1	**24.20**
00290	16	7.5	1.5	**24.43**
00291	18	9	2.3	**28.28**
00292	20	10	3.1	**31.76**
00293	24	12	5.4	**37.90**
00294	28	14	8.6	**53.00**



COUVERCLE UNIVERSEL

Lid all purpose

Code	Ø cm	€
00299	14	**7.23**
00300	16	**7.40**
00301	18	**8.13**
00302	20	**8.48**
00303	24	**9.77**
00304	28	**12.05**
00305	32	**15.53**
00306	35	**18.11**
00307	40	**21.23**
00308	45	**25.88**
00309	50	**30.68**

PLATS RECTANGULAIRES ET GRILLES INOX

STAINLESS STEEL TRAY AND GRID

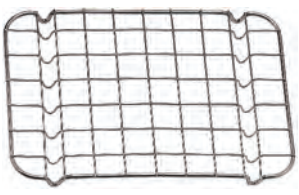


PLAT RECTANGULAIRE

Rectangular roasting pan

Spécial four, anses tombantes à charnières

Code	Dimensions cm	€
00315	25 x 18	**6.67**
00316	30 x 22	**8.65**
00317	35 x 26	**11.50**
00318	40 x 28	**13.97**



GRILLE ADAPTABLE SUR PLAT RECTANGULAIRE

Grid

Code	Dimensions cm	€
00351	25 x 18	**2.22**
00357	30 x 22	**3.09**
00358	35 x 26	**3.46**
00359	40 x 28	**4.57**

BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION

- Toute la pièce (corps, poignées et manches) est fabriquée en acier inoxydable 18/10.
- Fond thermo-diffuseur (inox 18/10 - aluminium - inox
- Epaisseur 1.5 - 2 mm
- Couvercle conçu pour une économie d'énergie
- Garantie maximale en terme de résistance, de durabilité et d'hygiène
- Compatible avec tous les types de feux (y compris induction et four)



PLAT À SAUTER À ANSE "RONDEAU" SANS COUVERCLE
Round saute pan no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00319	28	11	6.7	**72.88**
00320	32	12.5	10	**90.33**
00321	36	14	14.2	**106.30**
00322	40	15.5	19.4	**147.30**



MARMITE BASSE "À RAGOUT" SANS COUVERCLE
Round saute pan no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00325	20	13	4	**57.50**
00327	24	14	6.7	**72.97**
00329	28	17.5	10.7	**87.28**
00330	32	18	14.6	**100.22**
00331	36	21.5	21.8	**123.56**
00332	40	24.5	30	**167.06**



MARMITE HAUTE "TRAITEUR" SANS COUVERCLE
Cooking pot no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00335	24	24	10.5	**80.61**
00337	28	28	17.2	**90.94**
00338	32	32	25.7	**116.80**
00339	36	36	36.5	**161.92**
00340	40	40	50	**198.89**



COUVERCLE UNIVERSEL
Lid all-purpose

Code	Ø cm	€
00342	16	**12.74**
00343	20	**13.95**
00345	24	**15.64**
00347	28	**17.26**
00348	32	**22.14**
00349	36	**25.65**
00350	40	**28.29**



PLAT À SAUTER
Round saute pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00354	24	6.5	2.7	**57.13**
00356	28	7	4	**67.70**



CASSEROLE
Sauce pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00360	14	7.5	1.1	**32.98**
00361	16	8	1.6	**37.09**
00362	18	9	2.25	**40.54**
00363	20	10	2.9	**44.55**
00365	24	12	5.4	**59.21**
00367	28	14	8.6	**72.35**

BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION







SAUTEUSE CONIQUE

Conical saute pan

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00373	16	6	1	**39.33**
00374	20	6.5	1.6	**43.46**
00375	24	7.5	2.7	**50.87**

POËLE

Frying pan

Code	Ø cm	h cm	€
00376	20	4	**34.98**
00377	24	4.5	**38.48**
00378	28	5.5	**46.75**
00379	32	6	**55.98**

AUTOCUISEUR INOX PROFESSIONNEL TOUS FEUX

PRESSURE COOKER S/STEEL







AUTOCUISEUR INOX PRO

Pressure cooker s/steel

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00550	32	19.5	15	**349.79**
00551	32	26	20	**364.06**
00552	32	29.5	23	**376.57**

CORPS AUTOCUISEUR INOX SEUL

Pressure cooker stockpot s/steel

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00555	32	19.5	15	**103.51**
00556	32	26	20	**117.79**
00557	32	29.5	23	**130.29**

Position 0 : Evacuation de la pression
Position I : Cuisson rapide 0,5 bar
Position II : Cuisson extra rapide 0,8 bar

Poser l'autocuiseur sur une source de chaleur au maximum. Si vous cuisinez au gaz, les flammes ne doivent dépasser le fond de l'autocuiseur. En cas d'utilisation sur plaque électrique, se servir d'une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'appareil.

L'autocuiseur est adapté pour toutes les sources de chaleur, vitrocéramique, induction, etc...

RAPIDE - Cet autocuiseur permet une cuisson rapide, sûre, commode, pratique et économique. Le temps de cuisson est réduit de deux tiers.

SÉCURITÉ - Quatre fonctions de votre autocuiseur vous garantissent une sécurité maximale. Système de fermeture de sécurité empêchant l'ouverture de l'autocuiseur. Indicateur montrant que la pression désirée a été obtenue. Soupape de contrôle évitant que la pression monte. Système de sécurité qui empêche que la pression monte quand le couvercle n'est pas fermé correctement.



Ouverture facile et rapide grâce à son système breveté

PRATIQUE - le corps de l'autocuiseur est facile à nettoyer et est adapté au lave-vaisselle.

LE COUVERCLE ET LE JOINT DE LA FERMETURE NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE MIS DANS LE LAVE VAISSELLE.

ECONOMIQUE - Une fois que la pression sélectionnée est atteinte, le brûleur se met à feu plus réduit. C'est un système si efficace que les pièces les plus économiques de viande deviennent tendres.



00560 - COUVERCLE INOX SEUL Ø 32 CM **16.56 €**

Lid s/steel

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM

ALUMINIUM POTS AND PANS

- Aluminium pur très épais.
- Excellente conductibilité.
- Surface corps polie satinée à rayons, spécialement conçue pour un entretien facile et rapide.

GAZ · VITRO · ELECTR · FOUR · **TOUS FEUX SAUF INDUCTION** · LAVE VAISSELLE



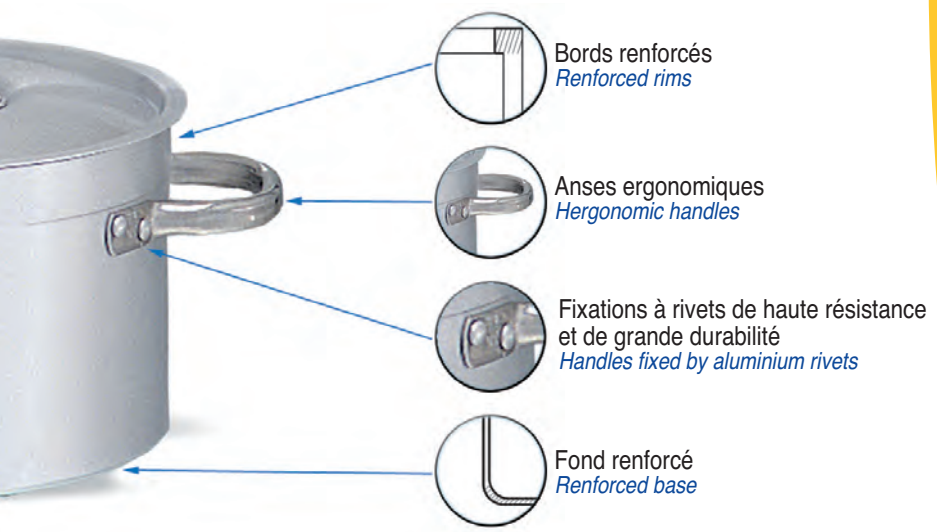
CASSEROLE
Sauce pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00422	16	8	1.5	**16.56**
00423	18	9	2	**18.01**
00424	20	10	3	**20.21**
00426	24	12	5	**23.82**
00427	26	13	6	**26.61**



PLAT A SAUTER
Saute pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00440	20	5.5	1.75	**19.52**
00442	24	6	2.75	**21.88**
00444	28	6	3.75	**24.81**





PLAT A SAUTER A ANSES "RONDEAU" SANS COUVERCLE
Casserole with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00450	27	11	6	**30.19**
00451	32	13	10	**34.19**
00452	35	14	13	**39.60**
00453	40	16	20	**50.65**
00454	45	18	28	**57.32**
00455	50	21	41	**74.91**



MARMITE HAUTE "TRAITEUR" SANS COUVERCLE
Stock pot with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00460	25	25	12	**39.86**
00461	27	27	15	**47.90**
00462	30	30	21	**51.86**
00463	35	35	33	**66.69**
00465	40	40	50	**89.70**
00466	45	45	72	**105.95**
00467	50	50	98	**121.17**

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM

ALUMINIUM POTS AND PANS





MARMITE BASSE "A RAGOUT" SANS COUVERCLE

Casserole with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00470	25	15	7.3	**30.87**
00472	30	18	12.7	**38.74**
00474	35	21	20	**50.87**
00475	40	25	31	**65.86**
00476	45	28	44	**72.24**
00477	50	31	61	**101.82**



COUVERCLE

Lid

Code	Ø cm	€
00480	20	**9.12**
00482	25	**9.55**
00484	27	**10.40**
00485	30	**11.78**
00486	32	**12.90**
00488	35	**14.23**
00490	40	**17.55**
00491	45	**21.67**
00492	50	**24.04**



PLAT A ROTIR

Roasting pan

Code	Long. cm	Larg. cm	H. cm	€
00506	40	30	6.5	**34.18**
00507	45	32	6.5	**37.33**
00508	50	35	7	**48.03**
00510	60	40	9	**59.43**



PASSOIRE A LEGUMES

Vegetable, colander

Code	Ø cm	H.cm	€
00530	30	15	**58.40**
00532	40	17.5	**78.95**



DISQUE RELAIS INOX POUR INDUCTION

Interface disc for induction cooking

Code	Ø cm	€
00890	24	**23.04**
00891	28	**36.20**

- Ce disque permet l'utilisation de tous les produits non-induction sur une plaque à induction.
- *This disc allows to use any non induction products for induction cooking*

GAMME PÂTISSERIE CUIVRE
COPPER RANGE



MADE IN FRANCE

BASSINE À BLANC
Bowl for egg with ring

Code	Ø cm	Litres	€
00590	20	1.5	**69.70**
00591	26	3	**82.28**
00592	32	5	**134.31**



00617 - BASSINE À CONFITURE 169.40 €
Jam bowl
Ø 40 cm - Cuivre massif lisse - 12 l

TOUS FEUX SAUF INDUCTION



00609 - BASSINE À GELÉE 46.90 €
Jam bowl
Ø 26.5 cm - ht 14 cm - 4 litres
Cuivre massif lisse
Anses fonte



BASSINE À BLANC
Bowl for egg white with ring

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00600	26	13	4.6	**102.37**
00601	30	15	7	**117.83**
00602	35	18	10	**230.93**
00603	40	20	16	**305.37**



"POELON" TOUT CUIVRE
Sugar pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00610	12	7	0.8	**100.43**
00611	14	8	1.2	**103.34**
00612	16	9	1.8	**123.63**
00613	18	10	2.5	**131.37**
00614	20	11	3.5	**138.13**

- Permet de réaliser des sabayons ou autres sauces, au bain marie et peut également servir pour le travail du sucre.



BASSINE À CONFITURE CUIVRE MARTELÉ
Jam bowl

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00605	36	13	11	**215.47**
00606	40	15	15	**246.41**



POELON À SABAYON
Zabaglione bowl

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00618	16	12	1.8	**96.57**
00619	20	14.5	3.5	**129.43**



00608 - BASSINE À CONFITURE LÉGÈRE 58.08 €
Jam bowl
Ø 38 cm - ht 12 cm - Cuivre massif lisse - 9 litres
Anses fonte





MOULE À TARTE TATIN - INTÉRIEUR ÉTAMÉ
"Tatin" pie mould

Code	Ø cm	H. cm	€
00625	24	4.5	**92.71**
00626	28	5	**110.11**
00627	32	5	**130.41**

- **Pour l'étamage ou le rétamage de vos casseroles, sauteuses... en cuivre ; nous consulter**

POÊLES ANTI-ADHÉSIVES
NON-STICK FRYING PANS



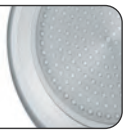
GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



POÊLE ALUMINIUM REVÊTEMENT CÉRAMIQUE
Ceramic coating aluminium fry pan

Code	Ø cm	H cm	€
00752	20	4	22.88
00753	24	4.5	29.63
00754	28	5	36.25
00755	32	5.5	44.00

- Fond plaque inox induction.
- *S/steel sheet induction bottom*



Avantages : Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.

POÊLE RONDE ALUMINIUM
Round frying pan, aluminium

Code	Ø cm	H cm	€
00756	20	4	17.42
00757	24	4.5	22.36
00758	28	5	25.80
00759	32	5.5	30.53



POÊLE ACIER INOXYDABLE 18/10 revêtement EXCALIBUR
S/steel, excalibur coating fry pan

Code	Ø cm	H cm	€
00791	18	3.5	36.81
00792	20	3.8	37.24
00793	22	4.2	41.62
00794	24	4.6	44.37
00795	26	5	49.53

Code	Ø cm	H cm	€
00796	28	5.5	53.92
00797	32	6	63.30
00798	36	6	87.00
00799	40	6.5	100.88



GAZ VITRO ELECTR **TOUS FEUX SAUF INDUCTION**



POÊLE RONDE ALUMINIUM
Round frying pan, aluminium

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00760	20	4	1	15.52
00761	24	4	1.5	18.79
00762	28	4	2.2	22.53
00763	32	5	3.3	26.32
00764	36	5.5	4.7	32.04
00765	40	6	6.2	37.28

POÊLE A POISSON ALUMINIUM
Oval fish frying pan, aluminium

Code	Long. cm	Larg. cm	H. cm	€
00770	36	26	5	46.53
00771	40	28	5	48.40



00775 - POÊLE RECTANGULAIRE ALUMINIUM 38x26x4 cm 40.46 €
Rectangular frying pan, aluminium



CREPIERE ALUMINIUM
Pancake frying pan, aluminium

Code	Ø cm	€
00766	22	14.36
00767	26	16.67
00768	30	24.40



00777 - POÊLE A BLINIS ALUMINIUM Ø12 x ht 2 cm 7.74 €
Blinis frying pan, aluminium



00788 - CRÉPIÈRE "TEFAL" Ø 28 cm 25.36 €
Pancake frying pan

BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM

NON STICK POT AND PANS, CAST ALUMINIUM



GAZ VITRO ELECTR INDUCTION

- Batterie de cuisine haut de gamme en fonte d'aluminium coulée à la main pièce par pièce.
- Fabriquée en Allemagne.
- Le fond épais de 9-10 mm permet une cuisson saine, un nettoyage facile et une bonne répartition de la chaleur.



POELE RONDE

Round frying pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00800	20	5	**54.26**
00801	24	5	**57.34**
00802	28	5	**65.18**
00803	32	5	**81.48**



SAUTEUSE 2 POIGNÉES

Saute pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00810	20	8	**58.37**
00811	24	8	**61.70**
00812	28	8	**72.12**
00813	32	8	**81.46**



00804 - POÊLE À POISSON OVALE - 35 x 24 cm **77.71 €**

Oval fish frying pan



COCOTTE RONDE

Round casserole

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00816	20	10	**64.73**
00817	24	10	**69.89**
00818	28	12	**77.69**



00820 - POÊLE À CRÈPES Ø 28 cm **70.39 €**

Pancakes frying pan



SAUTEUSE RONDE

Round saute pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00806	20	7	**56.81**
00807	24	7	**59.02**
00808	28	7	**67.08**



00825 - WOK Ø 32 cm **76.80 €**

Wok



00809 - POÊLE "GRILL" CARRÉE - 28 x 28 cm **73.85 €**

"Grill" square pan



COUVERCLE EN VERRE

Glass lid

Code	Ø cm	€
00829	16	**4.80**
00830	20	**5.10**
00831	24	**6.00**
00832	28	**6.30**
00833	32	**6.90**

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM "INDUPLUS"

NON STICK POT AND PANS, CAST ALUMINIUM

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



POÊLE
Frying pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00835	20	5	**18.83**
00836	24	5.6	**24.30**
00837	28	6.2	**30.95**



SAUTEUSE
Saute pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00841	24	7	**26.74**
00842	28	7.5	**33.54**



00850 - CRÉPIÈRE de 28 cm 30.98 €
Pancake pan



POÊLE GRILL CARRÉE
Square grill pan

Code	Dim cm	€
00851	24 x 24	**34.36**
00852	28 x 28	**42.37**



00855 - WOK Ø 28 cm 29.86 €
Wok



FRITEUSE AVEC PANIER
Frying pan with basket

Code	Ø cm	€
00861	26	**44.21**

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM "GRANIT PRO"

NON STICK POT AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



POÊLE
Frying pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
00870	20	5	**26.98**
00871	24	5.6	**33.76**
00872	28	6.2	**42.10**
00873	32	6.5	**51.06**

- Manche amovible
- antiadhérent 3 couches
- Ultra résistant et durable



00875 - CRÉPIÈRE de 28 cm 38.00 €
Pancake pan



00876 - SAUTEUSE Ø 28 cm avec couvercle 65.70 €
Saute pan



00878 - POÊLE GRILL CARRÉE 28 cm 46.70 €
Square grill pan

BATTERIE DE CUISINE EN TOLE D'ACIER

STEEL POTS AND PANS



TOLE D'ACIER blanche - Qualité lourde

- Modèle professionnel - Epaisseur de 2,5 à 3 mm
- Diffusion parfaite de la chaleur
- Queue feuillard

Sheet steel white - Heavy quality

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



POELE A BLINIS

"Blinis" frying pan

Code	Ø cm	€
00969	12	7.38

BASSINE A FRITURE BOMBEE SANS PANIER

Deep fryer no basket

Code	Ø cm	Litres	€
00940	32	6	26.31
00941	36	8.8	33.73
00942	40	12.2	40.29
00943	45	17.3	52.64
00944	50	23.5	68.68



POELE A CREPES

Heavy pancake frying pan

Code	Ø cm	€
00975	18	8.62
00976	20	9.46
00977	22	10.31
00978	24	10.70



PANIER FIL ETAME POUR BASSINE A FRITURE

Basket for deep fryer

Code	Ø cm	€
00950	31	18.84
00951	35	20.30
00952	39	30.78
00953	43	32.06
00954	48	33.80



POELE OVALE "A POISSON"

Heavy oval fish frying pan

Code	Long. cm	Larg. cm	€
00980	28	20	28.30
00981	32	23	32.07
00982	36	26	36.18
00983	40	28	48.96

IDÉALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER...



POELE RONDE "RESTAURANT"

Heavy restaurant frying pan

Code	Ø cm	€
00990	22	18.92
00991	24	19.72
00992	26	24.68
00993	28	25.92
00994	30	29.62
00995	32	32.07
00996	36	41.14
00997	40	50.60



COUPE LYONNAISE "PLAT A PAELLA"

Heavy "paella" pan

Code	Ø cm	Litres	€
00960	36	4.3	41.14
00961	40	4.8	50.60

BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM EMAILLÉE
ENAMELLED CAST IRON

Nouveautés

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION FOUR LAVE VAISSELLE

- Finition extérieure et intérieure émaillée. Email très résistant et d'une grande durabilité.
- Excellente rétention et distribution uniforme de la chaleur. Conserve tous les nutriments, les vitamines et les saveurs des aliments.
- Apte pour tous types de feux
- Inclut une base en bois, idéale pour servir et présenter.
- Non apte pour le lave-vaisselle.



00900 - MINI COCOTTE RONDE 24.62 €
Round small casserole
Ø 10 x h 5 cm, 200 ml



00901 - MINI COCOTTE RECTANGULAIRE 24.62 €
Rectangular small casserole
13 x 9 x h 4.5 cm, 300 ml



00902 - MINI COCOTTE OVALE 29.37 €
Oval small casserole
13 x 10 x h 5 cm, 400 ml

BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM
CAST IRON

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION FOUR LAVE VAISSELLE

- Fabriquée en fonte d'aluminium.
- Garantit l'absorption et la distribution uniforme de la chaleur, sans points de surchauffe.
- La distribution uniforme de la chaleur sur toute la pièce permet aux aliments de ne pas perdre leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous les nutriments et vitamines.
- Les pointes situées sous le couvercle permettent aux gouttes issues de la condensation de retomber sur les aliments, formant ainsi un flux permanent de circulation qui réduit la perte des saveurs et des jus des aliments.
- Revêtement antiadhésif intérieur et extérieur.
- Passe au lave-vaisselle.



MINI COCOTTE RONDE
Round small casserole

Code	Ø cm	h cm	L	€
00910	10	5.0	0.24	19.66
00911	14	7.5	0.90	29.07

De la cuisine à la table



MINI COCOTTE OVALE
oval small casserole

Code	Dim cm	h cm	L	€
00916	12 x 8.5	5.0	0.25	19.56



COCOTTE RONDE
Round casserole

Code	Ø cm	h cm	L	€
00912	16	7.0	1.30	47.12
00913	20	8.0	2.40	62.14
00914	24	10.0	4.20	77.80
00915	28	11.5	6.70	95.31



COCOTTE OVALE
Oval casserole

Code	Dim cm	h cm	L	€
00917	26 x 20	9.0	3.5	71.11
00918	31 x 25	11.0	6.3	97.91

SPATULES INOX
SPATULAS S/STEEL

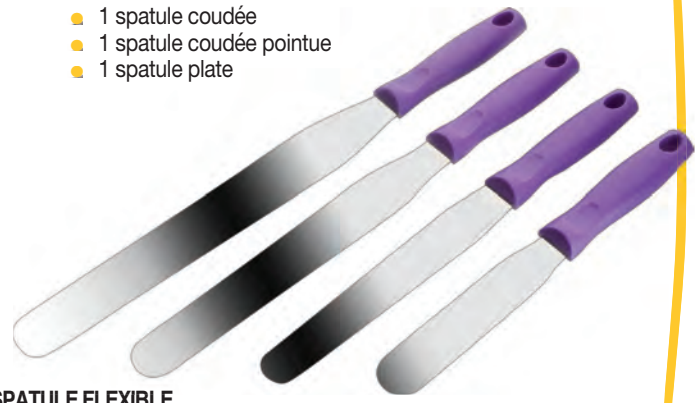
Nouveautés



Gamme manche violet pour la préparation et le service des plats ou pâtisseries sans allergènes...

Prépare and serve allergen free foods...

01432 - LOT DE 3 MINI SPATULES 10 cm 8.41 €
Set of 3 mini spatulas
- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



SPATULE FLEXIBLE
Pastry spatula

Code	Long cm	€
01444	10	3.52
01445	15	4.90
01446	20	6.72
01447	25	7.85
01448	30	9.45



SPATULE COUDÉE
Bent spatula

Code	Long cm	€
01449	10	3.72
01450	15	5.10
01451	20	6.90
01452	25	8.00
01453	30	9.65



01454 - PELLE À TARTE 5.00 €
Cake server
25 x 6 cm



01455 - SPATULE TRIANGULAIRE 5.75 €
Cleaning spatula
25 x 10 cm



01456 - SPATULE RECTANGULAIRE XL 11.57 €
Rectangular spatula XL
32 x 12 cm



01457 - SPATULE RECTANGULAIRE 6.90 €
Rectangular spatula
27 x 7 cm



01458 - COUPE PÂTE 7.57 €
Dough scraper
15 x 11 cm

GAMME SPATULES ET PELLES INOX MF

SPATULA AND TURNER STAINLESS STEEL, PLASTIC HANDLE

LAME ACIER INOXYDABLE ; MANCHE SURMOULÉ EN POLYPROPYLÈNE NOIR



SPATULE FLEXIBLE

Pastry spatula

Code	long. cm	€
01000	10	**6.11**
01001	14	**6.74**
01002	18	**7.25**
01003	20	**7.76**
01004	23	**9.67**
01005	27	**11.19**
01006	30	**13.10**
01007	35	**14.37**





SPATULE COUDÉE

Bent spatula

Code	long. cm	€
01015	21	**11.07**
01016	27	**11.83**



SPATULE TRIANGULAIRE

Cleaning spatula

Code	larg. cm	€
01020	8	**6.36**
01021	10	**6.87**
01022	12	**7.25**



01030 - **PELLE COUDÉE PLEINE 20 x 7,5 cm** **10.74 €**

Bent turner



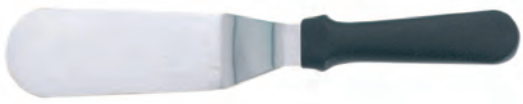
01031 - **PELLE COUDÉE PERFORÉE 20 x 7,5 cm** **11.13 €**

Bent turner



01033 - **PELLE À HAMBURGER - 15 x 7.5 cm** **8.91 €**

Hamburger turner



01036 - **PELLE À PIZZA - 13 x 5 cm** **7.89 €**

Pizza turner



01038 - **PELLE À GATEAU - 11 cm** **6.36 €**

Cake server



01039 - **TARTINEUR - 8.5 x 3 cm** **3.15 €**

Spreader

Les dimensions correspondent à la longueur de la partie inox

COUTEAUX "GAMME UNIVERSAL"

UNIVERSAL KNIVES



NITRUM© ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL ACIER INOXYDABLE ACCIAIO INOSSIDABILE

NSF

BACTIPROOF

Conçu pour l'usage quotidien sans renoncer au design...

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM© de très haute tenue.

- Manche pensé pour un usage quotidien avec des lignes droites.
- Côtes en polyoxymethylène (POM), matière plastique d'excellente finition et d'une grande dureté, résistant à la javel et au vieillissement.
- Indéformable aux hautes et basses températures (de -40 à +150°C).
- Les rivets en acier inoxydable sont garantis contre la corrosion.



50000 - COUTEAU OFFICE 7.5 cm 11.17 €
Paring knife



50002 - COUTEAU OFFICE 10 cm 11.34 €
Paring knife



50004 - COUTEAU CRANTÉ 13 cm 14.16 €
Serrated knife



50005 - COUTEAU MULTI-USAGES 15 cm 14.80 €
Multi-purpose knife



50007 - FOURCHETTE 16 cm 15.55 €
Carving fork



50010 - FILET DE SOLE 16 cm 16.35 €
Filet knife



COUTEAU DE CUISINE
Chef's knife

Code	Long. cm	€
50012	15	16.51
50013	20	22.04
50014	25	29.44
50015	30	36.74

A knife designed for the every day without compromising design.

Exclusive, high usable and lasting NITRUM© stainless steel.

- *Made for everyday use without scrificing design, the ergonomic, slip-resistant, handle provides a firm and comfortable grip.*
- *The handle scales are made of polyoxymethylene (POM) and is highly resistant to impact, abrasion and solvents...*
- *Is able to wisthstand high and low temperatures between -40 to +150°C).*
- *Rivets are made of stainless steel alloy ensuring extremely high corrosion resistance.*



50016 - COUTEAU À DÉCOUPER 14 cm 15.85 €
Cutting knife



COUTEAU À PAIN
Bread knife

Code	Long. cm	€
50017	20	17.32
50018	25	21.32

Couteaux style japonais
Japanese style knife



50020 - COUTEAU SANTOKU 17 cm 27.03 €
Lame alvéolée
SANTOKU knife



50021 - COUTEAU DEBA 17 cm 40.26 €
DEBA knife



50022 - COUTEAU USUBA 17.5 cm 32.33 €
USUBA knife



50023 - COUTEAU YANAGIBA 24 cm 42.80 €
YANAGIBA knife



Fuso nitro+

Couteaux fabriqués en France
Lame acier inox Sandvik 14C28N renforcé à l'azote, dureté HRC 58/60
Manche 100% acier inox

Knives made in France
Nitrogen stengthened 14C28N Sandvik stainless steel blade, HRC hardness 58/60
100% stainless steel handle



50040 - COUTEAU OFFICE 10 cm **35.42 €**
Paring knife



50041 - COUTEAU STEAK 13 cm **38.08 €**
Steak knife



50043 - COUTEAU LÉGUFRUIT 12 cm **38.08 €**
Utility knife



COUTEAU CHEF
Chef's knife

Code	Long. cm	€
50045	15	56.87
50046	20	66.68
50047	25	83.35



50050 - COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ 18 cm **72.46 €**
Santoku knife



50051 - COUTEAU JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ 30 cm **68.44 €**
Ham/Salmon knife



50053 - COUTEAU À DÉCOUPER "YATAGAN" 20 cm **60.81 €**
Yatagan carving knife

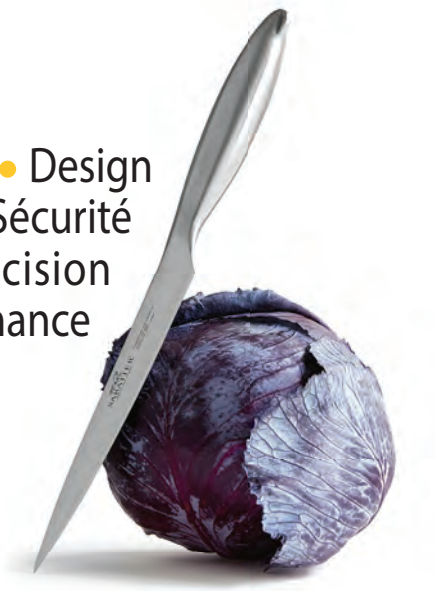


50054 - COUTEAU À FILETER 20 cm **55.27 €**
Flexible fillet knife



50055 - COUTEAU À PAIN 20 cm **62.91 €**
Bread knife

- Design
- Sécurité
- Précision
- Performance



COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP

HACCP KITCHEN KNIVES



Dessiné pour des professionnels ayant un usage intensif. Exclusivement en acier inoxydable **NITRUM** © de très haute tenue.
Manche ergonomique, confortable et sure, il est composé de polypropylène (PP) avec une bonne stabilité aux coups, antiglisse et résistant aux hautes températures (120-130°C). La liaison entre le manche et la lame est réalisée grâce à un procédé d'injection qui les unit.

*Specialy designed and engineered for prolonged and heavy use. Exclusiv, high usable and lasting **NITRUM** ® stainless steel.*
***Ergonomic handle:** safe and comfortable the handle is made from injected polypropylene (PP). It is shock and slip resistant as well resistant to high temperature (120-130°C). The join between handle and blade is seamless thanks to the injection process.*

Identification des couleurs :
La couleur manche identifie le couteau pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire pour le consommateur, définie par les normes européennes.

Colour identification system:
Each knife can be identified for cutting a specific food. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.



COUTEAU OFFICE 10 cm
Paring knife

Code	Couleur / *Colours*	€
01040	Noir / *Black*	2.72
01041	Rouge / *Red*	2.72
01042	Jaune / *Yellow*	2.72
01043	Vert / *Green*	2.72
01044	Bleu / *Blue*	2.72
01045	Blanc / *White*	2.72
01046	Marron / *Brown*	2.72
01034	Rose / *Pink*	2.72



COUTEAU CUISINE CHEF 20 cm
Chef's knife

Code	Couleur / *Colours*	€
01061	Noir / *Black*	16.27
01062	Rouge / *Red*	16.27
01063	Jaune / *Yellow*	16.27
01065	Vert / *Green*	16.27
01068	Bleu / *Blue*	16.27
01069	Blanc / *White*	16.27
01071	Marron / *Brown*	16.27
01035	Rose / *Pink*	16.27



COUTEAU OFFICE CRANTÉ 10 cm
Paring knife

Code	Couleur / *Colours*	€
01047	Noir / *Black*	2.81
01048	Rouge / *Red*	2.81
01049	Jaune / *Yellow*	2.81
01051	Vert / *Green*	2.81
01052	Bleu / *Blue*	2.81
01053	Blanc / *White*	2.81
01055	Marron / *Brown*	2.81



COUTEAU CUISINE CHEF 25 cm
Chef's knife

Code	Couleur / *Colours*	€
01072	Noir / *Black*	17.59
01075	Rouge / *Red*	17.59
01076	Jaune / *Yellow*	17.59
01077	Vert / *Green*	17.59
01079	Bleu / *Blue*	17.59
01081	Blanc / *White*	17.59
01083	Marron / *Brown*	17.59



01037 - COUTEAU À PAIN 20 cm 11.55 €
Bread knife

COUTELLERIE
KNIVES COLLECTION

COLLECTION COULEURS
Colors collection



COUTEAU OFFICE - 8 cm **5.47 €**
Paring knife



50100 - Noir / *Black*
50101 - Anis / *Green*
50102 - Jaune / *Yellow*
50103 - Fuschia / *Fuschia*
50104 - Rouge / *Red*
50105 - Orange / *Orange*
50106 - Mauve / *Mauve*
50107 - Turquoise / *Turquoise*



COUTEAU OFFICE - 10 cm **6.55 €**
Paring knife



50110 - Noir / *Black*
50111 - Anis / *Green*
50112 - Jaune / *Yellow*
50113 - Fuschia / *Fuschia*
50114 - Rouge / *Red*
50115 - Orange / *Orange*
50116 - Mauve / *Mauve*
50117 - Turquoise / *Turquoise*



COUTEAU STEACK CRANTÉ - 11.5 cm **6.22 €**
Steack knife



50120 - Noir / *Black*
50121 - Anis / *Green*
50122 - Jaune / *Yellow*
50123 - Fuschia / *Fuschia*
50124 - Rouge / *Red*
50125 - Orange / *Orange*
50126 - Mauve / *Mauve*
50127 - Turquoise / *Turquoise*



COUTEAU DE TABLE CRANTÉ - 10.5 cm **6.22 €**
Table knife



50130 - Noir / *Black*
50131 - Anis / *Green*
50132 - Jaune / *Yellow*
50133 - Fuschia / *Fuschia*
50134 - Rouge / *Red*
50135 - Orange / *Orange*
50136 - Mauve / *Mauve*
50137 - Turquoise / *Turquoise*

COUTEAUX À STEACK
STEACK KNIVES, S/STEEL





50142 - COUTEAU FORGÉ TOUT INOX 11 cm **10.60 €**
S/Steel forged knife



50145 - COUTEAU DALLAS 12.5 cm **4.43 €**
Dallas knife



50140 - COUTEAU REFLEX 12 cm **0.62 €**
Reflex knife



50144 - COUTEAU ÉVOLUTION 12 cm **3.63 €**
Evolution knife



50146 - COUTEAU DALLAS 12.5 cm **6.41 €**
Manche bois
Dallas knife, wood handle



50148 - COUTEAU LE THIERS 11.5 cm **21.54 €**
Manche noir
Le Thiers knife



50149 - COUTEAU LE THIERS 11.5 cm **21.54 €**
Manche rouge nacré
Le Thiers knife

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTEAUX GAMME SANELLI

SANELLI RANGE



Les lames acier inoxydables sont :

- d'une fermeté résistante,
- d'une bonne flexibilité,
- d'un potentiel tranchant élevé,
- d'une longue durée de vie,
- d'une forme de lame conçue spécialement pour une utilisation à caractère professionnel.

Manche bimatière résistant aux forts écarts de température -40 à +150°C et aux agents corrosifs ; la forme ergonomique assure une réduction de la fatigue chez l'utilisateur. La surface polie mais légèrement rugueuse empêche le manche de glisser et rend son utilisation beaucoup plus sûre.

Le couteau peut donc être stérilisé ou nettoyé au lave-vaisselle. La couleur verte du manche rend le couteau instantanément visible sur le plan de travail : une sécurité accrue au travail.



01050 - **COUTEAU ECONOME - 7 cm** **9.98 €**
Peeler



01054 - **COUTEAU A TOMATE - 12 cm** **12.51 €**
Tomato knife



01060 - **COUTEAU D'OFFICE - 10 cm** **10.16 €**
Paring knife



01064 - **SPATULE TRIANGULAIRE - 10 cm** **28.37 €**
Cleaning spatula



SPATULE FLEXIBLE
Pastry spatula

Code	Long.cm	€
01066	18	**26.24**
01067	27	**30.50**



01070 - **FOURCHETTE 2 DENTS - 33 cm** **53.59 €**
Meat fork



COUTEAU À GÉNOISE
Pastry serrated knife

Code	Long.cm	€
01073	24	**24.45**
01074	32	**33.68**



01078 - **FILET DE SOLE - 18 cm** **24.40 €**
Filet knife



01080 - **COUTEAU JAPONAIS - 18 cm** **31.90 €**
Japan knife



01082 - **COUTEAU A PATE - 25 cm** **42.23 €**
Dough knife



01085 - **COUTEAU A SAIGNER - 14 cm** **26.30 €**
Boning knife



01090 - **COUTEAU A DESOSSER - 14 cm** **23.76 €**
Boning knife



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher's knife

Code	Long.cm	€
01095	22	**32.30**
01096	27	**40.55**



COUTEAU DE CUISINE
Cook's knife

Code	Long.cm	€
01100	20	**28.49**
01101	24	**36.12**
01102	30	**47.30**



01110 - **FUSIL MECHE RONDE - 30 cm** **49.44 €**
Butcher steel, round bit

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTEAUX INOX "COLOUR PROF"

"COLOUR PROF" PROFESSIONNAL KNIVES

Viandes crues
Raw meat

Légumes crus
Raw vegetable

Viandes cuites et charcuteries
Cooked meats

Poissons crus
Raw fish

Fruits et salades
Salads and fruits

Laitages, pains et viennoiseries
Bakery and dairy products

Conception spécialement réalisée pour un travail prolongé.
Exclusivement en acier inoxydable NITRUM© de très haute tenue.
Le manche de cette série est un manche **ergonomique révolutionnaire** composé d'un noyau dur en polypropylène (PP) qui est le coeur du manche. Il est recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant.

*The colour-prof is especially designed for prolonged and heavy professional use. Exclusive, high usable and lasting NITRUM© stainless steel. The handle used in this serie is a **revolutionary ergonomic** design using a core of polypropylene (PP) in the heart of the handle and soft rubber coating on the outside. This special mixture or materials gives this unit greater comfort and adaptability as well as being non-hygroscopic (meaning it does not absorb liquids). It is also resistant to hight temperature and slippage.*

Identification des couleurs :
Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur en polypropylène, permettant un meilleur contrôle sanitaire pour les consommateurs, basé sur les normes européennes.

Colour identification system:
Each knife can be identified for cutting a specific food using a system of coloured polypropylene indicators located on the handle. Thereby promoting better hygiene and health for the consumer. Based on European standards.



01103 - **COUTEAU OFFICE 8 cm** **8.50 €**
Paring knife



01119 - **COUTEAU À DÉSOSSER 15 cm** **14.88 €**
Boning knife



COUTEAU DE CUISINE
Chef's knife

Code	Long.cm	€
01105	20	**19.40**
01106	25	**20.89**
01107	30	**23.04**



01120 - **COUTEAU TRANCHELARD 20 cm** **16.70 €**
Slicing knife



01108 - **COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ 18 cm** **26.15 €**
Santoku knife



01125 - **COUTEAU FILET DE SOLE 17 cm** **14.88 €**
Filleting knife



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher knife

Code	Long.cm	€
01111	15	**15.39**
01112	20	**16.89**
01113	25	**20.76**
01114	30	**26.34**



COUTEAU À GÉNOISE
Pastry knife serrated

Code	Long.cm	€
01128	25	**20.87**
01129	30	**21.74**

GAMME SABATIER INOX
SABATIER KNIFE RANGE, S/STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



La série cuisine traditionnelle avec mitre ronde
The traditionnal chef's knives with round balster



01150 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm 12.78 €
Paring knife



01151 - BEC D'OISEAU - 7 cm 17.28 €
Peeling knife



01152 - COUTEAU À DÉSOSSER - 13 cm 19.87 €
Boning knife



01153 - COUTEAU À STEAK - 11 cm 10.83 €
Steak knife



01154 - COUTEAU À STEAK - 11 cm 11.94 €
Lame crantée
Steak knife serrated



COUTEAU DE CUISINE
Kitchen knife

Code	Long cm	€
01155	15	20.79
01156	20	26.62
01157	25	34.65
01158	30	57.77
01159	35	105.55



01160 - COUTEAU SANTOKU - 18 cm 36.52 €
Santoku knife



01170 - COUTEAU TRANCHELARD - 25 cm 53.96 €
Slicer



01172 - FILET DE SOLE FLEXIBLE - 15 cm 35.81 €
Flexible filet knife



01175 - FOURCHETTE CHEF BAÏONNETTE - 17 cm 25.03 €
Chef fork



01177 - COUTEAU À DÉCOUPER - 20 cm 28.19 €
Carving knife



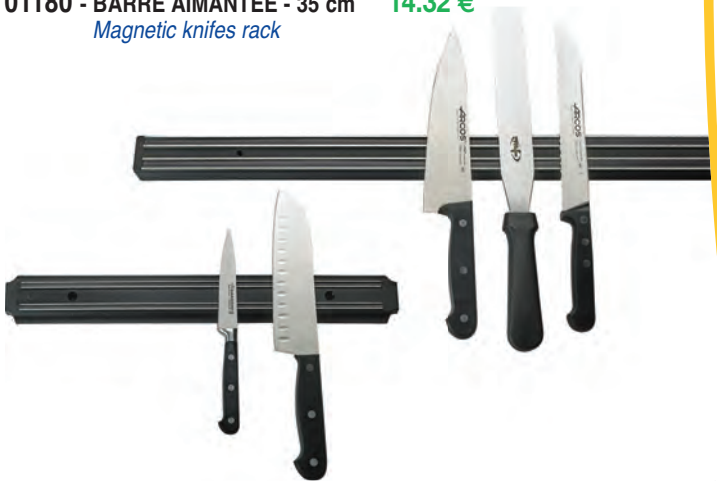
01178 - COUTEAU À PAIN - 20 cm 29.14 €
Carving knife

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



01180 - BARRE AIMANTÉE - 35 cm 14.32 €
Magnetic knifes rack



BARRE AIMANTÉE ULTRA PUISSANTE
Magnetic knifes rack

Code	Long cm	€
01182	60	45.11
01183	38	21.90



01185 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm 4.02 €
Paring knife



COUTEAU D'OFFICE
Paring knife

Code	Long cm	€
01186	8	13.06
01187	10	13.79



COUTEAU D'OFFICE "MF"
Paring knife

Code	Long cm	€
01191	7	12.10
01192	9	12.20
01193	10	12.34



COUTEAU DE CUISINE MITRE ALU
Cook's knife

Code	Long. cm	€
01210	15	24.92
01211	20	29.39
01212	23	36.43

Code	Long. cm	€
01213	26	40.92
01214	30	50.00



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher's knife

Code	Long. cm	€
01220	14	16.49
01221	17	18.60
01222	20	20.94
01223	23	23.70

Code	Long. cm	€
01224	25	26.20
01225	28	29.27
01226	30	32.84
01227	35	38.85



COUTEAU À DÉSOSSER DROIT
Boning knife

Code	Long cm	€
01230	14	16.49
01231	17	18.60



COUTEAU À DÉSOSSER
Boning knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01235	11	15.92
01236	14	16.49
01237	17	18.60



COUTEAU À SAIGNER
Boning knife, stainless steel

Code	Long. cm	€
01240	11	15.92
01241	14	16.49
01242	17	18.60

Code	Long. cm	€
01243	20	20.94
01244	23	23.70



COUTEAU TRANCHEUR ALVÉOLÉ
Slicer, stainless steel

Code	Long cm	€
01250	23	32.84
01251	25	35.68

Code	Long cm	€
01252	28	36.12
01253	30	42.24



01255 - COUTEAU À ABATTRE 30 cm 59.59 €
Bone splitter, stainless steel



01257 - COUTEAU TRANCHELARD ACIER CARBONE 25 cm 53.82 €
Slicer, carbon steel

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



COUTEAU TRANCHELARD
Slicer, stainless steel

Code	Long cm	€
01258	28	23.09
01259	33	24.47



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE ALVÉOLÉE
Ham knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01270	28	22.40
01271	33	24.05



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ham knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01275	28	17.69
01276	33	19.94



SCIE DE BOUCHER LAME ET MONTURE ACIER CARBONE - LAME DE 20 mm
Butcher's saw, carbon steel

Code	Long cm	€
01278	40	51.59
01279	50	54.30

SCIE DE BOUCHER LAME ET MONTURE INOX - LAME DE 20 mm
Butcher's saw

Code	Long cm	€
01280	40	83.98
01281	50	87.05



LAME DE RECHANGE 20 mm
Spare blade

Code	Désignation	Long cm	€
01283	Pour scie de 40 cm	45	9.20
01284	Pour scie de 50 cm	55	10.62



LAME DE RECHANGE 12 mm
Spare blade

Code	Désignation	Long cm	€
01289	Pour scie de 50 cm	55	9.84

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



01294 - BERCEUSE DOUBLE LAME 23 cm 21.94 €
Mincing knife



01295 - BERCEUSE 1 LAME - 23 cm 15.07 €
Mincing knife



01296 - FEUILLE À PÂTE MANCHE ABS - 17 cm 36.21 €
Pate knife



COUPERET MANCHE ABS
Cleaver

Code	Long cm	€
01297	16	29.86
01298	18	37.03
01299	20	53.05



FEUILLE DOS DROIT MANCHE ABS
Cleaver

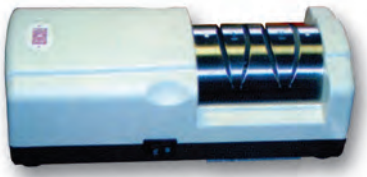
Code	Long cm	€
01313	24	54.75
01314	28	60.12



01320 - SCIE À GÉNOISE - 50 cm 112.63 €
Hauteur réglable de la coupe
Pastry saw

01321 - LAME DE RECHANGE 26.83 €
Spare blade

AIGUISEURS ET FUSILS
STEEL SHARPENING TOOLS



01322 - **AIGUISEUR ELECTRIQUE** **102.95 €**
Electrical sharpener

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant :

- **Position 1 :** disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.
- **Position 2 :** disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.
- Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.
- Le guidage de la lame est assuré par la fente et donne l'angle idéal, ce qui permet à toute personne sans formation d'utiliser notre appareil.
- Dimensions : L 220 x H 170 x l 90 mm - Poids : 1.150 Kg
- Voltage : 220 V



01323 - **AIGUISEUR ELECTRIQUE PROFESSIONNEL** **185.18 €**
Electrical sharpener

- Facile à utiliser : guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.
- Efficacité "redoutable" grâce à son système de bandes abrasives.
- Moteur puissant.
- Bande de rechange disponible en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage.
- Dimensions : 320 x 120 x 110 mm - Poids : 2.250 Kg - Voltage : 230 V



01324 - **AFFUTEUR À MAIN 19 cm** **21.49 €**
Manual sharpener

- Un affûtage simple, rapide et efficace : un seul angle de passage.
- Poignée ergonomique et anti-glisse pour plus de sécurité.
- Deux mèches en céramique pour raviver le fil de vos couteaux.
- Deux lames en carbures de tungstène pour recréer le fil de vos couteaux.



01325 - **AFFUTEUSE ELECTRIQUE** **25.76 €**
Electric knife sharpener

- Facile à utiliser, adapté à tous types de couteaux.
- Dimensions : 15.5 x 15 x 9 cm - Poids : 640 g
- Voltage : 220-240 V - Puissance : 60 W



01329 - **AFFUTEUR MANUEL À VENTOUSE** **7.33 €**
Manual sharpener

- La ventouse adhère au plan de travail et permet d'affuter en toute sécurité.
- Dimensions : Ø 6 - ht 5.5 cm



01327 - **PIERRE À AFFUTER NATURELLE - 24 cm** **6.93 €**
Sharpening stone



01328 - **PIERRE À AFFUTER au corindon très abrasive** **6.12 €**
24 x 3 x 1.5 cm
Sharpening stone



01330 - **FUSIL DE CUISINE MANCHE ABS** **6.24 €**
MÈCHE RONDE - 20 cm
Home steel



01331 - **FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE PLASTIQUE** **14.62 €**
MÈCHE RONDE - 30 cm
Round steel



01332 - **FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS** **30.83 €**
MÈCHE RONDE - 30 cm
Round steel



01335 - **FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS** **39.54 €**
MÈCHE OVALE - 30 cm
Oval steel



01337 - **FUSIL PROFESSIONNEL EXTRA LARGE MANCHE ABS**
MÈCHE PLATE - 27 cm **74.31 €**
Flat steel



01338 - **FUSIL MÈCHE PLATE MANCHE ABS** **28.25 €**
30 cm
Flat steel sharpening

COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



01339 - **FOURCHETTE DE CHEF - 32 cm** **17.42 €**
Chef's fork



FOURCHETTE 2 DENTS
Meat fork

Code	Long cm	€
01350	26	9.20
01351	32	12.00



01355 - **FOURCHETTE 3 DENTS - 28 cm** **14.45 €**
Fork



01358 - **FOURCHETTE 4 DENTS - 25 cm** **14.45 €**
Fork



01359 - **PELLE GRILLE - 26 cm** **12.31 €**
Spatula



01362 - **PELLE PLEINE - 26 cm** **12.31 €**
Spatula



01364 - **PELLE À TROUS - 26 cm** **12.31 €**
Spatula



01366 - **PELLE DE CUISINE - 15 cm** **9.73 €**
Kitchen spatula



01367 - **PELLE À LASAGNE - 15 x 8 cm** **16.29 €**
Serrated lasagne lifter



01368 - **PELLE À FRITURE - 17 cm** **7.10 €**
Frying spatula



01369 - **PELLE POISSON AJOURÉE** **33.69 €**
Long. : 33 - Larg. : 20.6 cm
Sloted fish spatula



01370 - **PELLE PLANCHA** **14.50 €**
Long. : 26 - Larg. : 10 cm
Griddle spatula



01378 - **PELLE PLANCHA GM** **13.36 €**
Long. : 26 - Larg. : 16 cm
Griddle spatula



01371 - **PRESSE ALIMENTS POUR PLANCHA** **16.14 €**
Long. : 21 - Larg. : 11 cm
Food press
- Permet une cuisson homogène des aliments.



01372 - **CUILLÈRE À RIZ ET À GLACE** **16.55 €**
Long. : 25 - Larg. : 7 cm
Rice spoon and ice cream spoon



01373 - **CUILLÈRE À SPAGHETTI** **18.00 €**
Long. : 30 cm
Spaghetti spoon



01374 - **PRESSÉE DE POMME DE TERRE** **15.90 €**
Long. : 26 - Larg. : 8 cm
Potato masher

LAME ACIER INOXYDABLE



COUTEAU SCIE DENTS FINES "MILLE FEUILLES"
Pastry serrated knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01375	28	**40.16**
01376	30	**42.54**
01377	33	**45.39**



COUTEAU SCIE DENTS FINES "PATE CROUTE" MANCHE ABS
Pastry serrated knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01380	28	**26.08**
01381	33	**28.05**



COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE "BISCOTTE" MANCHE ABS
Pastry serrated knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01385	28	**23.50**
01386	33	**26.08**
01387	38	**31.84**



COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE "BISCOTTE" MANCHE ABS "MF"
Pastry serrated knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01390	21	**17.74**
01391	23	**19.44**
01392	25	**21.31**
01393	30	**23.48**
01394	35	**27.31**



COUTEAU SCIE DENTS DEMI-LUNE "BISCOTTE" GM MANCHE ABS
Pastry serrated knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01395	50	**38.70**
01397	70	**90.72**

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



01396 - **PLANCHE BOIS pour la découpe du pain 47.5 x 32 cm (vendue sans couteau)** **31.44 €**
Bread cutter board



01398 - **COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI 25 cm Grille amovible - 39.5 x 19 cm** **63.11 €**
Bread cutter



COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI
Bread cutter, stainless steel

Code	Long cm	€
01400	24	**81.36**
01401	30	**95.89**
01402	35	**115.46**
01403	40	**147.02**
01404	45	**228.94**



01406 - **COUTEAU SUR SOCLE de 35 cm** **129.78 €**
Bread cutter, stainless steel

SPATULES INOX
SPATULA S/STEEL



SPATULE FLEXIBLE
Pastry spatula

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
01000	10	**6.11**	**01004**	23	**9.67**
01001	14	**6.74**	**01005**	27	**11.19**
01002	18	**7.25**	**01006**	30	**13.10**
01003	20	**7.76**	**01007**	35	**14.37**



SPATULE COUDÉE
Bent spatula

Code	long. cm	€
01015	21	**11.07**
01016	27	**11.83**



SPATULE TRIANGULAIRE
Cleaning spatula

Code	larg. cm	€
01020	8	**6.36**
01021	10	**6.87**
01022	12	**7.25**



SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS
Pastry spatula, stainless steel

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01410	11	**7.77**	**01414**	23	**11.93**
01411	14	**8.31**	**01415**	26	**15.45**
01412	17	**9.35**	**01416**	30	**18.65**
01413	20	**11.25**	**01417**	35	**24.80**



SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS "MF"
Pastry spatula, stainless steel

Code	Long cm	€
01430	28	**34.41**
01431	40	**38.02**

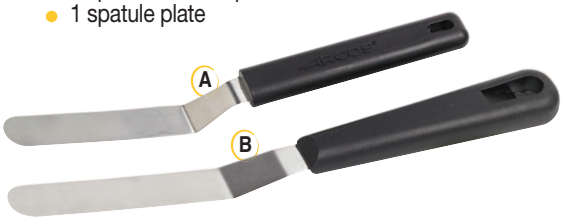


SPATULE COUDÉE MANCHE ABS
Bent pastry spatula, stainless steel

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01435	20	**16.00**	**01437**	29	**25.34**
01436	24	**20.59**	**01438**	34	**28.36**



01432 - LOT DE 3 MINI SPATULES 10 cm **8.41 €**
Set of 3 mini spatulas
- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



MINI SPATULE COUDÉE
Idéale pour les petits travaux en chocolaterie et confiserie
Small bent spatula

Code	Dim	Modèle	€
01433	11	A	**6.35**
01434	13	B	**7.50**



SPATULE TRIANGULAIRE MANCHE POLY
Cleaning spatula, stainless steel

Code	Larg cm	€
01440	8	**8.30**
01441	9	**9.71**
01442	10	**10.33**



PALETTE À ENDUIRE MANCHE POLY
Cleaning spatula

Code	Larg. cm	€
01460	16	**8.97**
01461	22	**11.42**



SPATULE INOX MANCHE PLASTIQUE
Cleaning spatula, stainless steel

Code	Larg. cm	€
01463	17	**8.89**
01464	27	**12.71**

COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE

PASTRY AND BAKERY KNIVES





01471 - **LAME DE BOULANGER "LA GRIGNETTE" P/10** **20.64 €**
lame INOX
Baker blade plastic handle "la grignette" s/steel



01473 - **LAME DE BOULANGER "GRIGNETTE PIVOTANTE" P/10** **25.19 €**
lame INOX
Baker blade plastic handle "revolving grignette" s/steel



01474 - **LAME DE BOULANGER "GRIGNETTE VERTE" P/10** **14.08 €**
lame INOX
Baker blade plastic handle "green grignette" s/steel



LAME DE BOULANGER "SUPER GRIGNETTE"
lame INOX
Baker blade plastic handle s/steel

- Lame interchangeable, réglable pour 2 profondeurs de coupe et retournable pour utiliser les 4 angles;

01481 - **Le porte lame + 1 paquet de 10 lames** **13.29 €**
01482 - **Le paquet de 10 lames** **5.35 €**



01484 - **LAME DE BOULANGER DROITE CRANTEE P/12** **58.02 €**
acier carbone
01485 - **LAME DE BOULANGER DROITE LISSE P/12** **35.30 €**
acier carbone
Straight dough blade carbon steel



01486 - **LAME DE BOULANGER COURBE P/12** **35.30 €**
acier carbone
Curved dough blade carbon steel



01487 - **LAME DE BOULANGER RENFORCÉE BOULE P/12**
acier carbone **47.44 €**
Reinforced lump dough blade carbon steel



01490 - **LAME DE BOULANGER DROITE**
Inox n°5 blister de 2 **10.17 €**
Straight dough blades s/steel



01491 - **LAME DE BOULANGER CRANTÉE**
Inox blister de 2 **12.17 €**
Serrated dough blades s/steel



01492 - **LAME DE BOULANGER COURBE**
Inox blister de 2 **10.17 €**
Curved dough blades s/steel



01493 - **LAME DE BOULANGER GROSSE BOULE**
Inox blister de 2 **10.17 €**
Reinforced lump dough blades s/steel

COUTELLERIE POISSONNERIE
FISH TRADE KNIVES

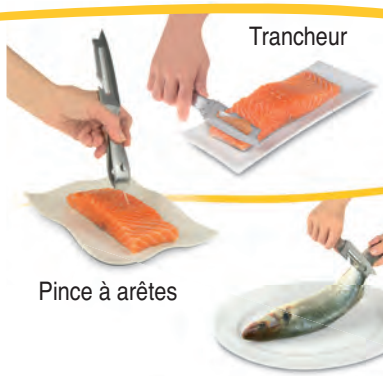


01500 - COUTEAU À POISSON MANCHE ABS - 33 cm **43.52 €**
Heavy fish knife, stainless steel



COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE ABS
Filet knife, stainless steel

Code	Lcm	€
01501	17	**12.55**
01502	20	**14.08**





01515 - COUTEAU À POISSON MULTIFONCTIONS **4.96 €**
Multipurpose fish knife
Long. 20 cm - Lame 9.5 cm



01517 - ÉCAILLEUR, MANCHE BLEU - 28 cm **11.12 €**
Fish scaler, blue handle



01518 - ECAILLEUR "PROFESSIONNEL" **18.65 €**
MANCHE ABS - 30 cm
Professional fish scaler , stainless steel



LAME ACIER INOXYDABLE



01520 - COUTEAU À HUITRES "A GARDE" - 14 cm **2.55€**
Wood handle oyster knife, stainless steel



01521 - LANCETTE À HUITRES - 7 cm **2.63 €**
Manche ABS à garde
Oyster knife, ABS handle with guard



01523 - COUTEAU À HUITRES "ERGO" - 7.5 cm **16.21 €**
Manche thermogomme
"Ergo" oyster knife, rubber handle



01525 - COUTEAU À HUITRES "LANCETTE" - 15 cm **2.15 €**
Oyster knife, stainless steel



01526 - COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES - 11 cm **27.90 €**
Manche ABS
Scallop knife, ABS handle



01527 - PINCE À ARETES - 12 cm **4.98 €**
Fish bones remover

COUTELLERIE FROMAGERIE
CHEESE KNIVES

LAME ACIER INOXYDABLE



01530 - COUTEAU À FROMAGE 13 cm 12.87 €
Cheese knife



01531 - COUTEAU À PARMESAN 11 cm 20.23 €
Parmesan knife



01534 - COUTEAU FROMAGE À PÂTE MOLE 7.70 €
LAME CRANTÉE - 15 cm
Cheese knife, stainless steel



01535 - COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE - 25 cm 31.88 €
One hand cheese knife, stainless steel



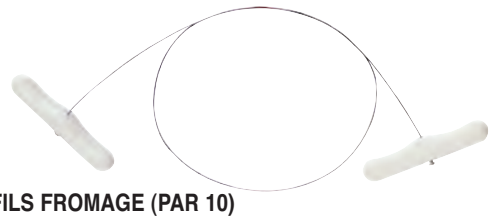
COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES
Two hands cheese knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01537	33	53.38
01538	40	69.69
01539	50	71.25



01542 - COUTEAU FROMAGE 2 POIGNÉES 60 cm 97.75 €
Two hands cheese knife s/steel 60 cm





FILS FROMAGE (PAR 10)
Cheese wire cutter

Code	Long cm	€
01540	45	8.56
01541	80	10.03



01545 - ROQUEFORTAISE 112.77 €
Roquefort slicer
hauteur 33 cm, ø plateau 22 cm
Montant recouvert d'epoxy alimentaire
Tube inox pour protéger le ressort
Socle entièrement en polyéthylène alimentaire
With polyethylene base
Dim : h 36 cm x Ø 27 cm

01546 - FIL DE RECHANGE P/10 7.20 €



01547 - LYRE À FROMAGE ou FOIE GRAS 21 cm 9.25 €
Cheese wire

01548 - FIL DE RECHANGE P/10 5.15 €



01544 - COUPE FOIE GRAS INOX 12.34 €
Foie gras cutter

CISEAUX
SCISSORS



01549 - **CISEAUX TOUT INOX - 17 cm** **6.17 €**
S/steel scissors



CISEAUX ACIER CHROMÉ POINTUS
Scissors, chromed steel

Code	Long cm	€
01550	17	**8.42**
01551	20	**9.52**



01552 - **CISEAUX MULTI-USAGES INOX - 14 cm** **3.80 €**
All purpose scissors, s/steel



01553 - **CISEAUX UNIVERSELS INOX ECO SOFT - 21 cm** **4.20 €**
All purpose scissors, s/steel



01554 - **CISEAUX UNIVERSELS INOX - 21 cm** **7.91 €**
All purpose scissors, s/steel



01555 - **CISEAUX À VOLAILLES** **8.90 €**
Poultry shears
Manche ergonomique bimatière anti-glisse, fermeture facile.



01556 - **CISEAUX DE CUISINE - 21 cm** **4.40 €**
Lame inox
Kitchen scissors 21 cm - S/steel



01557 - **CISEAUX TOUS SERVICES, INOX - 28 cm** **10.52 €**
Scissors



01559 - **CISEAUX CRANTÉS POUR LE TRAVAIL DU SUCRE, INOX - 21cm**
Sugar scissors s/steel **16.55 €**



01560 - **CISEAUX DE CUISINE DEMONTABLES, INOX - 21 cm**
Kitchen scissors s/steel **10.51 €**



01561 - **CISEAUX DE CUISINE NICKELÉ - 20 cm** **18.24 €**
Kitchen scissors nickele



01562 - **CISEAUX A VOLAILLES - 25 cm** **13.25 €**
Poultry shears



01563 - **CISEAUX INOX MULTI-LAMES "À HERBES" - 22 cm** **6.61 €**
Herb scissors

CISEAUX
SCISSORS



01591 - CISEAUX À OURSINS & RAISINS - 15 cm **19.00 €**
Grape or sea urchin scissors



01594 - CISEAUX SANTOKU DÉMONTABLES INOX - 23.5 cm **7.10 €**
Scissors santoku knife



01593 - COUPE VOLAILLES INOX FORGÉ - 25 cm **24.71 €**
Poultry shears



01599 - CISEAUX ÉCAILLEUR DÉMONTABLES INOX - 23 cm **4.60 €**
Scissors - scapper

COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION
DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01564 - COUTEAU ÉCONOME PRO
Peeler **3.73 €**



01565 - COUTEAU ÉCONOME ÉCO
Peeler **2.61 €**



01567 - COUTEAU À STEAK OU TOMATE 11 cm **3.20 €**
Steak or tomato knife



01568 - COUTEAU 2 POINTES - 10.5 cm
Knife 2 prongs **4.98 €**



01569 - COUTEAU À TOMATE - 11 cm
Tomato knife **5.58 €**



01570 - COUTEAU À TARTINER - 8 cm
Spreader, stainless steel **10.24 €**



01572 - COUTEAU À PIZZA - 11.5 cm
Pizza knife **2.80 €**



01574 - ÉMINCEUR À LÉGUMES **11.60 €**
Vegetable slicer





01573 - COUTEAU À JULIENNE **10.33 €**
Vegetable slicer





01575 - MOULE À POMME SIMPLE - 15 mm
Potato baller, stainless steel **4.58 €**
01576 - MOULE À POMME SIMPLE - 22 mm
Potato baller, stainless steel **4.58 €**

COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION

DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01577 - MOULE À POMME DOUBLE - 22 et 30 mm
Double potato baller, s/steel **8.25 €**



01578 - MOULE À POMME FORME COEUR
Heart potato baller, s/steel **5.30 €**



01580 - VIDE POMME - Ø 15 mm **6.03 €**
Apple corer

01585 - VIDE POMME ET ANANAS - Ø 20 mm
Apple & Pineapple corer **10.72 €**



01581 - MOULE OVALE UNI - 33 x 19 mm
Oval cup **5.20 €**



01582 - MOULE OVALE CANNELÉ - 33 x 19 mm
Oval fluted **7.31 €**



01583 - EQUEUTEUR À TOMATES **4.85 €**
Tomato huller



01586 - EMPORTE COEUR PM **12.44 €**
2 cm

01587 - EMPORTE COEUR GM **14.18 €**
2.8 cm
Heart cutter



01588 - CANNELEUR DROITIER **3.95 €**
Stripper



01590 - DOUBLE CANNELEUR **7.56 €**
Double striper



USTENSILE 3 EN 1



01592 - RAPE, ZESTEUR, CANNELEUR **9.75 €**
Grater, zester & stripper



01595 - COUTEAU À ZESTER **4.19 €**
Citrus zester

01596 - ZESTEUR CANNELEUR **4.59 €**
Zester and stripper



01597 - COUTEAU À PAMPLEMOUSSE
10.5 cm **5.76 €**
Grapefruit knife

COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION

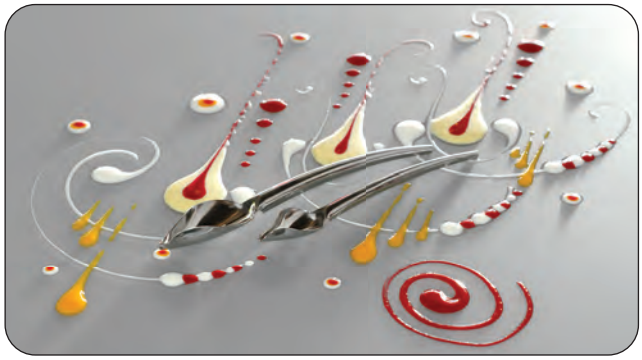
DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01598 - COQUILLEUR À BEURRE 4.72 €
Butter curfer



01605 - DÉCOFRUIT 4.55 €
Decorating knife



01600 - CUILLÈRE PLUME TOUT INOX 17.50 €
Lot de 2 Decospoon - Long. : 23 et 19 cm
Decospoon set of 2, s/steel

- Outil étudié pour créer des décors d'un geste simple. (Points, spirales, traits, courbes)



01601 - CUILLÈRE PLUME INOX MANCHE SILICONE 16.00 €
Lot de 2 Decospoon - Long. : 23 et 19 cm
Decospoon set of 2 s/steel plastic handle



01602 - ENCRIER DECOSPOON 4.50 €
Ø 7.5 - Ht 5.5 cm
Decospoon inkwell



01609 - COUTEAU PINCE À PASTÈQUE 12.61 €
22 cm
watermelon knife and server



01610 - ROULETTE À PIZZA 5.63 €
Ø 6 cm
Pizza wheel, stainless steel



01611 - ROULETTE À PIZZA 7.86 €
Ø 10 cm
Pizza wheel stainless steel, ABS handle



01613 - ROULETTE À PIZZA INOX Ø 4 cm 10.60 €
Double wheel, plain and fluted

- La lame permet de couper la croute de la pizza.

COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION

DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01614 - COUPE TRUFFES INOX - Long. 18 cm **12.30 €**
S/steel truffle slicer

01615 - AIGUILLE "À BRIDER LES VOLAILLES" 20 cm **3.48 €**
Trussing needles



01616 - AIGUILLE À FRUITS DEGUISÉS INOX - 22 CM - P/ 10 **20.91 €**
Fruit needles, stainless steel



01617 - COUTEAU À SALADE PLASTIQUE - 18 cm **2.00 €**
Vegetable knife



01618 - RAMASSE MIETTES INOX **4.57 €**
Table crumber





01620 - ÉPLUCHEUR 3 LAMES **20.03 €**
Peeler 3 rotating blades

3 lames rotatives
- économe lisse
- économe dentelé (spécial tomates)
- couteau à julienne



01619 - CUILLÈRE MAGIQUE INOX 20 cm **5.65 €**
Magic spoon





01621 - COUPE LÉGUMES INOX ONDULÉ **3.30 €**
Wavy vegetables slicer
8 x ht 10 cm





01646 - COUPE AVOCAT **7.31 €**
Avocado peeler



01648 - TRANCHEUR À AVOCAT 24 cm **10.07 €**
Avocado slicer



01647 - ÉPLUCHEUR CÉRAMIQUE **3.35 €**
Ceramic peeler

GAMME COUTEAUX MANCHE SURMOULÉ
MOULDED HANDLE'S KNIVES, S/STEEL



01622 - COUTEAU À TOMATE - 10 cm **5.08 €**
Tomato Knife



01623 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm **4.96 €**
Paring Knife





01624 - COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES" - 15 cm **10.23 €**
Kitchen Knife



COUTEAU DE CUISINE
Cook's knife

Code	Long cm	€
01625	20	17.47
01626	23	18.97
01627	25	21.34



COUTEAU À GÉNOISE
Pastry serrated knife

Code	Long cm	€
01628	25	13.48
01629	30	14.48



01630 - COUTEAU À PAIN - 20 cm **14.73 €**
Bread Knife

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

LAME ACIER INOXYDABLE
Manche surmoulé en polypropylène noir



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher's knife

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01631	16	9.07	01635	24	11.82
01632	18	9.44	01636	26	12.30
01633	20	10.46	01637	30	13.44
01634	22	11.29	01638	36	16.40



COUTEAU TRANCHELARD
Slicer

Code	Long cm	€
01639	20	10.02
01640	25	10.92





COUTEAU À DÉSOSSER
Boning knife

Code	Long cm	€
01641	13	11.84
01642	15	12.36



COUTEAU À JAMBON
Ham knife

Code	Long cm	€
01643	25	12.73
01644	30	13.86



01645 - LOT DE 3 COUTEAUX **10.76 €**
1 économe, 1 office 8.5 cm, 1 office cranté 10 cm
Set of 3 knives
1 peeler, 1 paring knife, 1 serrated paring knife

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



Modèle CAMPUS

LÉGÈRES ET RÉSISTANTES / *LIGHTWEIGHT AND STRONG*
Composées d'une ossature en profilé d'aluminium, robustes et légères, les parois de nos nouvelles mallettes "CAMPUS" sont réalisées en ABS de forte épaisseur résistant aux chocs et aux frottements.

01650 - CUISINE 25 pièces **337.43 €**
Cook's case

- Fusil 25 cm
- Aiguille inox 20 cm
- Eminceur 25 cm
- Filet de sole 17 cm
- Office 10 cm
- Fourchette courbe PM
- Spatule inox 23 cm
- Cuillère à pomme
- Eplucheur
- Pince à pâte
- Vide pomme
- Spatule exoglass 30 cm
- Décozest
- Fouet inox 25 cm
- Pinceau 30 mm
- Maryse 25 cm
- Désosseur large 11 cm
- Limonadier
- Ciseaux inox 22 cm
- Poche 30 cm
- 2 douilles unies
- 2 douilles cannelées
- 1 corne plastique

01652 - PÂTISSERIE 26 pièces **415.30 €**
Pastry case

- Génoise 28 cm
- Couteau tour 25 cm
- Fusil 25 cm
- Spatule inox 15 cm
- Spatule inox 21 cm
- Spatule inox 25 cm
- Office inox 10 cm
- Eplucheur
- Vide pomme
- Triangle inox 10 cm
- Coupe-pâte
- Rouleau pâtisserie 50 cm
- Pinceau 30 mm
- Ciseaux chromés
- Maryse 25 cm
- Spatule exoglass 30 cm
- Fouet inox 25 cm
- Roulette à pâte
- Décozest
- Pince à pâte
- Poche 30 cm
- 2 douilles unies
- 2 douilles cannelées
- 1 corne plastique

Modèle URBAN CASE

UN RANGEMENT SIMPLE...
EN TOUTE SÉCURITÉ

Grâce au systéme de peignes en polypropylène, les couteaux sont parfaitement immobilisés dans le coffret.

Thanks to its system of clips, knives are perfectly held in the case.



Dimensions :
44 x 31 x 7 cm





Vendue avec sacoche

01653 - MALLETTE APPRENTI BOULANGER
14 pièces **143.33 €**
Bakery case

- office 10 cm
- couteau de tour 25 cm
- spatule inox 23 cm
- éplucheur inox
- coupe-pâte carré souple
- rouleau hêtre 43 cm
- spatule hêtre 30 cm
- maryse 25 cm
- corne à ramasser
- grignette jaune
- poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- pinceau 30 mm

01655 - MALLETTE APPRENTI PÂTISSIER
22 pièces **222.86 €**
Pastry case

- office 10 cm
- couteau de tour 25 cm
- spatule inox 15 cm
- spatule inox 25 cm
- spatule triangle inox 10 cm
- éplucheur inox
- décozest
- vide-pomme
- roulette à pâte cannelée
- ciseaux inox
- génoise 28 cm
- pince à pâte inox
- coupe-pâte carré souple
- fouet inox 25 cm
- maryse 25 cm
- rouleau hêtre 43 cm
- spatule hêtre 30 cm
- pinceau 30 mm
- corne à ramasser
- poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée

01656 - MALLETTE APPRENTI CUISINIER
20 pièces **198.45 €**
Pastry case

- office 10 cm
- couteau de tour 25 cm
- filet de sole 17 cm
- fusil 25 cm
- spatule 23 cm
- fourchette courbe 15 cm
- éplucheur
- canneleur droitier
- désosseur large 11 cm
- ciseaux 22 cm
- moule à pomme 22 mm
- aiguille à brider 22 cm
- pince à pâte
- pinceau de 30 mm
- spatule hêtre 30 cm
- fouet inox 25 cm
- poche 30 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- 1 corne plastique

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



Robuste, légère...
Fixation des couteaux par système Keep up (protège le tranchant et la pointe des couteaux).
Dimensions : 48 x 30 x 9.5 cm



01662 - 1ÈRE RENTRÉE
15 pièces **162.82 €**
First back case
- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule plastique 25 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur

01664 - CUISINIER / TRAITEUR
24 pièces **197.20 €**
Cook's case
- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule exoglass 30 cm
- Pochon inox Ø 6 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Aiguille à brider
- 3 douilles cannelées polycarbonate B8 C8 E8
- 3 douilles unies polycarbonate U5 U10 U12
- Poche nylon de 30 cm

01666 - BOULANGER / PÂTISSIER
27 pièces **212.20 €**
Pastry case
- Couteau de tour 25 cm
- Génoise 28 cm
- Office 10 cm
- Spatule 15-20-25 cm
- Spatule de chocolat
- Fusil 25 cm
- Ciseaux pointus 14 cm
- Fouet 30 cm
- Maryse 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule polyglass 30 cm
- Roulette pâte cannelée
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Rouleau hêtre 42 cm
- Pince à pâte
- Grignette
- Corne à ramasser
- Coupe pâte carré rigide
- Douille polycarbonate unie U3
- Douille polycarbonate cannelée C8
- Poche nylon de 30-35 cm





01667 - TROUSSE SOUPLE 3 COUTEAUX JAPONAIS 70.95 €
Supple transport bag with 3 japanes knives
- Multi-usages SHOTOH 13 cm
- Eminceur DEBA 18.5 cm
- Découpeur YANAGIBA 24 cm



01668 - MALLETTE À OUTILS METALLIQUE 57.84 €
Metal empty case
Dim : 52,5 x 18,5 x 7 cm



01675 - MALLETTE À COUTEAUX ET USTENSILES 21.30 €
Plastique case for knives and tools
Dim : 48 x 25 x 23 cm

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



01676 - TROUSSE VIDE (capacité 6 articles) **25.38 €**
Empty knives case 6 tools
Dim : 43 x 23 cm



01677 - TROUSSE VIDE (capacité 21 articles) **33.20 €**
Empty knives case 21 tools
Dim : 48 x 28 cm



01679 - MALLETTE VIDE GM **86.12 €**
Empty case
Dim : 52 x 35 x 10 cm
Spéciale pour rouleau hêtre de 50



01681 - SAC À DOS (vide) **59.87 €**
Empty ruck sack
Dim : 31 x 40 x 15 cm
Compartiment multi rangements, toile imperméable, renforts de protection contre les risques de blessures. Plaque amovible pour nettoyage





01682 - TROUSSE BANDOULIÈRE SOUPLE **25.68 €**
(Capacité 8 articles)
8 tools slots supple transport bag
Dim : 50 x 16 cm





01683 - TROUSSE SOUPLE 2 plaques amovibles **17.50 €**
(Capacité 6 articles)
6 tools slots supple transport case
Dim : 43 x 21 cm

PINCES
TONGS



Pince inox, manche recouvert d'ABS couleur isolant et antidérapant
S/steel tongs, with ABS coating for better grip and insulation.

PINCES TOUS USAGES 24 cm
All purpose tongs

Code	Couleur	€
50180	Rouge / *Red*	6.32
50181	Noir / *Black*	6.32
50182	Bleu / *Blue*	6.32
50183	Jaune / *Yellow*	6.32
50184	Vert / *Green*	6.32
50185	Marron / *Brown*	6.32

PINCES TOUS USAGES 30 cm
All purpose tongs

Code	Couleur	€
50186	Rouge / *Red*	6.75
50187	Noir / *Black*	6.75
50188	Bleu / *Blue*	6.75
50189	Jaune / *Yellow*	6.75
50190	Vert / *Green*	6.75
50191	Marron / *Brown*	6.75



+230°C
-40°C

01691 - PINCE À DRESSER SILICONE - 30 cm 7.60 €
Silicone tongs



PINCE SILICONE
Silicone tongs

Code	Long. cm	€
01692	24	7.53
01693	30	8.55



01700 - PINCE À SERVIR MULTI-USAGE PLASTIQUE - 29 cm 4.10 €
All purpose tongs





PINCES À DRESSER INOX
Chef's tongs

Code	Dim. cm	€ La pièce
01694	Droite 30	9.69
01696	Droite 21	5.20
01698	Droite 16	3.35
01699	Courbée 16	4.20



01701 - PINCE À DRESSER TÊTE RONDE - 15 cm 5.57 €
Chef's tong



01702 - PINCE À SPAGHETTIS INOX - 19 cm 2.72 €
Spaghetti tongs, s/steel



01703 - PINCE À SERVIR INOX - 20.5 cm 3.45 €
Serving tongs

PINCES ET PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



01704 - PINCE À ASPERGES INOX - 20 cm 6.70 €
Asparagus tongs, s/steel



01706 - PINCE À GÂTEAUX INOX "PRAKTIKUS" - 22 cm 6.65 €
Cake scissor server Praktikus, s/steel



01707 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm 15.55 €
Cake scissor, s/steel



01708 - PINCE À GÂTEAUX CHROMÉE - 21 cm 32.40 €
Cake scissor server chromed



01710 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm 13.60 €
Cake scissor, s/steel



01711 - PINCE À BONBONS INOX - 15 cm 33.54 €
Sweet scissor server, s/steel



01713 - PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS INOX - 18 cm 8.23 €
Cake tongs, s/steel



01714 - PINCE À BONBONS INOX - 14.5 cm 10.43 €
Sweet scissor, s/steel



PINCE CRUDITÉS INOX
Tongs, s/steel

Code	Long. cm	€
01715	24	3.50
01716	30	5.75



01717 - PELLE PINCE À GÂTEAUX CHROMÉE - 26 cm 35.12 €
Cake scissor server chromed



01718 - PELLE PINCE À GÂTEAUX OR - 26 cm 42.67 €
Cake scissor server gold



01719 - PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX - 23 cm 15.75 €
Cake scissor, s/steel

PINCES ET PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



01720 - PELLE À GÂTEAUX INOX - 24 cm **11.64 €**
Cake server s/steel



01721 - PELLE À GÂTEAUX OR - 24 cm **20.83 €**
Cake server gold



01722 - PELLE À GÂTEAUX INOX - 24 cm **7.20 €**
Cake server s/steel



01723 - PINCE À PÂTE INOX - 11 cm **6.26 €**
Pie crimper, s/steel



01724 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 18.5 cm **15.74 €**
Cake scissor s/steel



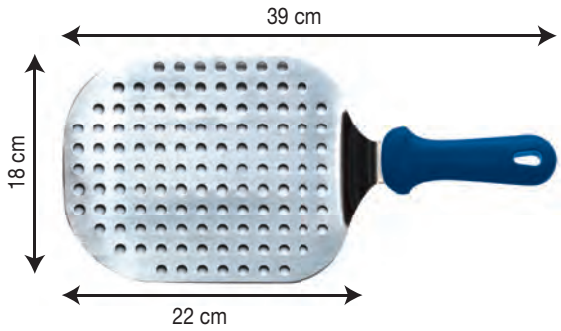
01725 - PINCE À GÂTEAUX INOX DÉCORÉE - 18 cm **15.68 €**
Cake scissor s/steel



01726 - PINCE À PLAQUE INOX - 19 cm **8.37 €**
Roast pan tong, s/steel



01727 - PELLE À TARTE INOX "ÉCO" - 25 cm **3.10 €**
Cake server s/steel



01729 - PELLE PERFORÉE INOX **29.90 €**
Pizza server, s/steel



01730 - PELLE À FRITES INOX **16.38 €**
20 x 23 cm - ouverture 7.5 cm
French fries server, s/steel



- Spécialement conçue pour manipuler les mousses, les entremets...

01731 - PELLE RONDE INOX MANCHE POLYPRO Ø 25 cm **47.14 €**
Cake server, s/steel

PINCES ET PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



01732 - CUILLÈRES À MESURE INOX 5.90 €
Jeu de 4 : 1.25 ml, 2.5 ml, 5 ml, 15 ml
S/steel measuring spoons



MAIN PLASTIQUE
Flour scoop, plastic

Code	Long. cm	€
01733	18	**2.10**
01734	24	**2.42**
01735	29	**2.94**
01736	33	**3.68**
01737	38	**4.55**



MAIN ALUMINIUM
Flour scoop, aluminium

Code	Long. cm avec manche	cl.	€
01740	18	11.3	**2.86**
01741	21	17.5	**3.21**
01742	26	41	**5.36**
01743	31	65	**7.76**
01744	35	110	**11.03**
01745	40	187	**15.48**
01746	43	258	**20.27**

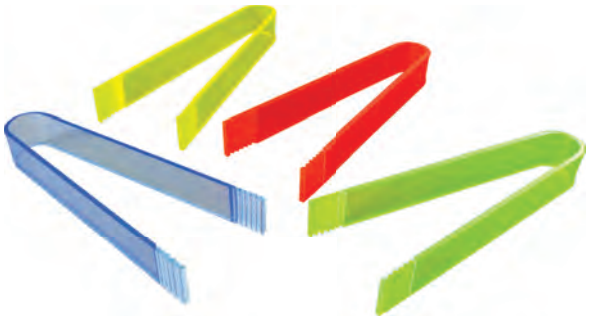




01751 - MAIN ALUMINIUM POIGNÉE RETOURNÉE de 30 cm 26.17 €
(volume 60 cl)
Flour scoop, aluminium



01752 - PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE 13.13 €
13.8 x 31 cm - 1.3 L
Flour scoop, plastic



01738 - LOT DE 4 PINCES FLUO ASSORTIES 9.98 €
Plexi - Long. 18.5 - larg. 2.5 cm
Set of 4 tongs



01739 - PINCE TRANSPARENTE 2.20 €
Plexi - Long. 18.5 - larg. 2.5 cm
Translucent tong



01747 - LOT DE 4 PELLES FLUO ASSORTIES 30.27 €
Plexi - Long. 20 cm
Set of 4 scoops



01753 - PELLE TRANSPARENTE 4.00 €
Plexi - Long. 20 cm
Translucent scoop

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



SAUPOUDREUSE INOX MF - 13 cm
Sugar dredger, stainless steel

Code	Désignation	€
01754	Petit débit	**6.90**
01755	Gros débit	**6.90**
01756	Tamis	**9.83**



01757 - SAUPOUDREUSE ABS - 12 cm **18.77 €**
Plastic sugar dredger

01758 - BOUTEILLE GRADUÉE 1L **9.33 €**
avec vaporisateur
Bottle with nebulizer





01759 - BOUTEILLE À PUNCHER 1L **8.10 €**
Haut 27 cm x larg 7 cm
Plastic bottle dredger



01760 - POIRE À JUS INOX - 30 cm **12.41 €**
S/steel sauce syringe



01761 - SERINGUE À SAUCE 50 ml **6.07 €**
Sauce syringe
Aiguille inox 7.5 cm, idéale pour injecter les jus dans les viandes, poissons, volailles...



01763 - BOUCHON LIÈGE STILLIGOUTTE **2.82 €**
Bottle pourer



- Permet de préparer les mélanges à l'avance et de les stocker.
- Livrée avec bec verseur et couvercle.

BOUTEILLE VERSEUSE COMPLÊTE
Pouring bottle

Code	Cont. L	€
01765	0.45	**7.11**
01766	0.95	**7.50**
01767	1.90	**8.82**

BOCAL SEUL AVEC COUVERCLE
Box for pouring bottle

Code	Cont. L	€
01768	0.45	**3.49**
01769	0.95	**4.22**
01770	1.90	**5.59**



01774 - BOITE À CONDIMENTS 4 COMPARTIMENTS ABS **30.54 €**
49 x 16 x 22.8 cm - Dim. du bac 14 x 11 x 7 cm - cont. 78 cl
Condiment dispenser with 4 compartments



MESURE GRADUÉE INOX
Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01775	8.5	0.25	7	**7.39**
01776	10.5	0.50	10.5	**14.33**
01777	13.5	1	13	**20.09**
01778	14.5	1.50	15	**31.15**
01779	16	2	18.5	**37.77**



PICHET INOX
jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01781	9.5	0.50	11	**19.43**
01782	11	1	14	**20.43**
01783	13	1.50	15	**25.37**
01784	14	2	17	**32.42**

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS





POT GRADUÉ PLASTIQUE
Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01785	16	1	12	**5.42**
01786	18	2.5	15	**6.96**



POT GRADUÉ PLASTIQUE À POIGNÉE OUVERTE
Gerbable, translucide, graduation en litre et ml.
Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01787	9.5	0.50	13.5	**3.57**
01788	12	1	16.5	**3.95**
01789	14.5	2	21.5	**6.92**
01790	16	3	24	**8.81**



01791 - POT GRADUÉ PLASTIQUE 5L **9.54 €**
Poignée fermée
Measuring jug 5 liters



ENTONNOIR PLASTIQUE
Funnel, plastic

Code	Ø cm	€
01792	14	**1.53**
01793	17	**2.13**

Code	Ø cm	€	
01794	20	**2.71**	
01796	26	**10.26**	**avec filtre**



PICHET VERRE GRADUÉ
Measuring jar

Code	Cont L	€
01797	1/2	**8.81**
01798	1	**12.10**



BASSINE PLASTIQUE DUR
Utilisable au micro-ondes pour le réchauffage sur courte durée
Bowl

Code	Ø cm	Haut. cm	Cont. Litres	€
01800	17.5	7.5	1	**2.43**
01801	23	10.5	2.50	**3.40**
01802	27.5	11.5	4.50	**3.84**
01803	32	15	6	**5.53**
01804	36	17	9	**6.42**
01805	40	19	13	**9.07**



01806 - LOT DE 6 BASSINES PLASTIQUE DUR **28.00 €**
Ø 17.8 - 23 - 27.5 - 32 - 36 - 40
Set of 6 plastic bowls



BASSINE CUISINE LÉGÈRE
Bowl

Code	Ø cm	Haut. cm	Cont. Litres	€
01810	24	6	1	**2.26**
01811	28	7	2	**3.08**
01812	32	9	5	**4.20**
01813	36	11	7	**6.11**
01814	40	14	11	**8.42**
01815	44	16	15	**9.92**

USTENSILES PLASTIQUE
PLASTIC USTENSILS



Egoutter et stocker





01807 - **BAC ALIMENTAIRE 10 L** **16.56 €**
Container
60 x 40 x 8 cm

01808 - **BAC ÉGOUTTOIR (coloris vert)** **15.23 €**
Strainer
60 x 40 x 8 cm

01809 - **COUVERCLE POUR BAC 10 L (01807 et 01808)** **12.55 €**
Lid
60 x 40 cm

01816 - **BAC ALIMENTAIRE 5 L** **12.45 €**
Container
40 x 30 x 8 cm

01817 - **BAC ÉGOUTTOIR (coloris jaune)** **11.64 €**
Strainer
40 x 30 x 8 cm

01818 - **COUVERCLE POUR BAC 5 L (01816 et 01817)** **10.33 €**
Lid
40 x 30 cm

Les bacs et égouttoirs 5 L sont compatibles avec les bacs 10 L



BAC RECTANGULAIRE PLAT PLASTIQUE
Rectangular container

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	Cont. Litres	€
01820	34	23.5	7.3	3	**4.40**
01821	43.5	28.5	7.5	6	**5.33**
01822	48	33.5	8	8	**7.51**
01823	53.5	38.5	8.5	10	**10.86**



BAC RECTANGULAIRE PLASTIQUE EMPILABLE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT
Rectangular container with lid

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	Cont. Litres	€
01825	33.5	24	7.5	4	**8.82**
01826	39.5	26.5	8	6	**11.37**
01827	48.5	33.5	9	12	**15.87**
01828	53	39.5	10	17	**19.03**

Supporte la congélation et le passage au micro-ondes



BOITE À INGRÉDIENTS AVEC COUVERCLE -35° +120°C
Plastic container

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
01829	Lot de 6 boites 2.8 Kg	26	16	7	**13.53**
01830	Lot de 6 boites 3.5 Kg	26	16	10.5	**14.60**



Ø cm	Haut. cm	Cont. Litres
17	12	1.50
19	12	2
22	12	2.50

01831 - **SÉRIE DE 3 BOLS À MIXER ANTI-DÉRAPANTS** **11.54 €**
Set of 3 bowls



Haut. cm	Cont. Litres
11	0.50
16	1
23	1.50

01832 - **SET DE 3 BOITES RONDES HERMÉTIQUES AVEC BOUCHON VERSEUR** **11.22 €**
Set of 3 measuring jugs

USTENSILES PLASTIQUE
PLASTIC USTENSILS



BOITE HERMÉTIQUE

Storage container

En polypropylène translucide, haute résistance pour le stockage et la conservation. Supporte la congélation et le passage au micro-ondes.

Code	Coloris	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. L	€
01833	Blanc PM	110	110	70	0.6	**3.08**
01838	Blanc MM	215	110	70	1.2	**5.22**
01843	Blanc GM	220	220	70	2.5	**10.84**



En polypropylène translucide, haute résistance pour le stockage et la conservation. Supporte la congélation et le passage au micro-ondes

01845 - BOITE HERMÉTIQUE RONDE - Ø 18 x h 11cm 2L 8.37 €

Round storage container



BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE

600 x 400 mm

Rectangular container

01853 - HAUTEUR 217 mm, 35 L 25.48 €

01854 - HAUTEUR 320 mm, 55 L 33.54 €

01855 - COUVERCLE SEUL 15.25 €

BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE

400 x 300 mm

Rectangular container

01856 - HAUTEUR 217 mm, 15 L 16.60 €

01857 - COUVERCLE SEUL 7.45 €



01859 - RAMASSE-COUVERTS 7.90 €

530 x 325 x 100 mm

Cutlery holder



01860 - BAC À PÂTE ROND PLASTIQUE ORDINAIRE 14 L

Ø 43 cm - Haut 17.5 cm 11.65 €

Round dough container



01861 - BAC À PÂTE ROND PLASTIQUE RIGIDE 19 L

Ø 48 cm - Haut 16 cm 15.00 €

Strong round dough container



01862 - BAC À PÂTE RECTANGULAIRE PLASTIQUE RIGIDE 20 L

53 x 40.5 cm - Haut 14,5 cm 15.66 €

Rectangular dough container



01867 - BAC À PÂTE RECTANGLE PLASTIQUE RIGIDE 10 L 12.87 €

53 x 40.5 cm - Haut 7.6 cm

Rectangular dough container



01868 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE RECTANGULAIRE 10 L et 20 L

Lid 9.90€

USTENSILES PLASTIQUE
PLASTIC USTENSILS









01866 - BAC MULTIFONCTIONS 21.14 €
Container with lid
- Dim. : 54 x 10 x 12 cm
- Matière : polypropylène
- Capacité de stockage 6.5 L
- Utilisation sur plan de travail, échelle ou fixation murale
- Fixation murale incluse (sans les vis)
- Couvercle jaune



01863 - BAC À PÂTE ROND FORT MF 19 L 15.33 €
Round dough container
- Dim. : Ø 48 x h 16 cm

01869 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE ROND MF 8.28 €
Lid for round dough container



01864 - BAC À PÂTE RECTANGLE MF 20 L 15.63 €
Rectangular dough container
- Dim. : 53 x 40.5 x h 14.5 cm

01865 - COUVERCLE POUR BAC RECTANGLE MF 8.28 €
Lid



01870 - JEU DE PASSOIRE À FRUITS (Bac + égouttoir) 8.46 €
Fruit strainer set
- Dim. : 33.5 x 10.5 x h 8 cm



01840 - SEAU CARRÉ 12 L avec couvercle étanche 27.52 €
Square pail with lid
- Emboitable à vide et empillable sur les couvercles
- Anse inox
- Bec verseur
- Dim. : 30 x 33 x h 28 cm



SEAU PLASTIQUE, ANSE INOX
Pail

Code	Désignation	Dim. cm	Cont. L	€
01871	Avec bec verseur	Ø 28 - h 31.5	12	**21.63**
01872	Avec bec verseur	Ø 30 - h 29	13	**12.95**
01873	Sans bec verseur	Ø 28 - h 28.5	12	**6.70**



01835 - SEAU 20 L, ANSE INOX 11.20 €
Pail
- Dim. : Ø 36 x h 33.5 cm

USTENSILES DIVERS

USTENSILS



FLACON VERSEUR GRADUÉ
Graduated bottles

Code	Cont. cl.	€
01874	10	**2.66**
01875	25	**4.35**
01876	50	**5.32**
01883	100	**6.05**



FLACON VERSEUR SOUPLE
Squeeze bottle

Spécialement conçu pour mayonnaise, ketchup, moutarde, crèmes liquides...

Code	Désignation		€
01877	Flacon transparent	24 cl	**1.05**
01878	Flacon jaune	24 cl	**1.05**
01879	Flacon rouge	24 cl	**1.05**
01880	Flacon transparent	36 cl	**1.12**
01881	Flacon jaune	36 cl	**1.12**
01882	Flacon rouge	36 cl	**1.12**
01886	Flacon transparent	72 cl	**1.64**
01887	Flacon jaune	72 cl	**1.64**
01888	Flacon rouge	72 cl	**1.64**



FLACON VERSEUR SOUPLE
Squeeze bottle

Code	Désignation	h cm	Ø cm	€
50150	Double 200 ml	18	5	**2.37**
50151	Triple 500 ml	18	7.3	**5.29**



SAUPOUDREUSE PLASTIQUE 470 ml
Plastic dredger

Code	Ø trous mm	Ø mm	h cm	€
50154	1.4	7.3	16	**3.96**
50155	2.5	7.3	16	**3.96**
50156	4.6	7.3	16	**3.96**
50157	9.4	7.3	16	**3.96**

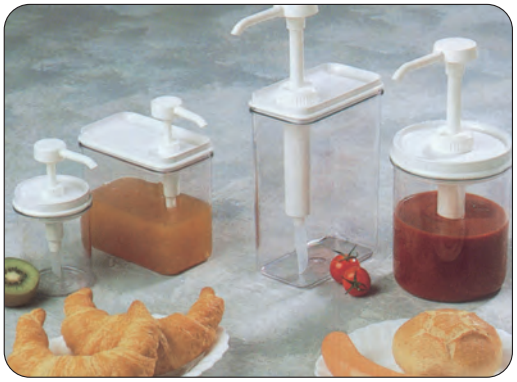


01885 - PULVÉRISATEUR 200 ml 13.89 €
2 compartiments
Oil - vinegar bottle spray

- Dans les 2 réservoirs vous pourrez y mettre l'huile et le vinaigre de votre choix, mais aussi du jus de citron, de l'huile pimentée...
- Grâce à sa bague de réglage, vous pourrez choisir précisément le dosage et le mélange de votre assaisonnement huile/vinaigre.
- Vous pourrez aussi choisir de ne mettre que de l'huile ou que du vinaigre.



01884 - VAPORISATEUR À HUILE 13.25 €
100 ml - Ø 7 x h 18 cm
Oil spayer
Equipé d'un filtre pour les huiles aromatisées



DISTRIBUTEUR À SAUCES, PLASTIQUE
Dispensers

Code	Désignation		€
01892	Rond	25 cl	**19.48**
01893	Rond	35 cl	**20.67**
01894	Rond	95 cl	**29.33**
01895	Rond	135 cl	**32.86**

Code	Désignation		€
01896	Rectangle	37.5 cl	**20.16**
01897	Rectangle	75 cl	**23.11**
01898	Rectangle	125 cl	**30.44**
01899	Rectangle	165 cl	**36.73**

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



MOULINS - MODELE CHOCOLAT
Mill

Code	Désignation		€
01900	Moulin à poivre	12 cm	**24.00**
01901	Moulin à poivre	18 cm	**30.24**
01902	Moulin à poivre	30 cm	**45.60**
01903	Moulin à sel	12 cm	**24.00**
01904	Moulin à sel	18 cm	**30.24**
01905	Moulin à sel	30 cm	**45.60**



MOULINS - MODELE NATUREL
Mill

Code	Désignation		€
01908	Moulin à poivre	12 cm	**24.00**
01909	Moulin à poivre	18 cm	**30.24**
01910	Moulin à poivre	30 cm	**45.60**
01911	Moulin à sel	12 cm	**24.00**
01912	Moulin à sel	18 cm	**30.24**
01913	Moulin à sel	30 cm	**45.60**



MOULINS - MODELE VITTEL
Mill

Code	Désignation		€
01915	Moulin à poivre	16 cm	**34.08**
01916	Moulin à poivre	23 cm	**39.84**
01917	Moulin à poivre	30 cm	**54.72**
01918	Moulin à sel	16 cm	**34.08**
01919	Moulin à sel	23 cm	**39.84**
01920	Moulin à sel	30 cm	**54.72**



01889 - MÉNAGÈRE 2 PIÈCES **5.81 €**
Poivre, sel.
2 pieces - cruet stand

01890 - MÉNAGÈRE 4 PIÈCES **12.95 €**
Sel, poivre, huile, vinaigre.
4 pieces - cruet stand



01891 - SET SALIÈRE POIVRIÈRE **2.13 €**
Ø 3.7 x ht 7 cm
Salt and pepper set



50250 - SÉPARATEUR DE GRAISSE 500 ML **5.80 €**
Fat separator
En PS, avec graduation.



01906 - MOULIN À MUSCADE **38.07 €**
9 cm
Nutmeg mill



01907 - SALIÈRE CONIQUE **1.83 €**
11 cm
Salt dispenser



01914 - SUCRIER DOSEUR **3.27 €**
28 cl - h 15 cm
Sugar dispenser



01921 - MOULIN ELECTRIQUE "SEL OU POIVRE"
22 cm **12.56 €**
Electric pepper/salt grinder



01926 - DOSEUR À MIEL **4.96 €**
25 cl - h 12 cm
Honey dispenser



01948 - MORTIER INOX **27.54 €**
13.5 x 7.5 cm
Mortar

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



01922 - COUTEAU LIMONADIER ACIER CHROMÉ
Bottle-opener **5.82 €**



01923 - TIRE BOUCHON CHROMÉ **7.13 €**
Corkscrew



01925 - TIRE BOUCHON DE COMPTOIR **75.40 €**
Professionnel nickelé - fixation serre joint
Corkscrew



01927 - BOUCHON A CHAMPAGNE **16.22 €**
Bottle stopper



50200 - PRESSE AGRUMES INOX **14.76 €**
10 cm - 40 cl
S/steel juicer



50201 - PRESSE AGRUMES INOX **10.71 €**
S/steel squeezer





MESURE DOUBLE A ALCOOL INOX
Cocktail measure

Code	Modèle	€
50203	A - 2/4 cl	**5.57**
50204	B - 3/5 cl	**6.05**



50205 - PASSOIRE À COCKTAIL **4.19 €**
Cocktail tong



50207 - PINCE À COCKTAIL 18.5 cm **3.65 €**
Cocktail tongs



50210 - PRESSE AGRUMES EN TRANCHES **3.65 €**
Slicer squeezer



CUILLÈRE À COCKTAILS
Cocktail spoon

Code	Modèle	Dim cm	€
50215	A - Simple	28	**2.40**
50216	B - Torsadée	28.5	**6.60**
50217	C - Fourchette	31	**6.00**



50218 - PILON INOX COCKTAIL **6.60 €**
20.5 cm
Cocktail tongs



50220 - SHAKER INOX - 75 cl **10.77 €**
S/steel shaker

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



01928 - **MAXI BAC À GLAÇONS SILICONE AVEC SUPPORT**
32 CUBES - 33.5 x 18 x 3.3 cm **15.07 €**
Ice cube tray



01929 - **CASSE NOIX ACIER CHROME** **6.27 €**
Nut cracker, chromed steel



01930 - **ALLUME GAZ, TIGE FLEXIBLE - 27 cm** **3.40 €**
Gas lighter, flexible rod



01933 - **POCHEUSE A OEUF INDIVIDUELLE FER BLANC** **7.87 €**
Egg poachers, tinplate



BARRE PORTE FICHES A RESSORTS, INOX
Grip cheak holder

Code	Longueur		€
01934	64 cm	8 clips	31.31
01935	100 cm	12 clips	40.44



01936 - **BARRE PORTE BONS ALUMINIUM - 60 cm**
Fixer et enlever vos papiers sans difficultés
Kitchen tab grabbers, aluminium **12.35 €**



01937 - **BARRE SUPPORT USTENSILES MF INOX - 71 cm** **50.56 €**
kitchen ustensils holder



NOYAUX DE CUISSON ALUMINIUM
Aluminium baking beans
01938 - **Boite de 500 grs** **8.95 €**
01939 - **Boite de 1 kg** **16.12 €**



NOYAUX DE CUISSON CÉRAMIQUE
Ceramic baking beans
01940 - **Boite de 1 kg** **10.84 €**
01941 - **Boite de 500 grs** **5.69 €**



BOITE À ÉPICES INOX
S/steel spice box

Code	Dimensions cm	Compartiments	€
01942	30.5 x 14.7 x 9.3	4	20.83
01943	38 x 14.7 x 9.3	5	24.85
01944	45.8 x 14.7 x 9.3	6	27.42

Bac cont. : 47 cl - 14 x 7.7 x 7 cm

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



01945 - **CLARIFICATEUR À OEUF MF INOX** **282.90 €**
52 x 15 x ht 30 cm
Eggs separator, s/steel

01946 - **EJECTEUR PLASTIQUE** **12.30 €**

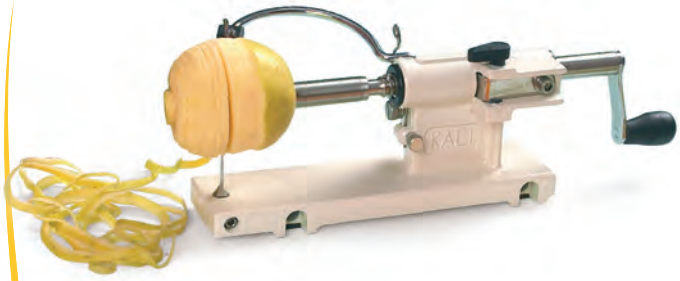


01947 - **CLARIFICATEUR À OEUF INOX AVEC RÉSERVOIR** **12.20 €**
Eggs separator, s/steel



01965 - **EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE** **185.05 €**
Electrical peeler

- Idéal pour éplucher les oranges, les citrons, les kiwis, les tomates, les petits melons, les pêches, les pamplemousses, les mangues etc...
- Couteaux rotatifs pour un épluchage de qualité, l'épaisseur de pelage est réglable peaux épaisses ou fines. respecte la forme du fruit. Epluche en 10 à 20 secondes. Utilisation simple et pratique. Carter, porte fruit et pointe de fixation en ABS. Moteur 50W / 230 V.
- Dimensions : 160 x 250 x 230 mm - Poids 2 Kg



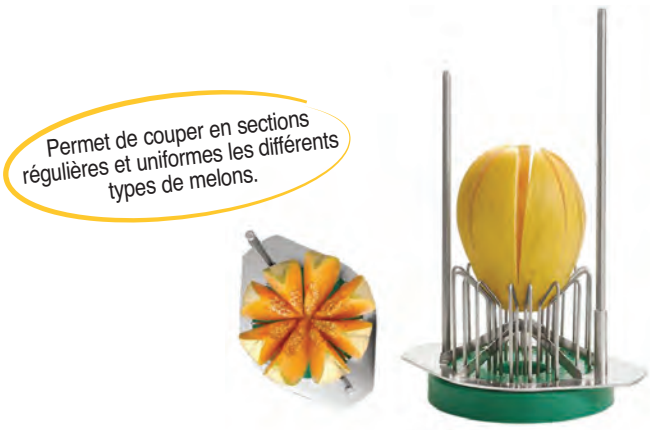
02200 - **PÈLE POMMES KALI**
Apple pealer Kali
(voir page 74)



01970 - **PÈLE POMMES FIXATION SERRE-JOINT** **20.10 €**
Apple peeler



01971 - **PÈLE POMMES FIXATION VENTOUSE** **23.14 €**
Apple peeler



01973 - **COUPE MELONS EN 8 QUARTIERS INOX** **218.84 €**
Melon wedger stainless steel

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS

Nouveauté

MADE IN FRANCE by mf



65 % des sandwichs en France sont fabriqués à partir de la traditionnelle baguette, soit

1 milliard 200 millions

de sandwichs par an...

... Il est temps de s'équiper !

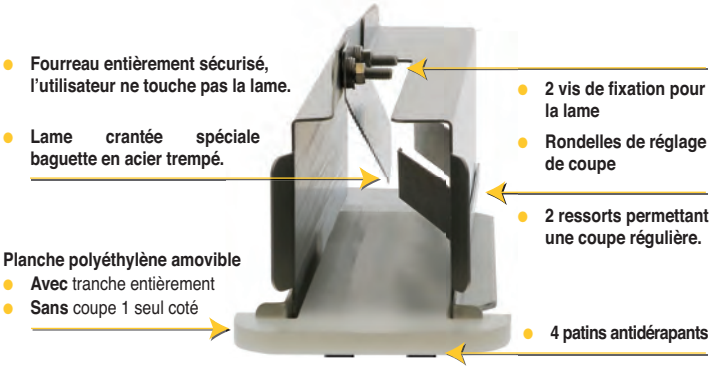
La solution :

Le fendeur à sandwichs KALI

Nouvelle création mallard ferrière Produit breveté

- Utilisation **simple** et **rapide** pour couper vos sandwichs en toute **sécurité**.
- Permet de fendre sur un seul coté ou de couper entièrement les 2 cotés de la baguette
- **Fabrication en acier inoxydable**
- **Lame interchangeable en acier inoxydable trempé.**





Dimensions :
Longueur : 24.5 cm • Largeur : 11.5 cm • Hauteur : 12 cm

01950 - FENDEUR À SANDWICHS KALI — 102.40 €
Baguette slicer

01951 - SOCLE SERRE-JOINT — 24.00 €
Clamp base

01952 - LAME DE RECHANGE — 16.94 €
Replacement blade



Sans fixation,
blocage manuel à l'aide des patins antidérapants



01951 - SOCLE SERRE JOINT
18 x 7.5 x h 7.5 cm

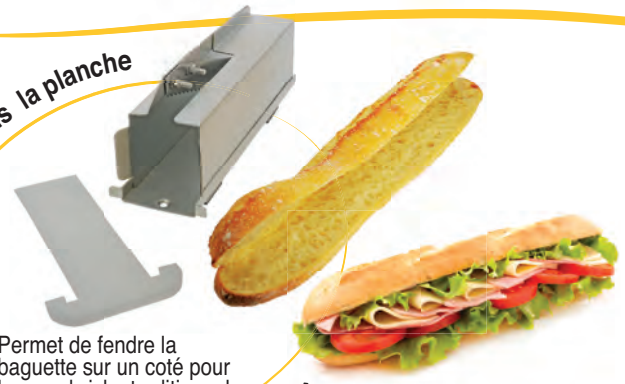


Fixation murale
avec 2 vis



Fixation avec socle serre joint en option (Réf : 01951)

Sans la planche



- Permet de fendre la baguette sur un coté pour les sandwichs traditionnels.

Avec la planche



- Découpe totale de la baguette pour les sandwichs épais et les tartines

Astuce produit
La planche en polyéthylène



APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



01975 - COUPE LÉGUMES "LE ROUET GOURMET" INOX **221.34 €**
Vegetable cutter, stainless steel

- Le coupe légumes qui réalise vos décors et garniture en 1 tour de main pour le plaisir des yeux et des sens !
- Coupe-légumes et fruits en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes : pommes de terre, carottes, navets, courgettes, concombres, courges, radis noirs, choux, oignons, etc...
- Bâti en inox, sur 4 ventouses puissantes. Cassette porte-lames et roue d'entraînement en matériau composite.
- Livré avec 3 blocs effileurs,1, 2 et 4 mm.



01974 - COUPE FRITES MÉNAGER INOX **42.37 €**
French fries cutter s/steel
Equipé de 2 grilles (8 et 10 mm) et poussoirs interchangeables.



01977 - COUPE FRITES SUR PIED AVEC COUTEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm **427.94 €**
50 x 61 x 88 cm
French fries cutter on stand

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation mm	€	Code	Désignation mm	€
01978	Couteau 10 x 10	37.15	**01982**	Couteau 6 x 6	37.15
01979	Poussoir 10 x 10	12.97	**01983**	Poussoir 6 x 6	12.97
01980	Couteau 8 x 8	37.15	**01984**	Glissière	26.69
01981	Poussoir 8 x 8	12.97			



01976 - COUPE FRITES SUR SOCLE AVEC COUTEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm **294.76 €**
24 x 44 x 34 cm - A poser sur la table
French fries cutter on table stand



01985 - MOULIN BROYEUR INOX - Ø 24 cm **42.59 €**
Vendu avec 3 grilles
Food mill



01986 - MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 3 - Ø 31 cm **75.10 €**
Vendu avec 3 grilles
Food mill

01996 - MOULIN BROYEUR INOX N° 3 - Ø 31 cm **124.56 €**
Vendu avec 3 grilles
Food mill



01987 - MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 5 - Ø 37 cm **226.32 €**
Vendu avec 1 grille 3 mm
Food mill

01997 - MOULIN BROYEUR INOX N° 5 - Ø 37 cm **315.33 €**
Vendu avec 1 grille 3 mm
Food mill

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS

MADE IN FRANCE





ESSOREUSE À SALADE MANUELLE

Salad spin dryer

Code	Modèle	Ø cm	Cont litre	Haut cm	€
01998	Pour 2 à 3 salades	33	10	42	**156.71**
01999	Pour 3 à 5 salades	43	20	50	**178.40**







10 x 10 mm | 8.5 x 8.5 mm | 7 x 7 mm

02010 - DYNACUBE **420.82 €**

Livré avec le kit de découpe 8.5 x 8.5 mm, h 330 mm x Ø 400 mm 3.1 Kg

- Pratique et simple d'utilisation pour couper rapidement et efficacement les aliments en : cubes, bâtonnets ou tranches. Son système breveté assure une découpe nette des légumes, des fruits de certains fromages et viandes cuites, même pour des produits fragiles (tomates).
- Le **DYNACUBE** permet 3 types de préparation : des cubes macédoine avec les 2 grilles et la lame couteau ; des bâtonnets (frites) avec la grille inférieure et la grille supérieure ; des tranches avec la grille supérieure.

Code	Désignation	€
02014	Couteau	**82.81**
02015	Kit de 2 grilles + poussoir 7 x 7 mm	**137.69**
02016	Kit de 2 grilles + poussoir 8.5 x 8.5 mm	**137.69**
02017	Kit de 2 grilles + poussoir 10 x 10 mm	**137.69**





02020 - DYNACOUPE **240.41 €**

Livré sans disques - h 260 mm x Ø 370 mm - 2.1 Kg

- Idéal pour émincer, râper, efficacement et rapidement, en toute sécurité : les légumes, fruits ou fromages. Très simple et rapide d'utilisation, il suffit de selectionner et d'enclencher le disque dans l'emplacement prévu et votre appareil est prêt à fonctionner.
- Le **DYNACOUPE** est d'un entretien simple et facile ; après avoir retiré le disque, il supporte sans problème un nettoyage classique.





Code	Désignation	Ø mm	Epaisseur mm	€
02021	Disque à émincer	220	1.5	**59.82**
02022	Disque à émincer	220	2	**59.82**
02023	Disque à émincer	220	3	**59.82**
02024	Disque à émincer	220	5	**59.82**
02027	Disque à râper	220	2	**59.82**
02028	Disque à râper	220	3	**59.82**
02029	Disque à râper	220	4	**59.82**

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



02005 02006 02007 02008

RÂPE RASOIR INOX **11.23 €**
31.5 x 7.3 cm
Grater s/steel with handle
Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises
Longueur de la lame : 13 cm



02030 02031 02032



RÂPE RASOIR FINE INOX **10.75 €**
39.5 x 3.5 cm
Grater s/steel with handle
Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises
Longueur de la lame : 22 cm



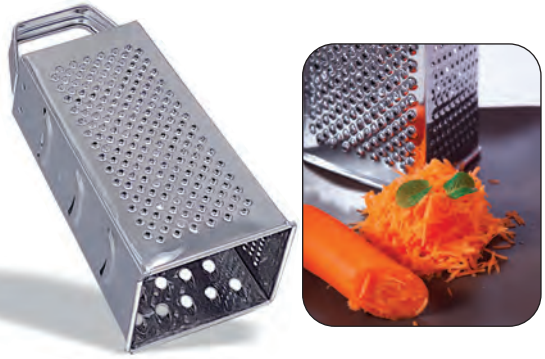
02033 - RÂPE RASOIR "À COPEAUX" INOX **11.30 €**
31.5 x 7.3 cm - Longueur de lame 13 cm
Grater s/steel with handle



02043 - RÂPE À PARMESAN INOX **9.12 €**
Grater, stainless steel



02009 - RÂPE 3 COUPES INOX **6.00 €**
26 cm
S/steel grater



02044 - RÂPE 4 FACES INOX Haut 23 cm **7.02 €**
Square grater, stainless steel



02045 - RÂPE À MUSCADE RONDE INOX **3.22 €**
Nutweg grater, stainless steel



02048 - RÂPE 3 CONES INOX **26.89 €**
Grater, stainless steel

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



02035 - MACHINE À TOURNER LES LÉGUMES INOX **411.91 €**
Château cutter, stainless steel

- Permet de réaliser aisément les pommes château, cocottes et fondantes, de 4 à 8 cm de longueur..
- Régularité des 7 faces de coupe des légumes.
- Lame réglable 3 positions
- Un nettoyage facile
- Marque NF hygiène alimentaire.
- Fixée par 4 ventouses



02036 - COUPE LANIÈRES INOX **234.55 €**
S/steel strips slicers

- Permet de couper en bandes larges et fines pommes de terre, courgettes, carottes, navets, pommes...
- Entièrement en acier inoxydable.
- Fixé par 4 ventouses
- 20 x 20 x 20 cm



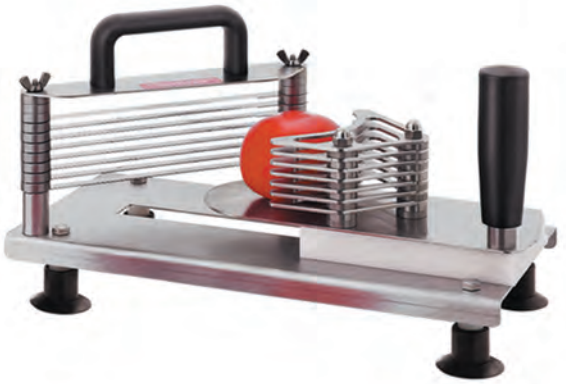
02037 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN 8 QUARTIERS INOX
Wedge cutter, stainless steel **210.60 €**

- Inox et matériau composite. Coupe tomates, fruits et légumes sans noyau. Centrage du fruit donnant une coupe régulière. Jeu de lames et poussoirs interchangeables.
- Sécurité : aucun contact avec les lames.



02039 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX
Tomato slicer, stainless steel **392.77 €**

- Coupe horizontale avec lames micro dentées facilitant la coupe des tomates mures. Permet également la coupe des agrumes (citrons, oranges, kiwis...).
- Epaisseur de tranches : 5.5 mm, idéal pour salade, hamburger, sandwich...
- Bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses ainsi qu'une butée empêchant tout déplacement pendant l'utilisation.
- Sécurité totale assurée par 2 carters de protection, évitant l'accès aux lames, goupille de sécurité du chariot, poignée de transport.
- Marque NF hygiène alimentaire.
- Fabrication en acier inoxydable permettant le passage au lave-vaisselle. Lame interchangeable.
- 48 x 20 x h 28 cm



02041 - MINI COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX
Tomato slicer, stainless steel **249.19 €**

- La tranche est parfaite et sans effort (même avec les tomates mûres).
- Tranches épaisseur standard 5.5 mm.
- Fabriqué en inox, il se lave aisément (passage en lave-vaisselle possible).
- Son faible encombrement et son prix séduiront de nombreux professionnels à la recherche de matériels efficaces et peu volumineux (sandwicheries, pizzérias, restaurants...) ou qui coupent les tomates à la demande.
- 30 x 14 x h18 cm



02042 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX
Tomato slicer, stainless steel **208.50 €**

- 43 x 20 x 21 cm - 10 lames.
- Tranches épaisseur standard 5.5 mm
- Fabriqué en inox, il se lave aisément (passage en lave-vaisselle possible)
- Bonne tenue sur le plan de travail grâce à 4 ventouses ainsi qu'une butée empêchant tout déplacement pendant l'utilisation.

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



02040 - APPAREIL UNIVERSEL **126.26 €**
Coupe pommes, coupe frites, presse agrumes
Universal machine

Hauteur 80 cm

Vendue avec 3 accessoires interchangeables :
- Coupe pommes 8 quartiers
- Coupe Frites 8 mm
- Presse agrumes



02056 - APPAREIL DE DÉCOUPE **192.50 €**
Cutting machine

Dim. : 26 x 26 x 42 cm

COUPE FRITES - 3 lames : 7 x 7 - 10 x 10 - 15 x 15 mm
French fries

COUPE QUARTIERS - Bloc lames 8 quartiers
Wedgers

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



MANDOLINE COUPE-LÉGUMES INOX - sans chariot
Vegetable cutter "mandoline", stainless steel

Code	Désignation	€
02050	38 lames	**145.08**
02051	60 lames	**153.36**

PIÉCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
02052	Chariot	**37.27**
02053	Peigne 38 lames	**32.72**
02054	Peigne 60 lames	**38.68**
02055	Couteau central inox	**18.03**

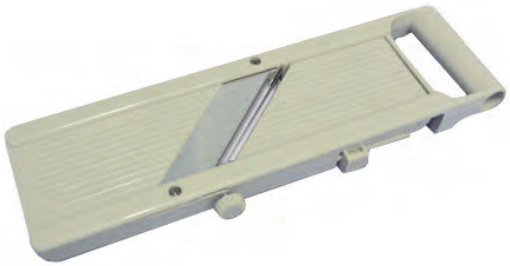
- Permet de couper légumes et fruits en tranches, bâtonnets ou tranches
- Toutes les coupes s'effectuent rapidement sans manipulation de lames dangereuses, grâce aux systèmes de réglage incorporés.
- Pour réaliser les coupes en bâtonnets, chaque mandoline est équipée d'un couteau à deux positions donnant deux largeurs différentes.
- Stabilité grâce aux patins anti-dérapants avant/arrière



02058 - MANDOLINE "DU CHEF" INOX **125.00 €**
Vegetable cutter "mandoline", stainless steel

Avec poussoir et 4 blocs effilleurs

- Permet de couper légumes et fruits en tranches, bâtonnets ou tranches
- Tranchant exceptionnel (acier inoxydable de coutellerie trempé et traité).
- Réversible, sans pied.
- Rapide pour les "coups de feu".
- Un seul levier pour régler l'épaisseur ! 4 blocs effilleurs interchangeables (2, 4, 7 et 10 mm)et poussoir de sécurité utilisable pour les coupes gaufrées.
- Poignées de maintien, pied réversible anti-dérapant
- Acier inoxydable 18/10 lavable en machine



02059 - MANDOLINE JAPONAISE - Larg. 60 mm **33.64 €**
Japanese "mandoline"

Livrée avec 3 peignes



02061 - MANDOLINE INOX **75.60 €**
Vegetable cutter "mandoline" s/steel

- Pieds antidérapants
- 7 peignes/râpes avec boîte plastique de rangement



02062 - MANDOLINE "KOBRA" AVEC POUSSOIR **47.84 €**
KOBRA "mandoline"

Long. : 36.8 cm - Larg. : 8 cm - Ht : 21 cm

- **EFFICACE :** un tranchant parfait : Lame en V crantée : la lame pénètre facilement dans le produit et les micro-dentelures permettent de couper plus facilement tous les fruits/légumes en tranches très fines, tout en préservant la constitution de leur chair.
- **SIMPLICITÉ DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DE COUPE :** la molette intégrée au bout du manche permet de régler l'épaisseur jusqu'à 5 mm - Poignée ergonomique - Rampe inox.
- **COMPACTE :** encombrement optimisé : Le poussoir se clipse dessous pour un rangement facile.
- **SURE :** Poussoir protecteur - Poignée anti-glisse - Pieds anti-dérapants.

OUVRES BOITES PROFESSIONNEL

CAN OPENER



OUVRE-BOITES
Can opener

Code	Désignation	€
02065	Avec 1 socle plaque à visser	147.38
02066	Avec 1 socle serre-joint	162.00

PIÉCES DÉTACHÉES

02067	Lame	12.20
02068	Molette	35.77
02069	Bague rilsan	8.91
02070	Kit de rechange (Lame, molette, languette, outil de démontage)	48.98



02075 - OUVRE-BOITES "CLOU"
Haut 50 cm 136.76 €
Can opener

PIÉCES DÉTACHÉES

02076	Lame	12.80 €
02077	Molette	15.36 €



02080 - OUVRE-BOITES NIKELÉ 90.10 €
Double fixation serre joint et plaque à visser
Can opener

02082 - OUVRE-BOITES TOUT INOX 114.27 €
Double fixation serre joint et plaque à visser
Can opener



02085 - OUVRE-BOITES "PALM" 19.55 €
Easy can opener, net cut without sharp edges
Ouvre boite dessertisseur qui permet une découpe nette de la boite, sans laisser de bords coupants.





02095 - OUVRE-BOITES "MONOPOL" 13.38 €
PETIT MODÈLE
Small "Monopol" can opener



02090 - OUVRE-BOITES "MONOPOL" GRAND MODÈLE 24.00 €
"Monopol" can opener

PIÉCES DÉTACHÉES

02091	Lame	2.51 €
02092	Molette	2.88 €



02097 - OUVRE-BOITES À PINCES "GALLANT" 27.81 €
"Gallant" can opener

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



02100 - COUPE-OEUFS EN TRANCHES FILS INOX **9.34 €**
Egg slicer

02101 - COUPE-OEUFS EN 6 QUARTIERS **9.34 €**
Egg slicer



02102 - TOQUEUR À OEUFS INOX **7.88 €**
S/Steel egg top cutter



02103 - CISEAUX À OEUFS INOX **4.75 €**
S/steel egg cracker



02104 - COUPE-POMMES 10 QUARTIERS INOX **6.39 €**
Apple cutter



02105 - DENOYAUTEUR À MANGUE **8.13 €**
Mango stoner
20 x 11 cm, lame inox, poignées antidérapantes



02106 - COUPE-LÉGUMES EN GUIRLANDE **5.51 €**
Spiral cutter



02107 - COUPE ANANAS INOX **9.22 €**
S/steel pineapple slicer





02108 - PRESSE AGRUMES **26.74 €**
Fruit press



02109 - PRESSE CITRON INOX 17 cm **5.74 €**
Lemon squeezer



02110 - COUPE -CHAMPIGNONS/FRAISES INOX **16.00 €**
Mushroom slicer

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



02112 - DÉCORE RADIS 16.46 €
Permet également de découper les agrumes en dents de scie
Decorator for radishes and citrus fruits



02114 - DÉNOYAUTEUR CERISES 19.12 €
Cherry stoner



02115 - DÉNOYAUTEUR CERISES ET PRUNES 23.21 €
Cherry and plum stoner



02116 - DENOYAUTEUR CERISES "ÉCO" 9.95 €
Cherry stoner



02119 - DENOYAUTEUR CERISES 8.57 €
Cherry stoner



02120 - DENOYAUTEUR PRUNES 13.41 €
Plum stoner



02122 - DENOYAUTEUR OLIVES 12.32 €
Olive stoner



02128 - LYRE A GENOISE, 2 fils réglables long 33.5 cm 8.93 €
Horizontal cake cutter



02129 - PRESSE AIL SILICONE 14 cm 2.60 €
Garlic peeler silicon

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



02130 - **TAILLE FLEURS PM Ø 3 cm** **4.21 €**
Vegetable sharpener
- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs…
- Indispensable pour les traiteurs.



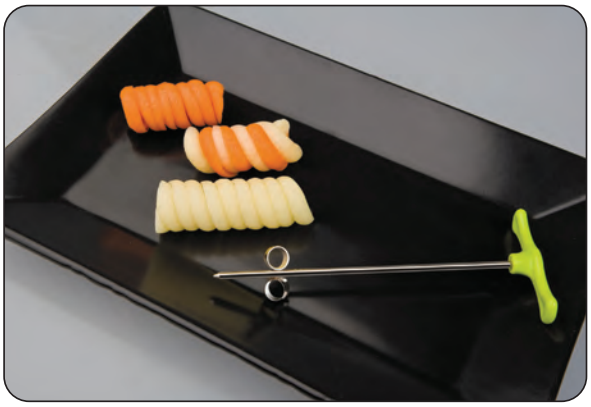
02131 - **TAILLE FLEURS GM Ø 7 x ht 10 cm** **5.80 €**
Vegetable sharpener
- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs…
- Indispensable pour les traiteurs.



02134 - **TAILLE LÉGUMES TRIPLE Ø 6.5 x 19 cm** **11.23 €**
Triple vegetable sharpener
- 1 coupe spirale
- 1 coupe julienne fine
- 1 coupe julienne épaisse



02132 - **PRESSE AIL et COUPE AIL INOX 20 cm** **21.73 €**
Garlic press and slicer



02133 - **DECO SPIRALE** **3.95 €**
Spiral decorer



02140 - **TROUSSE 7 OUTILS** **10.87 €**
Decoration kit 7 tools
Manche ABS - Pour l'initiation à la décoration



02145 - **TROUSSE 22 OUTILS + PIERRE À AFFÛTER** **47.04 €**
Decoration kit 22 tools + whetstone

MACHINE À PÂTES
PASTA MACHINE

- Spécialement conçues pour les hôtels, restaurants, collectivités... Fabrication italienne très robuste et simple d'utilisation, entièrement en acier, facile à nettoyer.
- Permet de réaliser une abaisse de 210 mm de large dans 10 épaisseurs différentes avec un rendement de 12 kg de pâte en 1 heure.
- *Ideal for restaurants, hotels and group catering.*
- *Made in Italy, very strong and easy to use.*



02170 - MACHINE À PÂTE MANUELLE **608.15 €**
Dimensions 30 x 22 x 25 cm - Poids 10.3 kg
Livrée sans cylindre
Manual pasta machine



02172 - MACHINE À PÂTE ÉLECTRIQUE **1 520.97 €**
Dimensions 30 x 22 x 25 cm - Poids 14.8 kg - 290 W - 230 V
Livrée sans cylindre
Electrical pasta machine

Accessoires pour machine électrique :

02174 - PÉTRIN ÉLECTRIQUE **290.98 €**
Permet de préparer 1 Kg de pâte en 5 mn

Cylindres pour machine manuelle et électrique :


02175


02176


02177


02178


02179

Code	Désignation	€
02175	Spaghetti Ø 2 mm	132.37
02176	Cheveux d'ange 1.5 mm	132.37
02177	Tagliatelle 2 mm	132.37
02178	Réginette / Lasagnette 12 mm	132.37
02179	Lasagnette 12 mm	132.37
02180	Trinette / Tagliatelle 4 mm	132.37
02181	Fettucine 6.5 mm	132.37


02180


02181

02182 - MACHINE À PÂTE MANUELLE **71.55 €**
Manual pasta machine slicer

Permet d'étaler la pâte sur 9 épaisseurs différentes sur des abaisses de 260 mm. Fixation rapide sur plan de traval



MACHINE À PÂTES
PASTA MACHINE



02185 - MACHINE À PÂTE MANUELLE CHROMÉE **55.66 €**
Chromed manual pasta machine
- Abaisse de 150 mm.
- Livrée avec 2 accessoires :
- Tagliatelle 2 mm et Fetuccine 6.5 mm

Accessoires

Code	Désignation	€
02186	Spaghetti Ø 2 mm	22.46
02187	Cheveux d'ange 1.5 mm	22.46
02188	Lasagnette 12 mm	22.46



02190 - MACHINE À PÂTE MANUELLE ECO **38.80 €**
Manual pasta machine
Permet d'étaler la pâte sur 9 epaisseurs différentes sur des abaisses de 145 mm.



02192 - SÉCHOIR À PÂTE 16 BRAS **35.38 €**
Pasta drying rack 16 arms



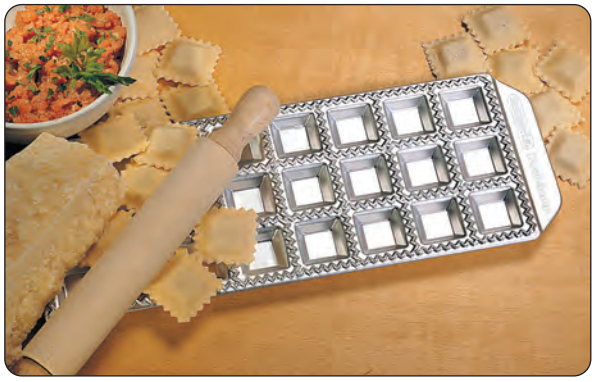
02193 - SÉCHOIR À PÂTES **20.00 €**
Pasta drying rack
- En hêtre, équipé de 4 bras
- Permet de sécher jusqu'à 1 kg de pâtes fraîche
- Dim. : 30 x 30 x h 34 cm mm

MOULES À RAVIOLI ALUMINIUM
RAVIOLI MOULD ALUMINIUM

Avec pieds en caoutchouc antidérapants
Livré avec un rouleau bois



02196 - MOULE 36 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm **20.00 €**
Dimensions de la plaque 30 x 14 cm
36 raviolis sheet



02197 - MOULE 24 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm **20.00 €**
Dimensions de la plaque 27 x 10.5 cm
24 raviolis sheet



02198 - MOULE 12 RAVIOLIS CARRÉS BOMBÉS 52 x 52 mm **20.00 €**
Dimensions de la plaque 34 x 14 cm
12 raviolis sheet



PÈLE-POMMES KALI

APPLE PEELER, CORER AND SLICER KALI

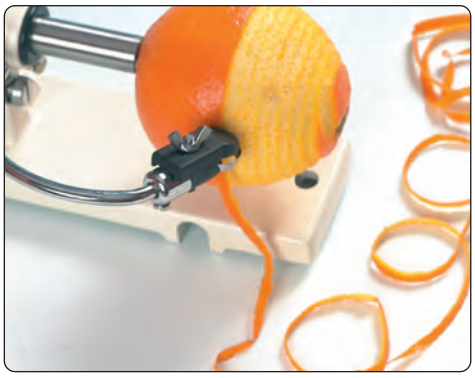


02200 - PÈLE-POMMES KALI **204.82 €**

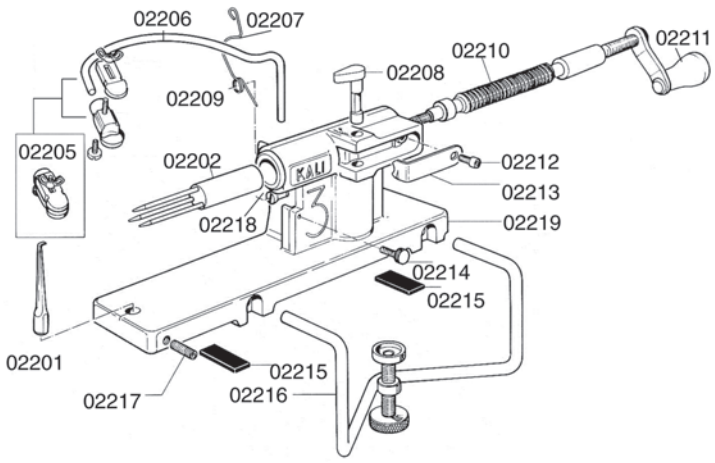
Apple peeler Kali

- Pèle, vide et tranche en une seule opération / *Peel, core and slice apple in only one movement*
- Lames réglables / *Adjustable blades*
- Fixation par serre-joint / *Clamp fixation*





Pèle-pommes en mode zesteur



PIÈCES DÉTACHÉES

Spare parts

Code	Désignation	€
02201	Lame trancheur / *Slicing blade*	**20.64**
02202	Broche / *Spindle*	**15.43**
02205	Peleur complet / *Complete peeler*	**22.65**
02206	Archet / *Bow*	**11.76**
02207	Ressort de l'archet / *Bow spring*	**7.06**
02208	Came / *Cam*	**5.02**
02209	Vis du ressort d'archet / *Bow spring screw*	**2.83**
02210	Axe fileté / *Threated pin*	**49.84**
02211	Manivelle / *Handle*	**18.18**
02212	Vis c. 6x10 / *Screw c. 6x10*	**0.96**
02213	Ressort plat / *Flat spring*	**6.22**
02214	Vis de réglage / *Adjustment screw*	**1.42**
02215	Patins (x2) / *Pad (x2)*	**1.19**
02216	Etrier / *Clamp*	**35.16**
02217	Vis lame trancheur / *Slicing blade screw*	**4.23**
02218	Fourreau plastique noir / *Plastic cover*	**1.77**
02219	Corps métal avec bagues / *Metal body*	**108.73**

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS

L'idée principale est de réaliser, **avec le même découpoir inox,** plusieurs types de croquembouches, sur des thèmes différents. Ces découpoirs aux formes design permettent d'obtenir des croquembouches élancés, de gagner du temps au niveau du découpage de la nougatine et de travailler avec précision. Efficacité et rationalité sont les maîtres mots.
Ils peuvent être également utilisés pour des pièces en sucre coulé.





02230 - DEMI-LUNE 107.91 €
Largeur 38 cm
Half moon



02231 - FLAMME 102.22 €
Haut. 60 cm
Flam







02232 - GOUTTE D'EAU 56.79 €
37.2 x 25 cm
Drop



02233 - VIOLON 147.66 €
41.5 x 24.2 cm
Violin



SILHOUETTES PLASTIQUE POUR DÉCOUPE PASTILLAGE, PÂTE D'AMANDE
PLASTIC SHAPE



Les silhouettes plastique permettent un détaillage propre et rapide du pastillage.

Ces outils sont lavables, réutilisables et multi-fonctions :

détaillage également de la pâte d'amande, du chocolat...



02245 - Coffret "Passion, sports et loisirs" 15 pièces 177.37 €
Passion, Sport and leisure set



02246 - Coffret "Cérémonies" 14 pièces 177.37 €
Ceremony set



49554 - TENDANCE CROQUEMBOUCHE
➤ *Voir page 511*

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS



02225 - DÉCOUPOIR ÉTOILE 49.20 €
45 cm
Star cutter







02226 - DÉCOUPOIR FORME S 86.10 €
34 x 19 cm
S cutter



02227 - DÉCOUPOIR FLAMME 103.32 €
58 x 17 cm
Flam cutter







DÉCOUPOIR PÉTALE
Flower cutter

Code	Dim. cm	€
02247	16.5 x 4	7.38
02248	19.5 x 4.5	8.61
02249	22.5 x 5	9.84







CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE
Ring special wedding cake

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06860	14	8	13.78	06866	26	11	20.17
06861	20	8	16.24	06867	32	11	22.63
06862	26	8	19.19	06868	14	14	17.22
06863	32	8	21.65	06869	20	14	18.45
06864	14	11	14.76	06870	26	14	20.91
06865	20	11	17.22	06871	32	14	23.37



49578 - W - WEDDING CAKE 61.61 €
WEDDING CROQ
Voir page 512

PLAQUES DÉCOUPOIRS PLASTIQUE

SHEET OF CUTTERS



02260 - COEURS



02264 - ANIMAUX DOMESTIQUES

Plaques de découpoirs permettant de réaliser rapidement et facilement des découpes de pâtes pour fabriquer des sablés, biscuits...

Plaque de 390 x 570 mm **24.76 €**



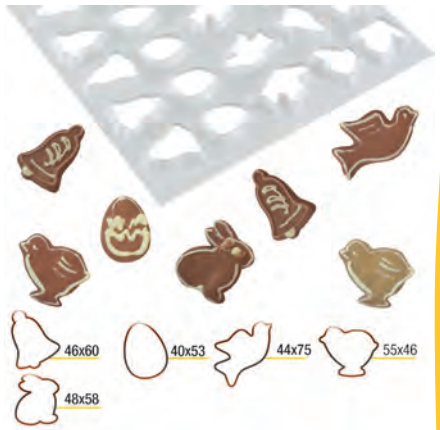
02261 - NOEL



02265 - ANIMAUX SAUVAGES



02268 - TRANSPORTS



02262 - PÂQUES



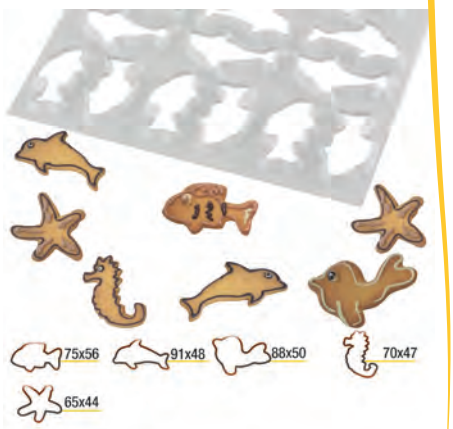
02266 - FRUITS



02269 - JEUX DE CARTES



02263 - FEUILLES



02267 - ANIMAUX MARINS



02270 - MUSIQUE

DÉCOUPOIRS POLYGLASS

POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

- Découpe nette et précise
- Ht 3.5 cm
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire

Composite material easy to clean, confortable grip, durable cutting edge.



DÉCOUPOIR ROND UNI
Round plain cutter

Code	Ø cm	€
02235	2	2.00
02236	3	2.20
02237	4	2.40
02238	5	2.60
02239	6	2.80
02240	7	3.00
02241	8	3.20
02242	9	3.40
02243	10	3.60



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ
Round fluted cutter

Code	Ø cm	€
02250	2	2.00
02251	3	2.20
02252	4	2.40
02253	5	2.60
02254	6	2.80
02255	7	3.00
02256	8	3.20
02257	9	3.40
02258	10	3.60



02271 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS UNIS 15.00 €
3.2 x 1.8 - 4.5 x 2.8 - 5.8 x 3.7 - 7.1 x 4.7 - 8.4 x 5.6
9.7 x 6.7 - 11 x 7.6 cm
Set of 7 oval plain dough cutters



02272 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS CANNELÉS
3.2 x 1.8 - 4.5 x 2.8 - 5.8 x 3.7 - 7.1 x 4.7 - 8.4 x 5.6 15.00 €
9.7 x 6.7 - 11 x 7.6 cm
Set of 7 oval fluted dough cutters



02273 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES UNIS 15.00 €
2.1 x 1.5 - 3.5 x 2.5 - 5 x 3.6 - 6.5 x 4.5 - 7.8 x 5.7
9.3 x 6.8 - 10.8 x 7.8 - 12.2 x 8.8 cm
Set of 8 tears plain dough cutters



02274 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES CANNELÉS 15.00 €
2.1 x 1.5 - 3.5 x 2.5 - 5 x 3.6 - 6.5 x 4.5 - 7.8 x 5.7
9.3 x 6.8 - 10.8 x 7.8 - 12.2 x 8.8 cm
Set of 8 tears fluted dough cutters



02275 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS TREFLES UNIS 15.00 €
Ø 1.8 - 2.8 - 4 - 5 - 6.2 - 7.5 - 9 - 10 cm
Set of 8 clover plain dough cutters



02276 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS TRAPÈZES UNIS 15.00 €
2.6 x 1 - 4.2 x 2 - 5.8 x 3 - 7.4 x 3.8 - 9 x 4.6
10.5 x 5.6 - 12.2 x 6.5 cm
Set of 7 trapezium plain dough cutters

DÉCOUPOIRS POLYGLASS

POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

- Découpe nette et précise
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire
- Ht 3.5 cm
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc

Composite material easy to clean, confortable grip, durable cutting edge.



02280 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS 15.00 €
Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 cm
Set of 9 round plain dough cutters



02281 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS 15.00 €
Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 -9 - 10 cm
Set of 9 round fluted dough cutters



02283 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS 15.00 €
2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm
Set of 7 oval plain dough cutters



02284 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS 15.00 €
2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm
Set of 7 oval fluted dough cutters



02286 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS UNIS 15.00 €
12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm
Set of 7 heart plain dough cutters



02287 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS CANNELÉS 15.00 €
12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm
Set of 7 heart fluted dough cutters



02290 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS 15.00 €
1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm
Set of 9 square plain dough cutters



02291 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS CANNELÉS 15.00 €
1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm
Set of 9 square fluted dough cutters



02292 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HEXAGONAUX CANNELÉS 15.00
Ø 1.8 - 2.8 - 3.8 - 4.9 - 6 - 7.2 - 8.2 - 9.3 - 10.4 cm
Set of 9 hexagonal fluted dough cutters



02293 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HÉXAGONAUX UNIS 15.00 €
Ø 1.8 - 2.8 - 3.8 - 4.9 - 6 - 7.2 - 8.2 - 9.3 - 10.4 cm
Set of 9 hexagonal plain dough cutters

DÉCOUPOIRS POLYGLASS

POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

- Découpe nette et précise
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire
- Ht 3.5 cm
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc

Composite material easy to clean, confortable grip, durable cutting edge.



02294 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS CANNELÉES 15.00 €
Ø 1.8 - 3.1 - 4.5 - 6 - 7.4 - 8.8 - 10.2 - 11.6 cm
Set of 8 flower fluted dough cutters



02295 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS UNIS 15.00 €
Ø 1.8 - 3.1 - 4.5 - 6 - 7.4 - 8.8 - 10.2 - 11.6 cm
Set of 8 flower plain dough cutters



02296 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS CANNELÉS 15.00 €
6.9 x 2 - 8 x 2.8 - 9 x 3.5 - 9.8 x 4.3 - 10 x 5 - 11 x 5.8 - 11.4 x 6.5 cm
Set of 7 moon fluted dough cutters



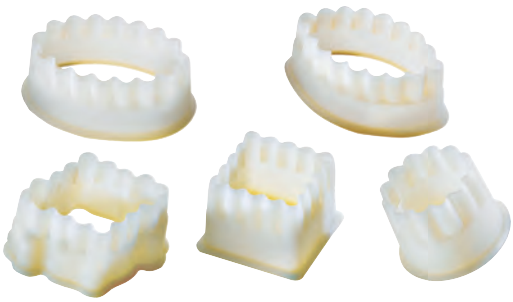
02297 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS UNIS 15.00 €
6.9 x 2 - 8 x 2.8 - 9 x 3.5 - 9.8 x 4.3 - 10 x 5 - 11 x 5.8 - 11.4 x 6.5 cm
Set of 7 moon plain dough cutters



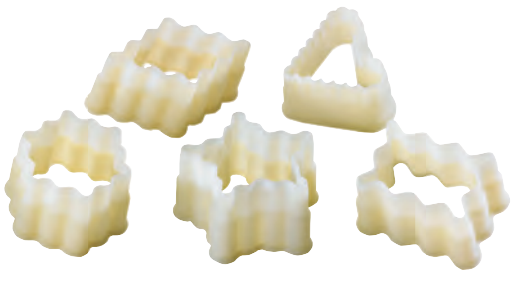
02298 - BOÎTE DE 5 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 5 BRANCHES UNIS 15.00 €
Ø 2 - 4 - 6.5 - 9.2 - 12 cm
Set of 5 star plain dough cutters



02299 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES UNIS 15.00 €
13 x 11.5 - 11.5 x 10 - 10 x 8.5 - 8.5 x 7 - 7 x 6 - 5.5 x 4.5 - 4 x 3.5 cm
Set of 7 star plain dough cutters



02601 - SET DE 5 DÉCOUPOIRS CANNELÉS 12.30 €
1 rond 4 cm - 1 carré 4 cm - 1 losange 6 cm - 1 ovale pointu 7 cm
1 ovale arrondi 7cm
Set of 5 fluted dough cutters



02602 - SET DE 5 DÉCOUPOIRS CANNELÉS 12.30 €
1 coeur 4.5 cm - 1 rectangle 5 x 3 cm - 1 losange 7 cm
1 hexagone 5 cm - 1 étoile 6 cm
Set of 5 fluted dough cutters

DÉCOUPOIRS INOX

CUTTERS S/STEEL

- **Présentation originale spéciale anniversaires**
- *Birthday special s/steel cutters*
- ***Découpoirs chiffre inox avec tranchant biseauté étudiés pour la découpe de chiffres en nougatine, pastillage, pâte sablée, pâte feuilletée, génoise, pâte d'amande, pâte à sucre, biscuit, chocolat...***



02353 02354 02362 02363 02364 02365 02367 02368

DÉCOUPOIRS CHIFFRE
Number cake cutter

Code	Désignation	Dimensions	€
02353	0	32 x 18	**31.98**
02354	1	32 x 16	**34.44**
02362	2	32 x 18	**39.36**
02363	3	32 x 16	**41.82**
02364	4	32 x 18	**39.36**
02365	5	32 x 18	**41.82**
02366	6 et 9	32 x 18	**41.82**
02367	7	32 x 19	**34.44**
02368	8	32 x 18	**41.82**
02369	Série complète 9 chiffres		**319.80**



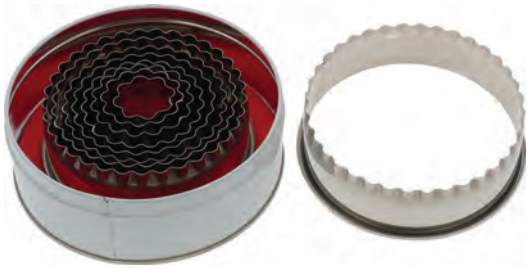
02366



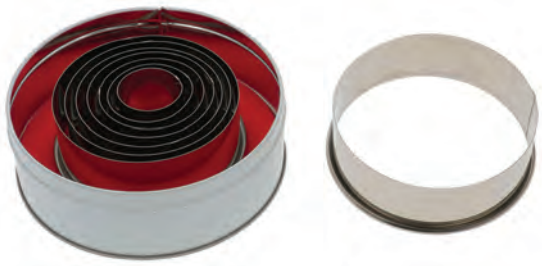
Tranchant biseauté
Découpoir haute qualité
Strong cutter



DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02300 - BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS 65.56 €
Ø : 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 cm
Set of 9 round fluted dough cutters



02301 - BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS 38.05 €
Ø : 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 cm
Set of 9 round plain dough cutters



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ
Round fluted dough cutters

Code	Ø cm	€
02303	3	4.62
02304	4	4.62
02305	5	4.62
02306	6	7.12
02307	7	7.12
02308	8	7.12
02309	9	7.24
02310	10	7.24
02311	11	7.24
02312	12	15.11
02313	13	15.38
02314	14	15.90
02315	15	16.24
02316	16	16.68



DÉCOUPOIR ROND UNI
Round plain dough cutters

Code	Ø cm	€
02320	3	2.92
02321	4	2.92
02322	5	2.92
02323	6	3.31
02324	7	3.31
02325	8	3.31
02326	9	3.81
02327	10	3.81
02328	11	3.81



DÉCOUPOIR ROND UNI AVEC POIGNÉE
Round plain dough cutter with handful

Code	Ø cm	€
02329	12	22.12
02330	13	22.12
02331	14	22.12
02332	15	23.27
02333	16	23.27



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE
Apple turnover cutter with handful

Code	Ø cm	€
02335	12	23.85
02336	13	24.12
02337	14	25.15
02338	15	25.42
02339	16	26.49



02342 - BOITE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS 182.19 €
Longueur : 4 - 5.5 - 7 - 8.5 - 10 - 11.5 - 13 cm
Set of 7 oval fluted dough cutters



02343 - BOITE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS 161.21 €
Longueur : 4 - 5.5 - 7 - 8.5 - 10 - 11.5 - 13 cm
Set of 7 oval plain dough cutters



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ
Oval fluted dough cutter

Code	Long. cm	€
02345	4	21.87
02346	5.5	22.80
02347	7	23.90
02348	8.5	24.45
02349	10	24.98
02350	11.5	25.54
02351	13	26.64
02352	16	32.73



DÉCOUPOIR OVALE UNI
Oval plain dough cutter

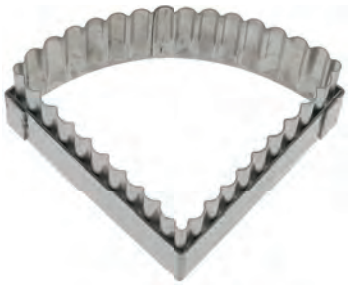
Code	Long. cm	€
02355	4	19.78
02356	5.5	19.78
02357	7	20.87
02358	8.5	21.47
02359	10	21.95
02360	11.5	22.58
02361	13	24.76

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ
Fluted square cutters

Code	Long. cm	€
02370	5	15.01
02371	6	15.01
02372	7	15.01
02373	8	15.60
02374	9	15.60
02375	10	15.60



DÉCOUPOIR À SABLÉ CANNELÉ
Fluted triangle cutters

Code	Long. cm	€
02376	7.5	20.67
02377	9	21.59



02378 - DÉCOUPOIR HEXAGONAL CANNELÉ 8.5 cm 20.97 €
Hexagonal fluted cutter



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR CANNELÉS
Set of 5 fluted heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02380	4.5 - 6.5 - 8.5 - 10 - 12	135.19



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR UNIS
Set of 5 plain heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02381	4.5 - 6.5 - 8.5 - 10 - 12	66.16



DÉCOUPOIR COEUR CANNELÉ
Fluted heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02385	4.5	24.22
02386	6.5	25.10
02387	8.5	26.26
02388	10	27.19
02389	12	28.24



DÉCOUPOIR COEUR UNI
Plain heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02395	4.5	10.26
02396	6.5	10.89
02397	8.5	11.43
02398	10	12.00
02399	12	12.66



02402 - DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE
30 cm 33.75 €
Farmhouse bread cutter





02404 - DÉCOUPOIR NOISETTE 65.72 €
14.5 cm
Hazelnut cutter



02405 - DÉCOUPOIR BORDURE CANNELÉ
25 cm 41.00 €
Fluted cutter



02406 - DÉCOUPOIR BORDURE ONDULÉ
25 cm 41.00 €
Fluted cutter



02407 - DÉCOUPOIR BORDURE 41.00 €
CHAPEAU DE GENDARME - 25 cm
Fluted cutter





02409 - DÉCOUPOIR MOULIN À VENT 40.64 €
10 x 10 cm
Windmill cutter

MADE IN FRANCE by mf

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL







02411 - DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE - 11 x 11 cm 36.95 €
Double square cutter



MARQUEUR INCISEUR INOX + POIGNÉE
Bread dough markers s/steel

Code	Ø cm	€
02412	5	22.12
02413	8	22.38
02414	11	23.17





COQUILLE SAINT-JACQUES - 11 cm
Scallop cutter

Code	Désignation	€
02415	Simple	47.46
02416	Double	69.92





POMME - 11 cm
Apple cutter

Code	Désignation	€
02417	Simple	37.46
02418	Double	47.46





POIRE - 11 cm
Pear cutter

Code	Désignation	€
02419	Simple	37.46
02420	Double	47.46





FRAISE - 11 cm
Strawberry cutter

Code	Désignation	€
02421	Simple	37.46
02422	Double	47.46





ANANAS - 11 cm
Pineapple cutter

Code	Désignation	€
02423	Simple	37.46
02424	Double	47.46



02425 - DÉCOUPOIR TÊTE DE CLOWN - 12 x 11.5 cm 21.03 €
Clown's head biscuit cutter



02426 - DÉCOUPOIR TÊTE DE CHAT - 9.5 x 11 cm 21.03 €
Cat's head biscuit cutter



02427 - DÉCOUPOIR FANTAISIE 21.03 €
14.5 x 7.5 cm
Biscuit cutter



02428 - DÉCOUPOIR "FILLETTE" 21.03 €
10 x 11 cm
Biscuit cutter



DÉCOUPOIR ANCHOIS
Fish cutter

Code	Long. cm	€
02429	9	22.12
02430	7	20.07



DÉCOUPOIR POISSON
Fish cutter

Code	Long. cm	€
02431	12	21.74
02432	14	22.38
02433	16	23.94
02434	18	26.23
02435	20	27.52
02436	25	38.59
02437	30	42.45
02438	35	48.88

DÉCOUPOIRS POUR PAIN DE MIE
Bread cutter





02440 - CARRÉ 26.32 €
12 x 12 cm
square cutter



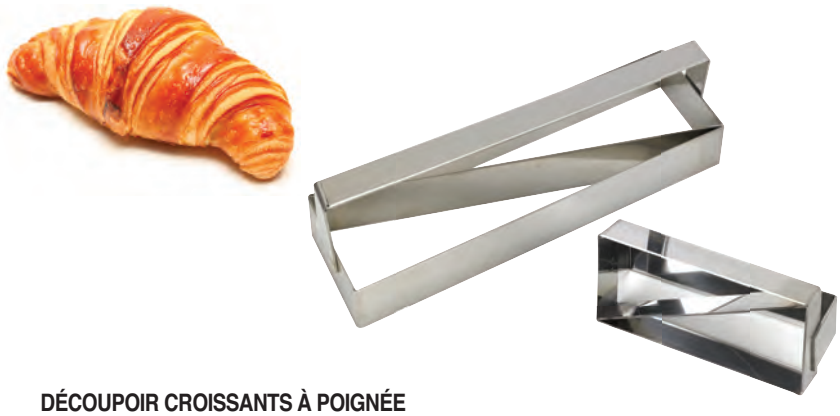
02442 - FLEUR 36.20 €
Ø 15.5 cm
Flower cutter



02441 - OCTOGONAL 28.19 €
Ø 14.5 cm
Octogonal cutter



02443 - ÉTOILÉ 36.20 €
Ø 15.5 cm
Star cutter



DÉCOUPOIR CROISSANTS À POIGNÉE
Croissant cutter with handle

Code	Dim. découpoir cm	Dim. triangle cm	€
02445	GM 28.5 x 9.5 x h 3.5	28.5 x 9	27.35
02446	PM 13.5 x 5.8 x h 3.5	13.5 x 5.5	22.81

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02447 - DÉCOUPOIR AVEC RENFORT GINGERBREAD **45.60 €**
Garçon - 11.5 x 9.5 cm
Gingerbread man cutter



02448 - DÉCOUPOIR AVEC RENFORT GINGERBREAD **48.00 €**
Fille - 11.5 x 9.5 cm
Gingerbread girl cutter





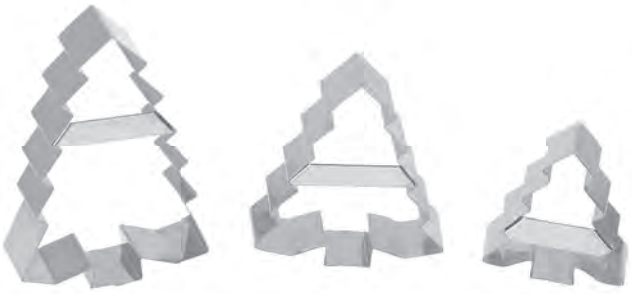
DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE ÉTOILE À POIGNÉE
Star farmhouse bread cutter

Code	Ø. cm	€
02450	12	37.41
02451	16	38.66





02453 - DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ À POIGNÉE - 18 cm
Découpoir à chausson
Oval fluted dough cutter with handle



DÉCOUPOIR SAPIN
Fir tree cutter

Code	Haut.cm	€
02470	6.5	13.86
02471	9	14.04
02472	12	15.38

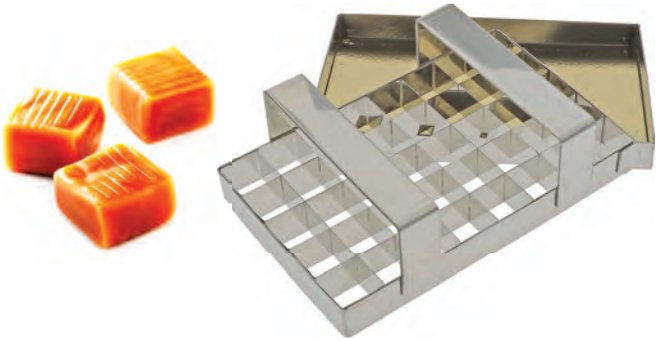




02474 - DÉCOUPOIR FEUILLE DE HOUX - 6 cm **9.98 €**
Holly leaf dough cutter



02478 - DÉCOUPOIR ÉTOILE - 4.7 cm **6.48 €**
Star dough cutter



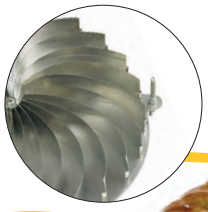
02476 - DÉCOUPOIR CARAMEL 40 CASES **107.69 €**
20 x 12.5 cm pour caramels de 2.5 x 2.5 cm
Caramel cutter



02480 - DÉCOUPOIR NAVETTE **8.99 €**
Long. 8.5 cm x Haut. 4 cm
Oval plain cutter

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



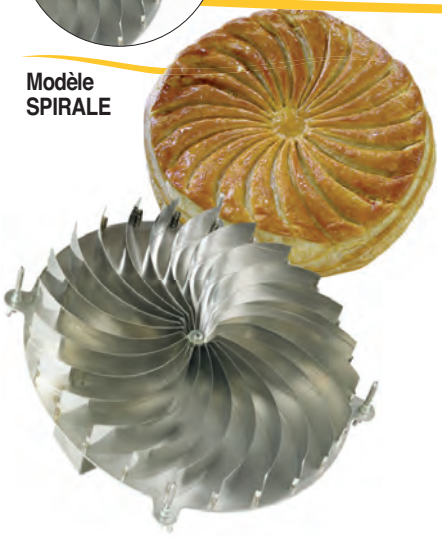


Découpoir Spécial galette

- **Permet d'inciser avec rapidité et précision les abaisses des galettes**
  Suivant l'épaisseur de l'abaisse, la profondeur des incisions est réglable millimètre par milimètre grâce à un jeu de rondelles placées sur les 4 pieds du découpoir...

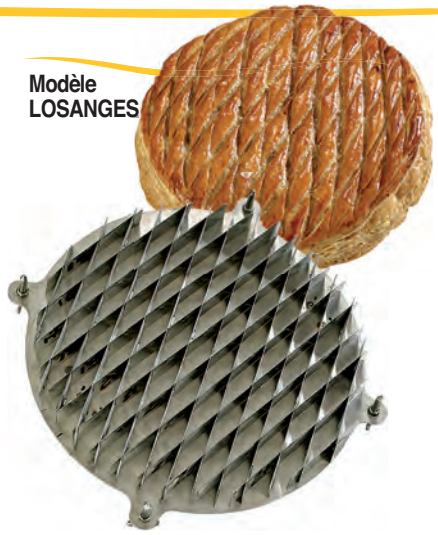
- *Allows to quickly and precisely incise the dough of the "galette".*

Modèle SPIRALE



02491 - DÉCOUPOIR Ø 28 cm 209.87 €
Dough cutter

Modèle LOSANGES



02492 - DÉCOUPOIR Ø 24 cm 205.26 €
Dough cutter

Modèle FLEUR



02493 - DÉCOUPOIR Ø 20 cm 184.50 €
Dough cutter



DÉCOUPOIR PITHIVIERS GROSSE CANNELURE
Fluted "Pithivier" dough cutter

Code	Ø. cm	€	Code	Ø. cm	€
02455	17.5	35.76	02458	25	42.72
02456	20	36.56	02459	27.5	47.67
02457	22.5	42.37	02460	30	48.46





DÉCOUPOIR CLOCHE
Bell cutters

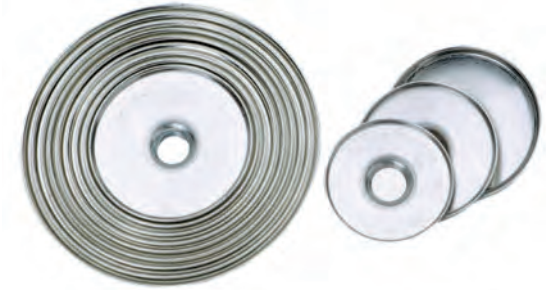
Code	Haut. cm	€	Code	Haut. cm	€
02479	5.5	16.97	02488	20	34.36
02481	7.5	17.22	02489	24	38.13
02482	9	17.73	02490	26	44.22
02487	12	18.25			





DÉCOUPOIR GALETTE À POIGNÉE
Dough cutter with handle

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
02462	18	20.85	02466	28	26.09
02463	20	21.87	02469	30	27.23
02464	22	24.22	02467	32	28.29
02465	24	23.78	02468	36	29.70
02461	26	24.94			



02605 - SÉRIE VOL AU VENT FER BLANC - 12 PIÈCES 46.93 €
Du Ø 10.5 au Ø 25 cm
Set of 12 "Vol au vent" cutters, tinplate

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



SÉRIE DE CHABLONS Ø 14 - 16 - 18 - 20 - 22 cm
Dough cutters

Code	Haut. cm	€
02495	1	68.52
02496	1.5	73.81



DÉCOUPOIR INOX POUR ÉCLAIR
S/steel cutter for eclair
Découpoir spécial glaçage, découpe de plaque de chocolat, pâte d'amande...

Code	Dim. cm	€
02494	13 x 3	20.27
02497	11.5 x 2.5	18.90
02498	12.5 x 2.5	19.54
02499	13.5 x 2.5	20.27



02500 - MALLETTE DE 12 DÉCOUPOIRS PÂTE D'AMANDE 173.82 €
Box of 12 almond paste cutters



DÉCOUPOIR ÉVASÉ PÂTE D'AMANDE ACIER CHROMÉ
Almond paste cutter

Code	Désignation		Ø cm	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
02501	Rond	*Round*	2.5			6	13.17
02502	Rond	*Round*	2.8			6	15.46
02503	Ovale pointu	*Pointed oval*		3		6	13.17
02504	Ovale	*Oval*		2.9		6	13.17
02505	Oblong	*Oblong*		3		6	13.17
02506	Rectangle	*Rectangular*		2.5	2	6	13.17
02507	Carré	*Square*		2.2		6	13.17
02508	Goutte d'eau	*Drop*		3		6	13.17
02509	Triangle	*Triangular*		2.5		6	13.17
02510	Coeur	*Heart*		3		6	15.46
02511	Hexagone	*Hexagonal*		2.5		6	13.17
02512	Losange	*Lozenge*		3		6	13.17
02513	Navette	*Oval*		3		6	13.17
02514	Haricot	*Bean*		3		6	13.17

DÉCOUPOIR NYMPHÉAS
Nympheas cutters

Code	Ø cm	€
02541	10	20.63
02542	12	25.34
02543	14	30.40
02544	16	35.48





02518 - BOITE DE 8 DÉCOUPOIRS NOUGAT ACIER NIKELÉ
Set of 8 nougat cutters, tempered steel 263.52 €





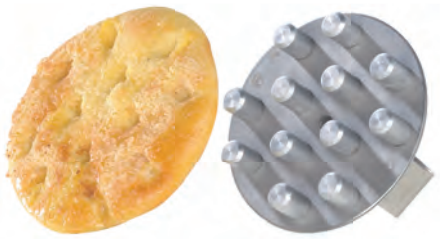
DÉCOUPOIR LOTUS
Lotus cutters

Code	Ø cm	€
02545	11	21.54
02546	14	26.61
02547	16	31.34

DÉCOUPOIR À NOUGAT ACIER NICKELÉ
"Tranchant biseauté" - Epaisseur 4 mm
Nougat cutter, tempered steel

Code	Ø cm	€
02520	3	27.37
02521	4	29.40
02522	5	29.90
02523	6	33.45
02524	7	36.44
02525	8	35.35
02526	9	39.27
02527	10	45.61

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02528 - EMPREINTE TARTE À SUCRE **73.08 €**
Ø 12 cm
Sugar tart cast



DIVISEUR À GATEAU - Ø 30.5 cm
Cake divider

Code	Désignation	€
02530	8 parts / *8 slices*	**36.85**
02531	10 parts / *10 slices*	**38.13**
02532	12 parts / *12 slices*	**39.52**





DÉCOUPOIR À NOUGAT TIMBALE
Timbale cup cutter

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
02533	15.5	5	3	**17.73**



02548 - DÉCOUPOIR TOUR EIFFEL **22.14 €**
20.5 x 9.5 cm
Eiffel tower cutter







DÉCOUPOIR DINOSAURES
Dinosaur cutters

Code	Dimensions cm	€
02535	16 x 9	**19.91**
02536	16 x 11	**19.91**
02537	11 x 15	**19.91**





DÉCOUPOIR POUR PIÈCE MONTÉE EN "S"
"S" nougat cutter

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
02534	14.5	7	3	**33.72**

DÉCOUPOIRS INOX POUR PIÈCES MONTÉES
CUTTERS FOR DECORATED CAKE, S/STEEL



COFFRET N°1 - CHAPELLE
Chapel cutters case

Code	Désignation	€
02538	5 pièces	**240.31**



COFFRET N°2 - ÉGLISE
Church cutters case

Code	Désignation	€
02539	4 pièces	**229.61**



COFFRET N°3 - PETITS DÉCORS
Decoration cutters case

Code	Désignation	€
02540	8 pièces	**277.67**

DÉCOUPOIRS INOX POUR PIÈCES MONTÉES

CUTTERS FOR DECORATED CAKE S/STEEL



POUR LA RÉALISATION DU MANÈGE

Code		Désignation
02556	CO 19	Corps
02557	PG 12	Panneau gothique
02552	NO 60 + TR 9	Elément petit toit
	NO 50 + TR 17	Elément grand toit
02551	ZI 2	Zig-zag
02555	CV 2	Chevaux



POUR LA RÉALISATION DU MOULIN

Code		Désignation
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale
02552	NO 60 + TR 9	Elément petit toit
	NO 50 + TR 17	Elément grand toit
02551	ZI 2	Zig-zag



POUR LA RÉALISATION DU PUIT

Code		Désignation
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale
02553	PT 3	Poinçon de puits
02551	ZI 2	Zig-zag



POUR LA RÉALISATION DE LA FONTAINE

Code		Désignation
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale



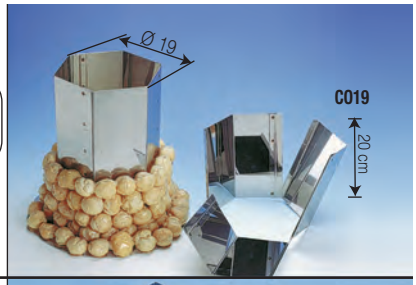
POUR LA RÉALISATION DE LA VOLIÈRE

Code		Désignation
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale
02552	NO 60 + TR 9	Elément petit toit
	NO 50 + TR 17	Elément grand toit

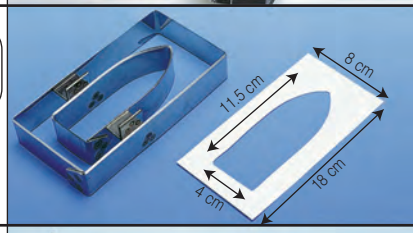
+ AU CHOIX

Code	Désignation
80000	Colonne PM de 242
80001	Colonne GM de 317

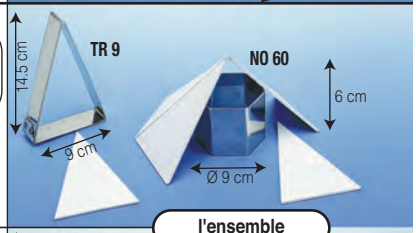
02556 Corps — 23.69 €



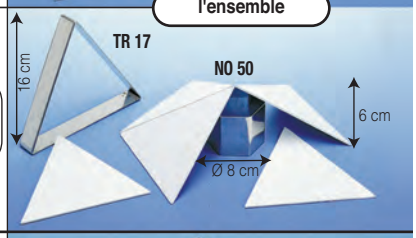
02557 Panneau Gothique — 44.42 €



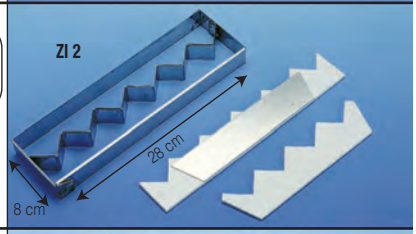
02552 Elément Petit toit — 61.01 € l'ensemble



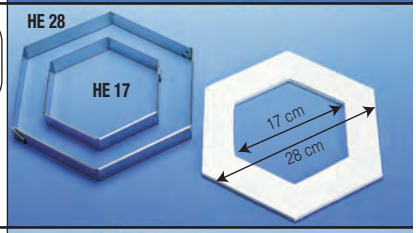
02552 Elément Grand toit



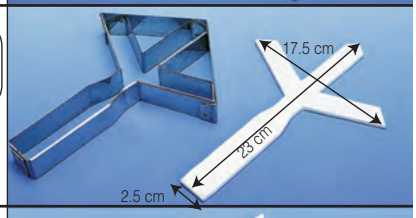
02551 Calibre grande bordure — 61.01 €



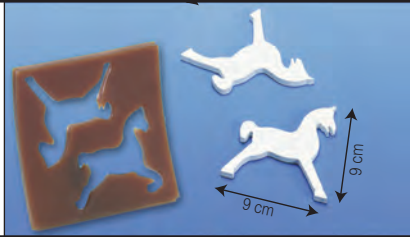
02554 Margelle hexagonale — l'ensemble 54.37 €



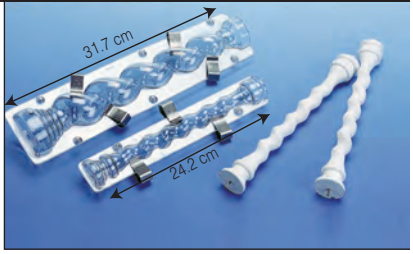
02553 Poinçon de Puits — 58.43 €



02555 Chevaux — 50.82 €



Colonnes Torsadées



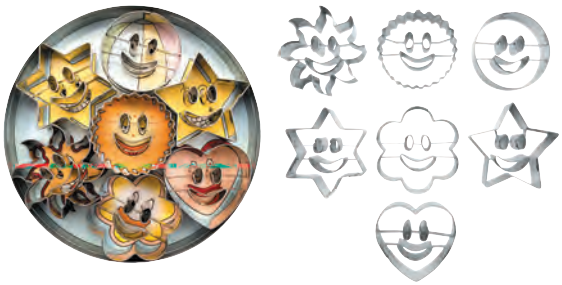
80000 PM 21.38 €

80001 GM 37.14 €

DÉCOUPOIRS DIVERS
CUTTERS



02578 - BOITE DE 12 DÉCOUPOIRS ANIMAUX FER BLANC 5 cm **16.00 €**
Set of 12 cutters animals tinplate



02579 - BOITE DE 7 DÉCOUPOIRS "SMILE" FER BLANC 5/6 cm **16.12 €**
Set of 7 cutters "smile" tinplate



02580 - BOITE DE 8 DÉCOUPOIRS TRANSPORT FER BLANC 5/7 cm **12.85 €**
Set of 8 cutters vehicles tinplate



02581 - BOITE DE 12 DÉCOUPOIRS FANTAISIE FER BLANC 4 cm **12.85 €**
Set of 12 fantaisy cutters tinplate



02582 - BOITE DE 24 MINI DÉCOUPOIRS FER BLANC 1/4 cm **15.85 €**
Set of 24 mini cutters tinplate



02583 - BOITE DE DÉCOUPOIRS CHIFFRES FER BLANC **7.67 €**
Longueur 2.5 cm
Set of number cutter, tinplate



02587 - BOITE DE 42 DÉCOUPOIRS FER BLANC **38.69 €**
Ø 2.2 cm - Hauteur 1.8 cm
Set of 42 various cutters, tinplate



02589 - BOITE DE DÉCOUPOIR LETTRES FER BLANC **9.95 €**
Longueur 2.5 cm
Set of letter cutters, tinplate



02593 - BOITE DE 10 DÉCOUPOIRS UNIS 'GATEAUX SECS' FER BLANC - Longueur 5 à 6 cm **27.10 €**
Set of 10 biscuits "sablés" cutters, tinplate



DÉCOUPOIR UNI FER BLANC - Haut 2.5 cm
Plain dough cutter

Code	Désignation	Ø cm	€
02679	Pique / *Spade*	4.5	**1.60**
02680	Coeur / *Heart*	4	**1.60**

DÉCOUPOIRS DIVERS
CUTTERS

Découpoir plastique, idéal pour découper avec précision, pâte d'amande, pastillage, pâte à sucre...
Ideal for cutting with ease and precision sugar paste or other kind of dough...





02594 - DÉCOUPOIRS LETTRES GM 36 x 36 mm 22.62 €
Kit de 5 pièces de A à Z
Letters moulds and plungers kit 5 pcs from A to Z

02596 - DÉCOUPOIRS LETTRES PM 20 x 20 mm 22.62 €
Kit de 5 pièces de A à Z
Letters moulds and plungers kit 5 pcs from A to Z

02595 - DÉCOUPOIRS CHIFFRES GM ht 38 x 46 mm 10.66 €
Kit de 2 pièces de 0 à 9
Numbers moulds and plungers kit 2 pcs from 0 to 9

02598 - DÉCOUPOIRS CHIFFRES PM ht 35 mm 10.66 €
Kit de 2 pièces de 0 à 9
Numbers moulds and plungers kit 2 pcs from 0 to 9

DÉCOUPOIRS DIVERS
CUTTERS

5.12 €



02640 - DÉCOUPOIR DOUBLE COEUR
140 x 96 - h 25 mm



02641 - DÉCOUPOIR BONHOMME
89 x 114 - h 25 mm



02642 - DÉCOUPOIR CITROUILLE
87 x 110 - h 25 mm



02643 - DÉCOUPOIR OURS
87 x 106 - h 25 mm



02644 - DÉCOUPOIR ÉTOILE
100 x 100 - h 25 mm



02645 - DÉCOUPOIR SAPIN
95 x 100 - h 25 mm



02646 - FLOCON DE NEIGE
110 x 110 - h 25 mm



02647 - BONHOMME DE NEIGE
107 x 58 - h 25 mm



02691 - EMPREINTE FEUILLE PLASTIQUE 3 MODÈLES 14.83€
Long : 4.5 cm - 5.2 cm - 6 cm
Plastic leaf cast



02676 02678 02674 02675

DÉCOUPOIR À SABLÉ CANNELÉ INOX
Ø 5 cm - Haut 3.5 cm
Fluted dough cutter

Code	Désignation	Ø cm	€
02674	Coeur / *Heart*	2.5	6.10
02675	Etoile / *Star*	2.5	6.10
02676	Rond / *Round*	1.5	6.10
02678	Rosace / *Rosace*	2.3	6.10

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- **Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.**



02606 - FEUILLE DE ROSE 6.50 €
Jeu de 3 (Ø 25, 30, 40 mm)
Rose leaf cutter

02607 - FEUILLE DE ROSE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 45, 50, 55 mm)
Rose leaf cutter



02608 - FEUILLE DE LIERRE 6.50 €
Jeu de 3 (Ø 18, 28, 35 mm)
Puy leaf cutter

02609 - FEUILLE DE LIERRE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 44, 48, 54 mm)
Puy leaf cutter



02610 - FEUILLE DE HOUX 6.50 €
Jeu de 3 (Ø 20, 29, 35 mm)
Holly leaf cutter

02611 - FEUILLE DE HOUX 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 45, 50, 55 mm)
Holly leaf cutter



02612 - FEUILLE DE HOUX TRIPLE 5.20 €
Jeu de 2 (Ø 22, 45 mm)
Holly leaves cutter



02613 - ÉTOILE DES NEIGES 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 25, 40, 55 mm)
Snowflake cutter



02614 - TOURNESOL 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 45, 55, 68 mm)
Sunflower cutter



02616 - MARGUERITE 6.50 €
Jeu de 4 (Ø 12, 18, 26, 34 mm)
Daisy cutter



02622 - FEUILLE OU PÉTALE 6.50 €
Jeu de 2 (long. 60 mm)
Leaf or petal cutter

02623 - FEUILLE OU PÉTALE 7.50 €
Jeu de 2 (long. 80 mm)
Leaf or petal cutter

02624 - FEUILLE OU PÉTALE 8.50 €
Jeu de 2 (long. 100 mm)
Leaf or petal cutter



02626 - FLEUR 6.50 €
Jeu de 4 (Ø 7, 10, 12, 23 mm)
Flower cutter



02627 - PAPILLON 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 30, 44, 58 mm)
Butterfly cutter

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- **Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.**



02628 - ÉTOILE 5.20 €
Jeu de 3 (Ø 7, 10, 12 mm)
Star cutter



02629 - FLEUR 5.20 €
Jeu de 3 (Ø 6, 7, 8 mm)
Flower cutter



02660 - ÉGLANTINE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 40, 55, 70 mm)



02661 - FLEUR 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 40, 55, 70 mm)



02662 - ROSE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 35, 50, 70 mm)



02663 - NOEUDS PAPILLON 8.50 €
Jeu de 3 (Long 40, 55, 70 mm)



02664 - COEURS 7.50 €
Jeu de 2 (Ø 45, 60 mm)



02666 - CARRÉS ORNÉS 7.50 €
Jeu de 2 (45, 60 mm)



02667 - VOLUTES ORNÉES 7.50 €
Jeu de 2 (50, 70 mm)



02668 - OCTOGONES ORNÉS 7.50 €
Jeu de 2 (Ø 45, 60 mm)



02669 - FLEURS 4 PÉTALES 5.50 €
Jeu de 3 (Ø 50, 40, 20 mm)



02670 - KIT NAISSANCE 9.50 €
Jeu de 4 (H 80 mm)

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- **Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.**



02671 - **KIT MODE** 8.50 €
Jeu de 3 (H 75 mm)



02672 - **TOURS DE GÂTEAUX** 14.50 €
Jeu de 4 (105 x 70, 95 x 63, 87 x 60, 75 x 50 mm)



02673 - **COLOMBES** 5.50 €
Jeu de 3 (50 x 30, 40 x 27, 33 x 22 mm)



02650 - **RONDS** 5.20 €
Jeu de 3 (Ø 5, 10, 15 mm)



02651 - **Llosanges** 5.80 €
Jeu de 4 (8, 10, 12, 25 mm)



02652 - **CARRÉS** 5.20 €
Jeu de 3 (5, 10, 15 mm)



02653 - **OVALES** 5.80 €
Jeu de 4 (6, 10, 14, 25 mm)

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE SIMPLE

PLASTIC CUTTER



02630 - **MARGUERITE** 4.00 €
Jeu de 3 (Ø 18, 36, 61 mm)
Daisy cutter



02633 - **FLEUR** 5.00 €
Jeu de 4 (Ø 30, 37, 42, 49 mm)
Flower cutter



02635 - **CLOWN** 5.00 €
Jeu de 2 (Ø 62, 128 mm)
Clown cutter



02632 - **FLEUR** 4.00 €
Jeu de 3 (Ø 23, 33, 40 mm)
Flower cutter



02634 - **OURSON** 5.00 €
Jeu de 3 (Ø 22, 40, 68 mm)
Teddy bear cutter



02636 - **CHEVAL À BASCULE** 5.00 €
Jeu de 3 (Ø 70, 55, 45 mm)
Rocking horse cutter

RACLETTES
DOUGH SCRAPERS





02710 - BOITE D'ÉBAUCHOIRS "ÉCOLE" - 9 pièces **18.72 €**
Set of 9 plastic marzipan



02713 - BOITE DE 12 ÉBAUCHOIRS PLASTIQUE - 13.5 cm **12.20 €**
Set of 12 plastic marzipan sculting tools



02714 - RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 15 x 11 cm **0.52 €**
Rigid scraper



02715 - RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 12 x 9 cm **0.52 €**
Rigid scraper



02716 - RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 12.5 x 9 cm **0.52 €**
Rigid scraper



02717 - RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLENE - 19,5 x 15 cm **1.30 €**
Dough scraper



02719 - RACLETTE POLY SOUPLE - 16 x 12 cm **0.78 €**
Supple scraper



02720 - RACLETTE POLY SOUPLE - 14.5 x 8.55 cm **0.75 €**
Supple scraper



02721 - RACLETTE NYLON RENFORCÉE - 12 x 9.5 cm **1.10 €**
Reinforced scraper



02723 - RACLETTE POLY - 21.5 x 12.5 cm **1.74 €**
Poly scraper



02724 - RACLETTE POLY - 13.5 x 10 cm **1.44 €**
Poly scraper

COUPES PÂTE
DOUGH SCRAPERS





02725 - COUPE PÂTE PLASTIQUE - 12 x 10.5 cm **2.52 €**
Plastic dough scraper



COUPE-PÂTE TOUT PLASTIQUE - 11 cm
Dough scraper plastic

Code	Désignation	€
02759	Droit / *Straight*	3.51
02760	Rond / *Round*	3.51



COUPE-PÂTE INOX MANCHE ABS - 11 cm
Dough scraper s/steel

Code	Désignation	€
02730	Souple droit / *Straight*	3.00
02731	Souple rond / *Round*	3.00
02732	Rigide droit / *Straight*	3.00
02733	Rigide rond / *Round*	3.00



02750 - COUPE-PÂTE TOUT INOX - 13 x 12 cm **10.67 €**
Dough scraper, s/steel



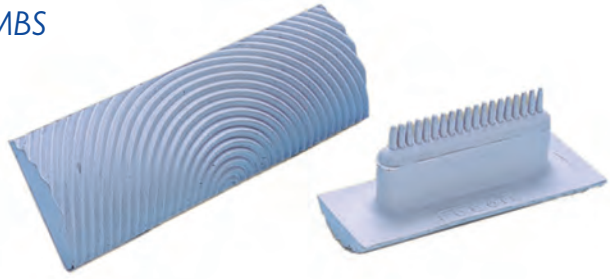
02751 - COUPE PÂTE INOX MANCHE ABS - 15 x 7.5 cm **4.12 €**
Dough scraper s/steel



COUPE-PÂTE ACIER MANCHE ABS - 11 cm
Dough scraper s/steel

Code	Désignation	€
02753	Souple droit / *Straight*	2.70
02754	Souple rond / *Round*	2.70
02756	Rigide droit / *Straight*	2.70
02757	Rigide rond / *Round*	2.70

PEIGNES
COMBS



PEIGNE ALIMENTAIRE FOBOIS
Decorating comb

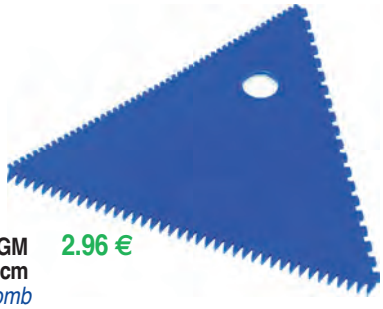
Code	Désignation	Long. cm	€
02761	P.M / *Small*	10	4.06
02762	G.M / *Large*	15	6.80



02763 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE **0.80 €**
RECTANGLE - 11 x 7.5 cm
Rectangular decorating comb



02764 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE **0.82 €**
TRIANGLE 9.3 x 8.3 cm
Triangular decorating comb



02765 - PEIGNE DÉCOR POLY GM **2.96 €**
TRIANGLE 20 x 20 x 20 cm
Triangular decorating comb

PEIGNES
COMBS

- **Raclette inox réglable permettant d'étaler le chocolat ou la crème d'un simple geste.**
- *Adjustable stainless steel comb to spread the chocolate or the cream with a simple gesture*
- Réglable en hauteur maxi 46 mm sans peigne, 37 mm avec peigne et en largeur maxi 400 mm
- Idéale pour les copeaux de chocolat
- Peigne à crème amovible deux dentures



02766 - RACLETTE COMPLÈTE **114.80 €**
400 x 75 mm
Complete scraper with comb



02767 - RACLETTE SANS PEIGNE **88.15 €**
400 x 75 mm
Scraper without comb



02768 - PEIGNE POUR RACLETTE **28.19 €**
400 x 50 mm
Comb for scraper



02770 - PEIGNE À DÉCOR ALU DOUBLE - 36,7 cm **102.39 €**
Réglable en profondeur - 4 décors différents
Double decorating comb, aluminium



REGLE À BISCUIT ALUMINIUM
Marble caker ruler, aluminium

Code	Désignation	Long. cm	€
02773	Petites dents / *Small teeth*	50	19.81
02774	Grandes dents / *Large teeth*	50	19.81
02775	Petites dents / *Small teeth*	64	26.34
02776	Grandes dents / *Large teeth*	64	26.34

PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE
Decorating comb, 2 sides, plastic



PEIGNE À RAYURES FINES PD 1/2
1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 3 mm

02780 - 69 cm **41.96 €**
02785 - 34 cm **24.40 €**



PEIGNE À RAYURES MOYENNES PD 3/4
1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 7 mm

02781 - 69 cm **41.96 €**
02786 - 34 cm **24.40 €**



PEIGNE À RAYURES SPÉCIALES PD 7/8
1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 2.3 et 5 mm

02782 - 69 cm **41.96 €**
02787 - 34 cm **24.40 €**



PEIGNE À RAYURES INVERSÉES PD 11/12
1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 10 mm

02783 - 69 cm **57.85 €**



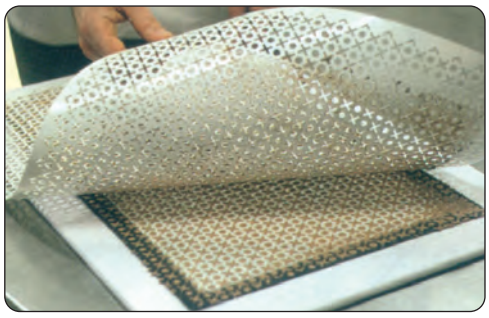
PEIGNE À CHARLOTTE PD 13/14
1 côté dents droites 10 mm, 1 côté dents arrondies 10 mm

02784 - 69 cm **46.65 €**
02789 - 34 cm **25.12 €**



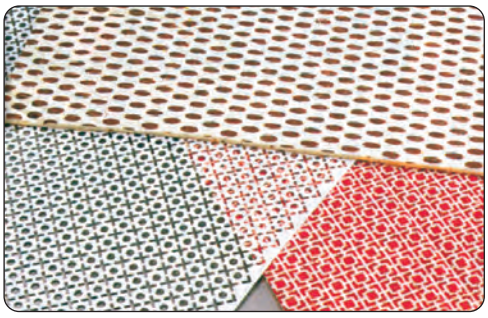
02788 - RÈGLE À FONDANT INOX **97.87 €**
Le jeu de 4 soit : 2 de 50 et 2 de 80
Section de la règle 10 x 15 mm
Set of 4 caramel rulers, stainless steel

POCHOIRS PLASTIQUE
PLASTIC MASKS



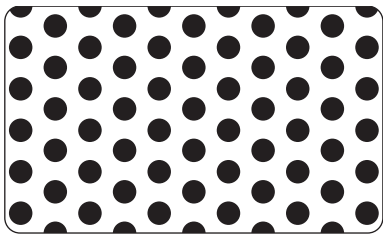
Permet de décorer rapidement une plaque de biscuits.

Biscuit stencil grill

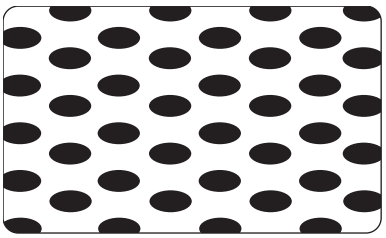


GRILLE PLASTIQUE POCHOIR À BISCUIT 60 x 40 cm **22.50 €**

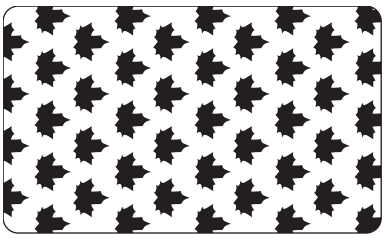
Plastic grill for decorated biscuit



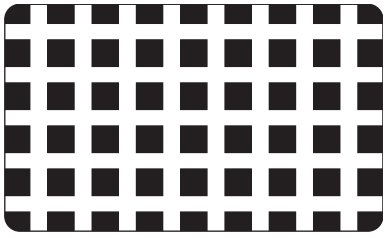
02805 Rond Ø 6 mm
Round



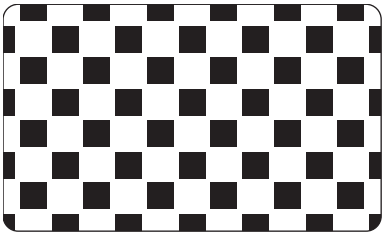
02810 Ovale 15x7 mm
Oval



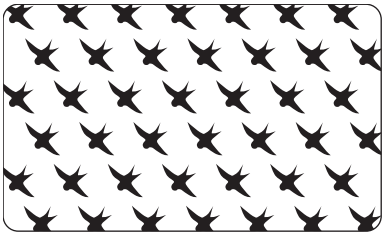
02815 Feuille 14x14 mm
Leaf



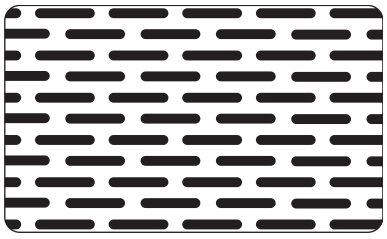
02806 Carré 10x10 mm
Square



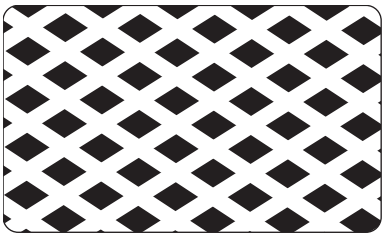
02811 Damier 9x9 mm
Check



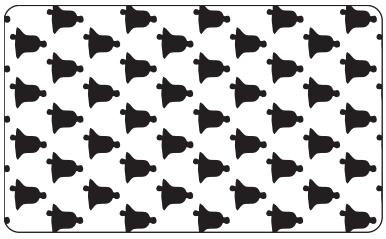
02816 Oiseaux 11x19 mm
Birds



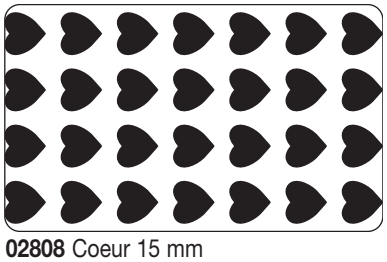
02807 Oblong 20x3 mm
Oblong



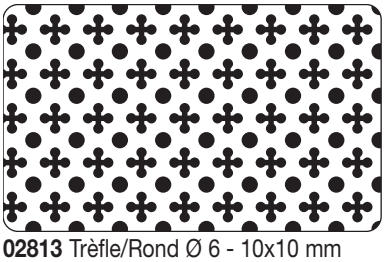
02812 Losange 14x10 mm
Rhomb



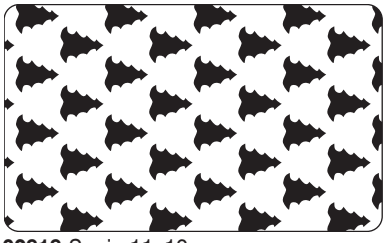
02817 Cloche 15x14 mm
Bell



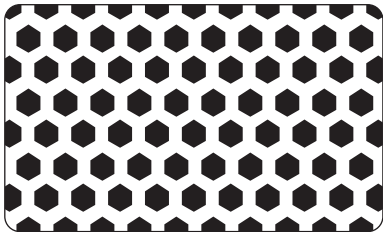
02808 Coeur 15 mm
Heart



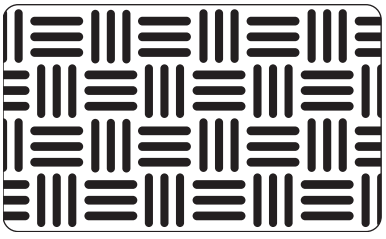
02813 Trèfle/Rond Ø 6 - 10x10 mm
Trefle/Round



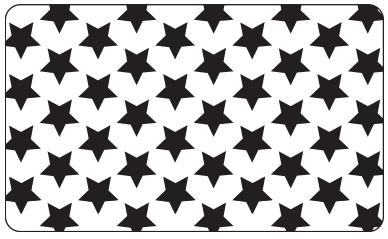
02818 Sapin 11x19 mm
Christmas tree



02809 Hexagone 7 mm
Hexagonal



02814 Rayure 20x3 mm
Stripe



02819 Etoile 6 mm
Star

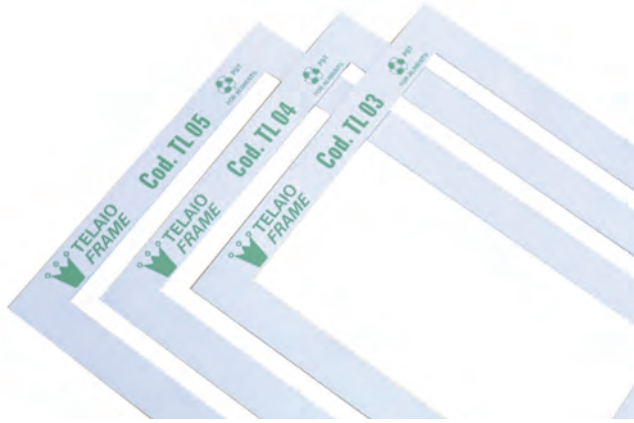
USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS





GRILLE DE DÉCOUPE
Cutting grill
Grille transparente permettant de découper des bandes régulière

Code	Dim. cm	€
02832	2 - 4	46.90
02833	3 - 6	46.90



CADRE À BISCUIT
Dimensions intérieures 570 x 370 mm
Dimensions extérieures 670 x 470 mm
Plastic frame for biscuit

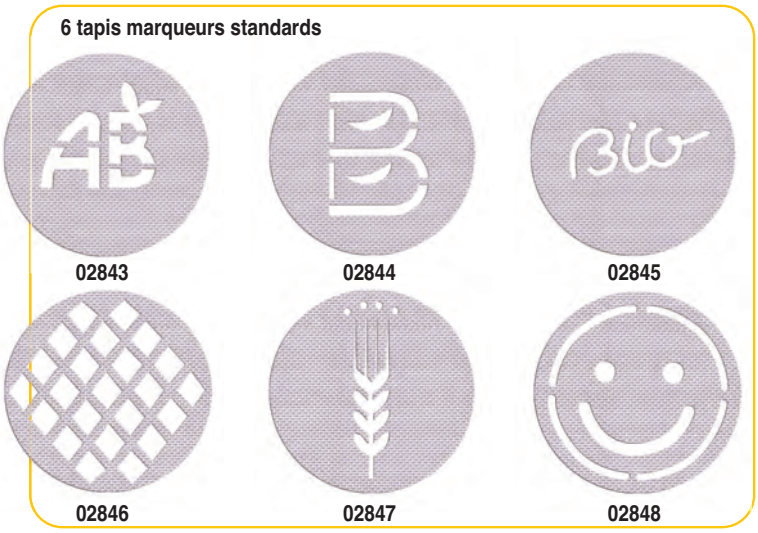
Code	Epaisseur mm	€
02820	3	19.00
02821	4	20.12
02822	5	22.64



02830 - RÈGLE ÉGALISATRICE 560 x 87 mm 10.12 €
Plastic ruler for biscuit frame

POCHOIR À PAIN
BREAD MASK





TAPIS MARQUEUR Ø 13 cm
Bread mask

Code	Désignation	€
02843	Sil'Tip AB	13.00
02844	Sil'Tip B	13.00
02845	Sil'Tip BIO	13.00
02846	Sil'Tip Quadrillage	13.00
02847	Sil'Tip Epi	13.00
02848	Sil'Tip Smiley	13.00

TAPIS MARQUEUR POCHOIR À PAIN
Bread mask

- Le Sil'Tip a été inventé par Gilles Sicart, Expert Boulanger et Directeur de l'Institut Technique des Métiers du Pain.
- Fabriqué en France, ce tapis marqueur en silicone permet aux boulangers d'identifier leurs pains en relief de façon originale et permanente.
- Les utilisations du Sil'Tip sont nombreuses : sur le pâton, sous le pâton ou encore comme un pochoir pour tamisage classique entre autres.
- Ce produit, innovant et facile à nettoyer, a une durée de vie très longue.
- Une offre standard de 6 motifs est proposée pour différencier vos pains, notamment vos pains spéciaux (AB, Bio) **mais il est également déclinable en fabrication sur mesure pour vous permettre de vous démarquer et de contribuer à votre renommée...**



POCHOIRS PLASTIQUE
PLASTIC MASKS

SÉRIE DE 5 POCHOIRS PLASTIQUE **29.04 €**
Ø 8.5 - 12.5 - 16 - 19.5 - 25 cm
Plastic grill for decorated biscuit



02840 - FEUILLE
Leaf



02841 - LOTUS
Lotus



02842 - FLEUR
Flower

POCHOIRS PLASTIQUE Ø 26 cm
PLASTIC MASKS

5.75 €



02850



02851



02852



02853



02854



02857



02858



02859



02860



02862



02863



02864



02865



02866



02867



02868



02869



02870



02871



02873



02875



02876



02878



02880



02881



02882



02883



02884



02886



02887



02888



02889





02891



DOUILLES INOX

TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS" 2.50 € la douille

Flower tube *per tube*



Obtenez en une seule pression des fleurs complètes



02892 02893 02894 02895 02896



02897 02898 02903 02904 02905



02906 02907 02908 02909

DOUILLES SPÉCIALES "CHANTILLY" 5.00 € la douille

Chantilly tubes *per tube*



02954 02955 02956 02957 02969 02977







DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL





03003 - LOT DE 6 DOUILLES SPÉCIALES CHANTILLY **17.00 €**
h 6.5 cm
Set of 6 Chantilly tubes

DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS"
Flower tubes







02958 - BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES **28.60 €**
Ø 23 mm - h 40 mm
Set of 12 russian tubes







02959 - BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES **27.15 €**
Ø 16 mm - h 40 mm
Set of 12 russian tubes





02929 - LOT DE 8 DOUILLES DÉCORS **19.35 €**
Assortiment Noël
Set of 8 christmas russian tubes

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLE FLEUR **3.74 €**
Flower tube

02900 - N°0 | 02901 - N°00 | 02902 - N°1



DOUILLE UNIE **2.83 €**
Plain tube

02910 - N°02 | 02911 - N°03 | 02912 - N°04 | 02913 - N°05 | 02914 - N°06 | 02915 - N°07

02916 - N°08 | 02917 - N°09 | 02918 - N°10 | 02919 - N°11 | 02920 - N°12 | 02921 - N°13

02922 - N°14 | 02923 - N°15 | 02924 - N°16 | 02925 - N°17 | 02926 - N°18 | 02927 - N°19 | 02928 - N°20

DOUILLE CANNELÉE **3.20 €**
Star tube

02930 - A5 | 02931 - A6 | 02932 - A7 | 02933 - A8 | 02934 - B5 | 02935 - B6 | 02936 - B7 | 02937 - B8

02938 - C5 | 02939 - C6 | 02940 - C7 | 02941 - C8 | 02942 - D5 | 02943 - D6 | 02944 - D7 | 02945 - D8



02946 - E5 | 02947 - E6 | 02948 - E7 | 02949 - E8 | 02950 - F5 | 02951 - F6 | 02952 - F7 | 02953 - F8



DOUILLE PETIT FOUR **3.85 €**
Petit four tube

02960 - 10 DENTS | 02961 - 12 DENTS | 02962 - 14 DENTS | 02963 - 16 DENTS | 02964 - 18 DENTS | 02965 - 20 DENTS

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLE À GLACER 6.63 €
Topping tube

02966 14 x 2 mm
02967 18 x 2 mm
02968 31 x 2 mm





DOUILLE À RUBAN
Ribbon tube

02973 30 x 4 mm 10.25 €
02974 42 x 5 mm 23.00 €



DOUILLE FEUILLE 3.97 €
Leaf tube

02970 N°1
02971 N°2
02972 N°3

DOUILLE À BÛCHE 3.97 €
Yule log tube

02975 6 DENTS
02976 8 DENTS





DOUILLE À BÛCHE EXPRESS
Express yule log tube

02978 1 passage - 4,5 cm P.M. 32.50 €
02979 1 passage - 8 cm G.M. 33.65 €



DOUILLE À NID 8.76 €
Bird nest tube

02982 Trous Ø 1.5 mm
02986 Trous Ø 3 mm



02985 - DOUILLE SAINT-HONORE 3.17 €
Saint-Honore tube



DOUILLE SULTANE ALUMINIUM
Sultane tube aluminium

02987 Haute 20.66 €
02988 Basse 20.66 €



02980 - DOUILLE À VERRINES 11.22 €
Ø 10 mm - ht 110 mm
Verrine tube
L'embout long permet le remplissage des verrines.

02981 - LOT DE 3 DOUILLES À REMPLIR LES CHOUX 10.09 €
Ø 4, 6, 8 mm
Cream puff tube



DOUILLE POUR REMPLIR LES CHOUX 11.22 €
Cream puff tube

02992 Tube Ø 5 mm
02994 Tube Ø 7 mm

DOUILLES INOX

TUBES STAINLESS STEEL



02995 - BOITE DE 10 DOUILLES - LA SELECTION DU PÂTISSIER
U6, U8, U10, U12, B8, C8, D8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2 **30.10 €**
Pastry choice, box of 10 tubes



02996 - BOITE DE 6 DOUILLES UNIES **16.20 €**
N°2 - 4 - 6 - 8 - 12 - 14
Box of 6 plain tubes



02998 - BOITE DE 6 DOUILLES CANNELÉES **18.20 €**
A8, B8, C8, D8, E8, F8
Box of 6 star tubes



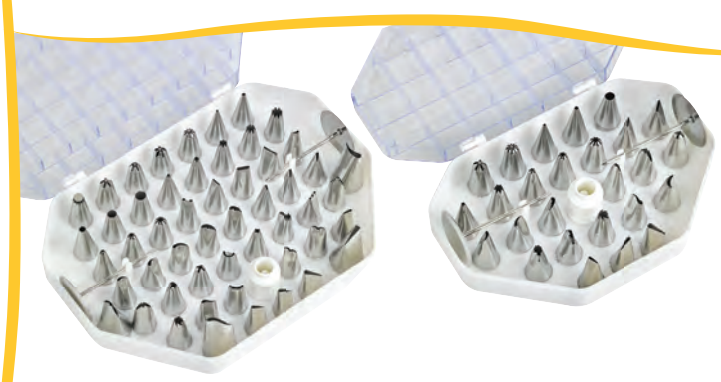
02983 - SERINGUE À DÉCORS CORPS PLASTIQUE **10.45 €**
Decorating pastry syringue
8 douilles plastique - 12 formes biscuits
Ø 6.5 cm x ht 31 cm



02984 - SERINGUE À DÉCORS CORPS INOX **13.55 €**
Decorating pastry syringue
6 douilles inox - 20 formes biscuits
Ø 6 cm x ht 24 cm



02989 - SERINGUE À BISCUITS **41.23 €**
Decorating pastry syringue
250 ml - 7 douilles inox - 13 formes biscuits



BOITE DE DOUILLES DECOR FIN
Tubes box
02990 52 douilles **32.10 €**
02991 26 douilles **17.62 €**



02999 - PORTE DOUILLES MF 24 douilles **95.81 €**
33.5 x 32 cm
Tubes holder





03001

03000 - PISTON À PRESSION "LE TUBE" **68.39 €**
Pressure pastry syringe
- Appareil permettant de doser facilement les pâtes, les crèmes et mousses.
- Pour remplir, garnir et décorer.
- Travail facile, rapide, précis et soigné.
- Plus facile à remplir que la poche pâtissière.
- Contenant 0.75 L transparent
- Livré avec 2 douilles tritan interchangeables U8, F8

03001 - RECHARGE 0.75 L POUR PISTON **9.83 €**
Extra tank
- Livré avec 2 couvercles hermétiques

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL

Nouveautés



03020 - BOITE 6 DOUILLES UNIES 9.90 €
N°2, 6, 8, 10, 12, 14
Set of 6 plain tubes

INOX MONOBLOC
ENTRETIEN FACILE



03025 - BOITE 6 DOUILLES CANNELÉES 9.90 €
A8, B8, C8, D8, E8, F8
Set of 6 fluted tubes



03021 - BOITE 12 DOUILLES UNIES 19.80 €
N°2, 4, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20
Set of 12 plain tubes



03026 - BOITE 12 DOUILLES CANNELÉES 19.80 €
A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F7, F8
Set of 12 fluted tubes



03029 - BOITE DE 36 DOUILLES 42.75 €
10 douilles unies
16 douilles cannelées
5 douilles petits fours
2 douilles fleurs
2 douilles à bûche
1 douille à choux
+ 2 adaptateurs
Set of 36 tubes



03031 - BOITE DE 6 DOUILLES BRODERIE 4.90 €
h 42 mm
Set of 6 embroidery tubes



03035 - DOUILLE À NID 2.00 €
h 37 x larg. 20 mm
Bird nest tube



03037 - DOUILLE ST HONORÉ 2.00 €
h 47 mm
St Honoré tube



03030 - BOITE DE 3 DOUILLES UNIES 2.50 €
Pour écriture, h 32 mm
N°0 - 0.6 mm / N°1 - 1.2 mm / N°2 - 1.5 mm
Set of 3 tubes for writing



DOUILLE À BÛCHE
Yule log tubes

Code	Dim. mm	€
03040	GM - h 48 x larg. 27	2.50
03041	MM - h 44 x larg. 20 double	2.22
03042	PM - h 40 x larg. 12	2.00

MADE IN FRANCE by mf

DOUILLES TRITAN KALI

TRITAN ICING AND DECORATING TUBES KALI

SANS BISPHÉNOL A
BPA FREE



Dentelure renforcée par des nervures extérieures

- Travail plus précis
- Meilleure coupe de la crème
- Longueur 6 cm environ
- Pus longue qu'une douille inox
- Se positionne plus facilement dans la poche
- Offre une meilleure visibilité en sortie de poche

Renforced teeth by outside grooves

- *More precise work*
- *Better cut of the cream*
- *Length 6 cm*
- *Longer than a s/steel tube*
- *Is positioned more easily in the pastry bag*



1.60 € La douille

Cône parfaitement lisse à l'intérieur

- Favorise le passage de la crème
- Facilite le nettoyage (plonge ou lave-vaisselle)

Couleur bleue

- Se repère rapidement dans la crème ou dans la plonge
- *Smooth cone inside*
- *Better cleaning*
- *Blue color for a better visibility*

DOUILLE UNIE

Plain tube



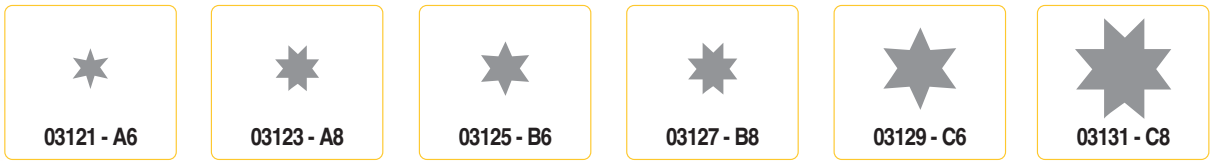




DOUILLE CANNELÉE

Star tube



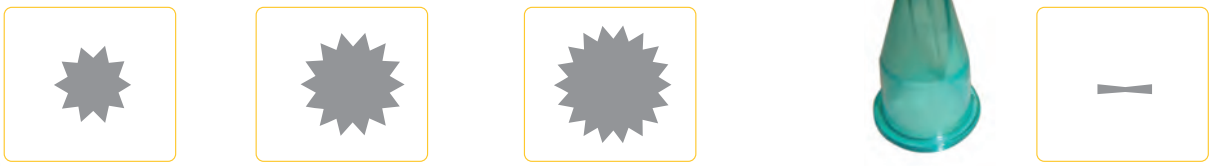




DOUILLE PETIT FOUR

Petit four tube



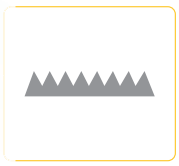




03160 - DOUILLE FEUILLE N°2

Leaf tube

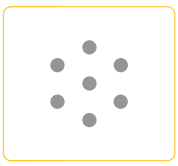




03172 - DOUILLE A BUCHE 8 DENTS

Yule log tube

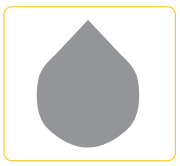




03175 - DOUILLE A NID

Bird nest tube





03180 - DOUILLE SAINT-HONORE

Saint-Honore tube

DOUILLES TRITAN KALI

TRITAN ICING AND DECORATING TUBES KALI

MADE IN FRANCE by mf

SANS BISPHÉNOL A
BPA FREE



03185 **ASSORTIMENT 6 DOUILLES UNIES** **11.31 €**

Set, 6 tubes

N° 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12



03186 **ASSORTIMENT 6 DOUILLES CANNELÉES** **11.31 €**

Set, 6 star tubes

C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8



03187 **ASSORTIMENT PÂTISSIER 6 DOUILLES** **11.31 €**

Set, 6 pastry tubes

PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - St Honoré
Feuille N°2



03191 - **ASSORTIMENT APPRENTI 12 DOUILLES** **21.18 €**

Apprentice set, 12 tubes

5 douilles unies 2 - 6 - 8 - 10 - 12
5 douilles cannelées A8 - B8 - C8 - E8 - F8
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



03192 - **ASSORTIMENT CHARCUTIER 12 DOUILLES** **21.18 €**

Caterer set, 12 tubes

4 douilles unies 2 - 4 - 6 - 8
4 douilles cannelées B8 - C6 - D6 - D8
2 douilles petits fours PF 10 - PF 14
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



03195 - **ASSORTIMENT PATISSIER 24 DOUILLES** **30.65 €**

Pastry set, 24 tubes

10 douilles unies 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12
12 douilles cannelées A6 - A8 - B6 - B8 - C6 - C8 - D6 D8 -
E6 - E8 - F6 - F8 - 1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



03197 - **BROSSE A DOUILLES AVEC GOUPILLON CONIQUE** **6.81 €**

Tube brush

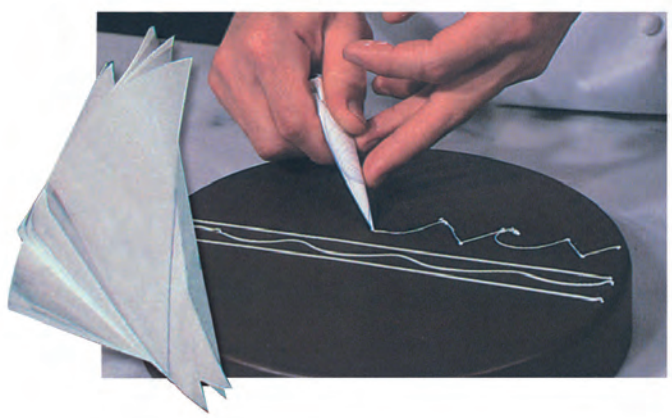


03199 - **PORTE DOUILLES FIL PLASTIFIÉ 25 DOUILLES** **30.78 €**

28 x 24 cm

Tube holder

POCHES PÂTISSIÈRES
PASTRY BAGS



03300 - CORNET À DÉCOR - 32 x 20 cm - P/2000 **39.22 €**
Papier sulfurisé pour écriture fine
Greaseproof paper cone

- Réalisée en silicone alimentaire, cette nouvelle poche est résistante et très souple.
- L'intérieur lisse facilite l'écoulement des crèmes et l'extérieur traité anti-glisse permet une bonne prise en main. La poche silicone se nettoie très facilement et passe au lave-vaisselle.



POCHE PATISSIÈRE SILICONE
Silicone pastry bag

Code	long. cm	€
03309	40	6.48
03310	35	5.95
03311	45	7.80
03312	50	8.43
03313	60	11.47



POCHE TRÈS SOUPLE "PERLON"
Perlon pastry bag

Code	long. cm	€
03370	25	2.36
03371	31	3.03
03372	34	3.33
03373	40	3.82
03374	46	4.50
03375	50	5.13
03376	60	6.60



POCHE IMPERMÉABLE SUPERNYL "M.F"
Trés souple, "anti-glisse"
Imper pastry bag

Code	long. cm	€
03390	25	1.76
03391	30	2.13
03392	35	2.30
03393	40	2.76
03394	45	3.29
03395	50	3.80
03396	60	4.31
03398	70	6.40



POCHE PLASTIFIÉE "ROBACK" BOUT RENFORCÉ
Roback pastry bag

Code	long. cm	€
03350	25	2.88
03351	31	3.45
03352	34	3.58
03353	40	4.79
03354	46	5.57
03355	50	6.29
03356	60	8.39
03357	75	11.62



POCHE IMPERMÉABLE "ULTRA PLUS"
Qualité exceptionnelle, trés souple, "anti-glisse"
Imper pastry bag

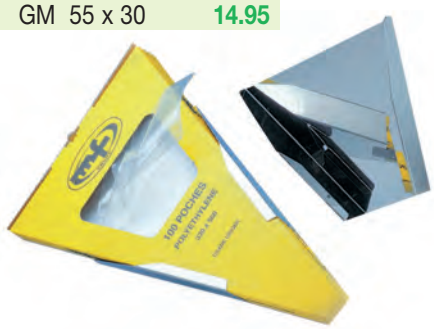
Code	long. cm	€
03410	25	2.05
03411	31	2.49
03412	34	2.54
03413	40	3.03
03414	46	3.61
03415	50	4.07
03416	60	5.23

POCHES PÂTISSIÈRES
PASTRY BAGS



POCHE JETABLE POLYÉTHYLÈNE 85 MICRONS
"BOITE DISTRIBUTRICE" DE 100 PIÈCES
Disposable pastry bag self distributing box of 100

Code	Dim. cm	€
03425	PM 42 x 24	**13.10**
03426	GM 55 x 30	**14.95**



03429 - SUPPORT INOX POUR POCHES JETABLES MF **26.39 €**
Pastry bag box holder, stainless steel



03440 - POCHE POLYÉTHYLÈNE JETABLE "SACHET DISTRIBUTEUR"
DE 100 PIÈCES - 56 x 30 cm **16.48 €**
Meilleure résistance à l'étirement, "anti-glisse", encombrement réduit
Disposable pastry bag self distributing, bag of 100



03442 - POCHES POLYÉTHYLÈNE JETABLES **32.60 €**
Rouleau de 200 poches prédécoupées de 55 cm
85 microns
Pastry bag in roll



03443 - POCHE JETABLE ultra grip 53 x 27 cm **13.50€**
Pastry bag in roll resistant grip
Rouleau de 72 pièces en boîte distributrice carton
Carton de 5 boites

- Intérieur stérile.
- Meilleure prise en main par sa nouvelle surface **ultra grip**.
- Nouvelle soudure thermique encore plus résistante pour garantir une sécurité optimum.
- Système d'Alerte : Formation d'une bulle en cas de pression exagérée.
- Fabriquée selon les normes européennes (H.A.C.C.P) concernant les plastiques alimentaires.
- Aucune altération du produit au four (110°C) au congélateur (-30°C) et au micro-onde.



03444 - BOITE DISTRIBUTRICE INOX 30 x 11 x 11 cm **88.67 €**
Pour poche en rouleau - Réf 03443
Box for pastry bag in roll s/steel



03446 - POCHE JETABLE NEUTRE POLYETHYLÈNE **14.37 €**
Boite distributrice de 100 poches 80 microns
Dimensions : 55 x 30 cm
Pastry bag in roll



03447 - POCHE JETABLE BLEUE POLYETHYLÈNE **17.10 €**
Surface traitée anti-glisse
Boite distributrice de 100 poches 80 microns
Dimensions : 55 x 30 cm
Blue pastry bag in roll, resistant grip





03448 - POCHE JETABLE VERTE **14.55 €**
Green pastry bag

- Boite distributrice de 100 poches
- 80 microns - Super grip
- Dimensions : 55 x 30 cm
- Bonne prise en main par sa texture supergrip
- Anti glisse

POCHES PÂTISSIÈRES
PASTRY BAGS



Permet des décors bicolores et tricolores



03005 - LOT DE 2 ADAPTATEURS **18.00 €**
Pour douilles de Ø base 30 mm
Adapters for tubes



03466 - KIT PÂTISSERIE **15.50 €**
Pastry Set
10 poches jetables pro - 48 x 26 cm
3 douilles tritan (2 cannelées, 1 unie)
1 corne plastique



03445 - SUPPORT POCHE PLASTIQUE - Haut. 23.5 cm **6.80 €**
Pastry bag holder, plastic

03467 - KIT POCHES JETABLES **11.93€**
Pastry Bag
Lot de 20 poches jetables pro - 48 x 26 cm



03450 - SÉCHOIR À POCHES FIL PLASTIFIÉ - 50 x 50 cm **32.53 €**
Pastry bag dryer



03469 - CLIP BAG 22 cm **5.71 €**
Clip Bag
Pince plastique pour fermer hermétiquement des sachets ou poches pâtissières



03460 - LOT PÂTISSERIE **15.30 €**
Pastry set
1 poche silicone de 40 cm + 1 maryse de 25 cm
4 douilles tritan (2 unies, 2 cannelées)



03470 - SET DE 4 FLACONS DE DÉCORATION **5.42 €**
Cont 100 ml - 120 x 55 mm
Set of 4 decorating bottles
Permet de décorer ou fourrer vos gateaux.



03465 - LOT POCHES + DOUILLES **5.74 €**
Pastry bags and tubes set
10 poches jetables de 30 cm + 6 douilles plastique assorties (3 unies, 3 cannelées)



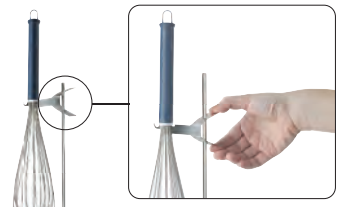


03475 - STYLOS DE DÉCORATION **10.50 €**
Decorative pen
Contenance 60 mm - Dim. : 88 x 54 x 46 mm.
Corps en silicone, 4 douilles pour réaliser des décors très précis.
Body in silicone, practical for the decorations of cakes with liquid chocolate, creams...

FOUETS

WHISK

Hauteur réglable par simple pression sur le curseur

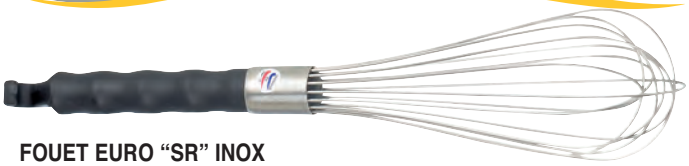




S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le fouet pendant la cuisson. La partie plate accepte tous les modèles de fouets.

Le petit crochet sert à accrocher les ustensiles à trous (thermomètre, spatule...)

03580 - SUPPORT FOUET INOX 15.96 €
Hauteur 45 cm - largeur 11 cm
Whisk holder



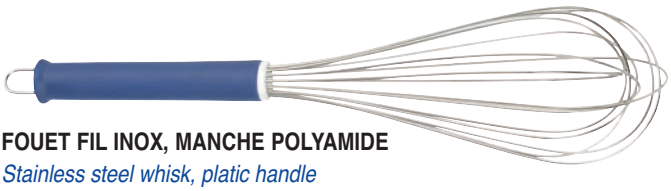
FOUET EURO "SR" INOX
MANCHE ANTI DÉRAPANT ABS AVEC CROCHET
Stainless steel whisk, plastic handle

Code	long. cm	€
03585	30	12.22
03586	35	13.32
03587	40	14.20
03588	45	15.66



FOUET TOUT INOX
Stainless steel whisk

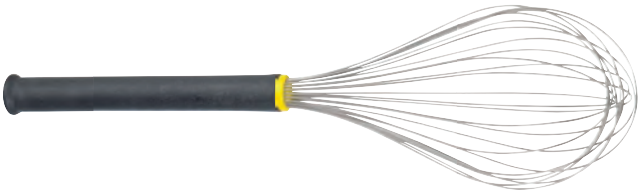
Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
03610	20	9.09	03614	40	13.13
03611	25	9.19	03615	45	13.90
03612	30	10.40	03616	50	23.45
03613	35	11.58			



FOUET FIL INOX, MANCHE POLYAMIDE
Stainless steel whisk, platic handle

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
03635	25	7.03	03638	40	9.63
03636	30	7.60	03639	45	11.60
03637	35	8.88	03640	50	13.08

Manche renforcé de fibre de verre, résistant à la chaleur jusqu'à 200°C - 16 fils, avec anse de suspension, hygiénique.

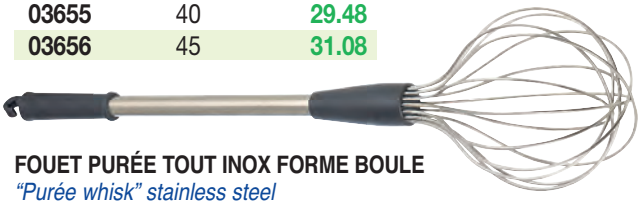


03650 - FOUET À BLANC INOX MANCHE EXOGLASS ANTI DÉRAPANT - 45 cm 30.09 €
Balloon whisk "exoglass" handle



FOUET CHARCUTIER INOX RENFORCÉ MANCHE EXOGLASS
Pork butcher whisk "exoglass" handle

Code	long. cm	€
03655	40	29.48
03656	45	31.08



FOUET PURÉE TOUT INOX FORME BOULE
"Purée whisk" stainless steel

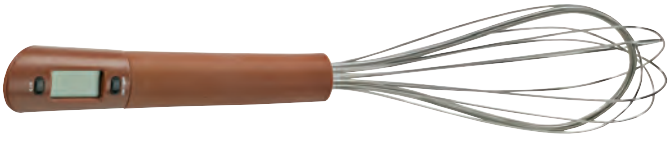
Code	long. cm	€
03664	80	220.12
03665	100	222.67
03666	120	226.79



03670 - FOUET À ÉMULSION INOX 30 cm 8.88 €
Emulsion whisk stainless
Idéal pour émulsionner toutes les préparations : vinaigrette, mayonnaise…



03672 - FOUET SILICONE 25 cm 7.24 €
Silicone whisk
Résistant à la chaleur jusqu'à 240° C



03673 - "THERMO FOUET" 33.5 cm 22.00 €
Thermometer whisk

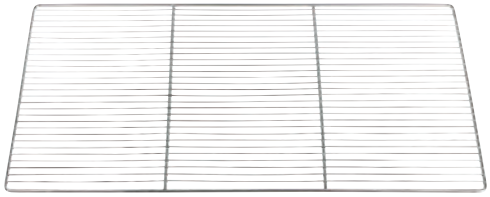
- Fouet thermomètre pour la réalisation et le contrôle de la température du chocolat, crèmes, sauces et sucre cuit...
- Le fouet permet de mélanger et lisser toutes vos sauces sans grumeaux.
- Le thermomètre convient à des températures pouvant aller de 0° à 200°C.
- Thermofouet ! C'est le confort du mélange au degré prêt !

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



GRILLE CHROMÉE - Ne pas utiliser en surgélation
Chromed grate

Code	Dim. cm	€
03720	40 x 30	13.32
03721	50 x 35	12.91
03722	60 x 40 (3 traverses)	5.57



GRILLE INOX - 2 TRAVERSES - Ø 5 mm
Stainless steel grate

Code	Dim. cm	€
03725	40 x 30 - 22 fils Ø 2 mm	10.06
03726	50 x 35 - 22 fils Ø 2 mm	12.72
03727	60 x 40 - 29 fils Ø 2 mm	10.06



03728 - GRILLE INOX 3 TRAVERSES 10.66 €
S/steel grate
- Dim. : 60 x 40 mm



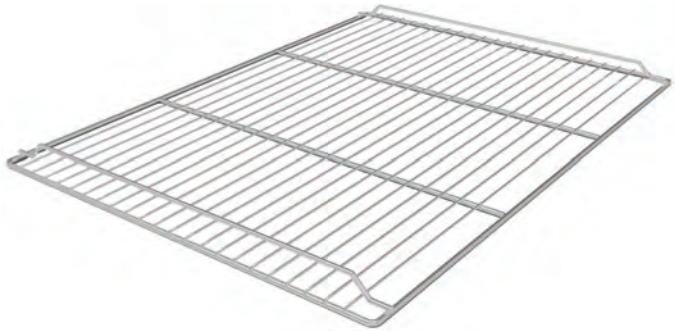
GRILLE À PIEDS INOX
Stainless steel grate with feet

Code	Dim. cm	€
03735	50 x 35	44.68
03736	60 x 40	27.85



GRILLE GASTRONORME INOX
Stainless steel gastronorm grate

Code	Désignation	Dim. cm	€
03740	1/1 2 traverses Ø 5 mm - 20 fils Ø 2 mm	53 x 32.5	8.32
03741	1/1 1 traverse Ø 7 mm - 12 fils Ø 4 mm	53 x 32.5	13.86
03742	2/1 3 traverses Ø 7 mm - 20 fils Ø 3 mm	65 x 53	16.36
03743	2/1 2 traverses Ø 7 mm - 20 fils Ø 4 mm	65 x 53	18.90



GRILLE INOX SPÉCIALE FERMENTATION
Special fermentation grate

Code	Dim. cm	Galeries	€
03745	80 x 60	Sans	19.66
03746	80 x 60	Coté 600	20.10
03747	80 x 60	Coté 800	23.94



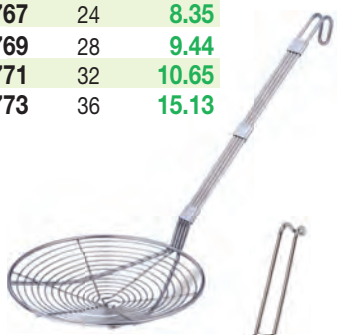
GRILLE RONDE INOX SANS PIED
Round tinned grate

Code	Ø cm	€
03750	20	7.87
03751	24	8.35
03753	28	9.44
03755	32	10.65
03757	36	15.13



GRILLE RONDE INOX AVEC PIEDS
Round tinned grate with feet

Code	Ø cm	€
03765	20	7.87
03767	24	8.35
03769	28	9.44
03771	32	10.65
03773	36	15.13



ARAIGNÉE FIL INOX
Stainless steel skimmer

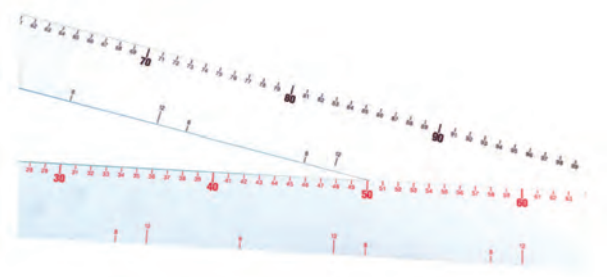
Code	Ø cm	€
03790	15	9.42
03791	18	10.32
03792	22	12.43
03793	24	13.33
03794	28	14.96



ECUMOIRE MAILLÉE INOX
Mesh skimmer s/steel

Code	Ø cm	€
03800	10	6.11
03801	12	8.13
03802	15	9.72
03803	17	14.53
03804	20	16.68

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



RÈGLE GRADUÉE PLASTIQUE FLEXIBLE
Epaisseur 2 mm
Graduated ruler, plastic

Code	Dim. cm	€
03898	PM 64 x 5	4.47
03899	GM 100 x 5	7.55



ROULEAU HÈTRE
Beechwood rolling pin

03900 - 50 cm - Ø 5 cm 6.50 €
03901 - 42 cm - Ø 5 cm 6.25 € (spécial mallette)



03902 - ROULEAU ACACIA - 50 cm - Ø 5 cm 13.52 €
Acacia rolling pin



03904 - ROULEAU BUIS - 50 cm - Ø 5 cm 29.90 €
Boxwood rolling pin



ROULEAU HETRE À POIGNÉES
beechwood rolling pin with handle

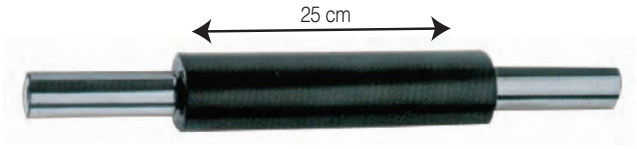
Code	Long cm	Long+poignées cm	€
03905	30	50	9.39
03906	40	60	18.05



03907 - ROULEAU HETRE À POIGNÉES TOURNANTES
Long 45 cm - Long+poignées 67 cm Ø 7.7 cm 18.38 €
Beechwood rolling pin with rotating handles



03908 - ROULEAU POLYAMIDE DE NYLON INDEFORMABLE, ANTI-ADHÈSIF - 50 cm - Ø 4.5 cm 19.10 €
No-stick nylon rolling pin



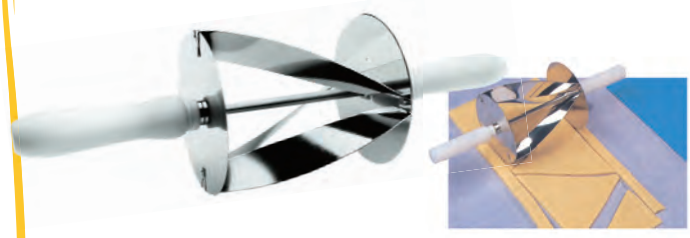
03909 - ROULEAU A PATISSERIE AVEC POIGNÉES ANTI-ADHÉRENT - 48 cm 37.29 €
Rolling pin



03950 - ROULEAU PVC CANNELÉ 106.00 €
Long. rouleau 36 cm - Ø 6.5 cm
Long. totale 60 cm
Fluted pastry rolling pin

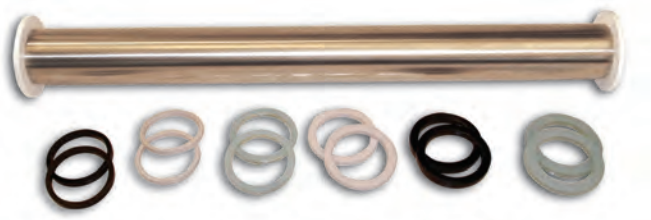


03951 - ROULEAU PVC LISSE 106.00 €
Long. rouleau 36 cm - Ø 6.5 cm
Long. totale 60 cm
Smooth pastry rolling pin



ROULEAU COUPE CROISSANT TRIANGLE INOX
Pour des croissants parfaitement réguliers
Cutting roller for croissants, stainless steel

Code	Dimensions des coupes en mm	€
03911	Coupe des triangles de 97 x 210	59.05
03912	Coupe des triangles de 180 x 140	53.97
03913	Coupe des triangles de 180 x 200	59.05
03915	Coupe des triangles de 100 x 150	30.15



03925 - ROULEAU UNIVERSEL INOX - 52 cm 143.16 €
Adjustable rolling pin, stainless steel
Permet une régularité parfaite, 7 épaisseurs différentes :
2, 3, 4, 5, 6, 8, 11 mm

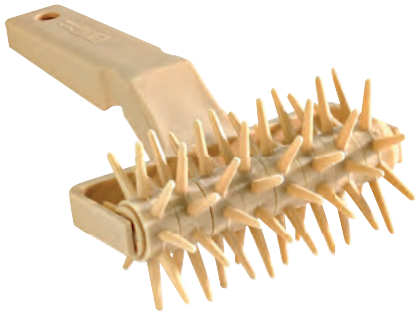
USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



03914 - ROULEAU À LOSANGES PLASTIQUE - 10 cm **6.80 €**
Lattice pie top cutter, plastic



03916 - ROULEAU À LOSANGE LAME INOX - 12.5 cm **51.10 €**
Permet d'obtenir des losanges réguliers
Lattice pie top cutter, stainless steel



03930 - ROULEAU PIQUE VITE PLASTIQUE - 12 cm **6.80 €**
Roller docker, plastic



03932 - ROULEAU PIQUE VITE POINTE MÉTAL - 13 cm **24.65 €**
Permet de piquer la pâte de façon régulière
Roller docker, metal



ROULEAU À DISQUES LISSES - 13 cm
Permet de couper des bandes régulières
Dough divider

Code	Ecartement	€
03917	8 mm	**79.20**
03918	12 mm	**64.80**



ROULEAU À DISQUES CANNELÉS - 13 cm
Permet de couper des bandes régulières
Dough divider

Code	Ecartement	€
03921	8 mm	**90.00**
03922	12 mm	**72.72**



03920 - ROULEAU INOX GAINE SILICONE **43.07 €**
Long : 40 cm - Ø 3.5 cm
Stainless steel rolling pin with silicone coating



03934 - ROULETTE À PÂTE EN BUIS - Ø 3.3 cm **2.20 €**
Boxwood dough wheel



03936 - ROULETTE À PÂTE MÉTAL CANNELÉE - Ø 5.5 cm **7.37 €**
Pastry fluted wheel s/steel



03937 - ROULETTE À PÂTE MÉTAL UNIE - Ø 5.5 cm **7.37 €**
Pastry plain wheel s/steel



03938 - ROULEAU À PÂTISSERIE TOUT INOX **98.40 €**
Long 50 cm - Ø 4.8 cm
S/steel rolling pin



ROULEAU À NOUGAT INOX
"Nougat" rolling pin, s/steel

Code	Dim. cm	Ø cm	€
03939	PM 35	3.5	**44.28**
03940	GM 60	3.5	**54.12**



03941 - ROULEAU À NOUGAT GAINÉ INOX **36.64 €**
Long 50 cm - Ø 5 cm
"Nougat" rolling pin, s/steel

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL SIMPLE
Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm
Dough divider expandable plain wheels

03942 - **5 ROULETTES LISSES - 4 BANDES** **58.38 €**
03943 - **7 ROULETTES LISSES - 6 BANDES** **72.40 €**



ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL DOUBLE
Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm
Dough divider expandable plain and fluted wheels

03946 - **5 ROULETTES LISSES ET 5 CANNELÉES - 4 BANDES** **74.84 €**
03947 - **7 ROULETTES LISSES ET 7 CANNELÉES - 6 BANDES** **83.70 €**



Autre longueurs sur demande

ROULEAU STRIÉ INOX POUR CARAMEL
S/Steel caramel rolling pin

Code	Long. cm	Ø cm	€
03960	24.5	2.2	37.20
03961	24.5	3	46.80



SPATULE HÊTRE
Beechwood spatula

Code	Long. cm	€
04050	20	1.68
04051	25	1.70
04052	30	1.80
04053	35	2.30
04054	40	2.60
04055	45	3.05

Code	Long. cm	€
04056	50	3.52
04057	60	4.50
04059	80	9.85
04060	100	15.50
04061	120	18.44
04062	150	27.35



SPATULE BUIS
Boxwood spatula

Code	Long. cm	€
04070	20	2.37
04071	25	2.96
04072	30	3.67
04073	35	5.03
04074	40	5.78
04075	45	7.24
04076	50	8.69
04077	60	11.36



SPATULE BIAIS HÊTRE
Scraper spatula beechwood

Code	Long. cm	€
04080	30	1.62
04081	35	1.87
04082	40	2.13



CUILLÈRE HÊTRE
Spoon beechwood

Code	Long. cm	€
04085	25	1.28
04086	30	1.49
04087	35	1.77
04088	40	2.06
04089	45	2.25



04300 - **RACLETTE À CRÊPES HÊTRE** **1.65 €**
Beechwood "crepe" dough scraper



04301 - **RACLETTE À CRÊPES, HÊTRE 40 cm** **2.00 €**
"crepe" dough scraper

SPATULES
SPATULAS



SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
ABS rigid spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04090	30	**4.40**
04091	37	**4.76**



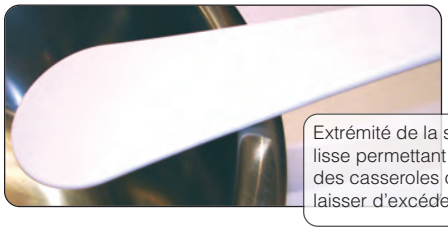
SPATULE COUDÉE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
ABS bent spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long cm	Long cm avec manche	€
04095	15	29	**5.14**
04096	25	39	**6.04**



SPATULE POLYGLASS
Polyglass spatula, heat resistant up to 220°C
Matériau composite, résistant à de hautes températures jusqu'à 220°C. Ces spatules répondent aux normes d'hygiène (ne s'imprègnent pas des odeurs, lavables en machine, stérilisable...)

Code	Long. cm	€
04100	25	**2.13**
04101	30	**2.66**
04102	35	**2.96**
04103	40	**4.07**
04104	45	**5.42**
04105	50	**6.44**



Extrémité de la spatule parfaitement lisse permettant de racler sur le bord des casseroles ou des bassines sans laisser d'excédent de crème.

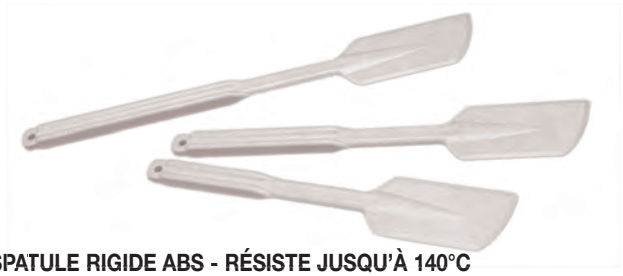


04134 - SPATULE GM 74 cm **69.75 €**
Spatula
Polyéthylène et inox



SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
ABS rigid spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04113	30	**3.65**
04114	35	**3.97**
04115	40	**4.27**



SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 140°C
ABS, heat resistant up to 140°C

Code	Long. cm	€
04127	30	**2.66**
04128	35	**3.16**
04129	40	**3.40**



SPATULE SOUPLE - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
Soft spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04130	25	**5.80**
04131	30	**6.42**
04132	35	**7.95**



SPATULE CUILLÈRE POLYGLASS
Nylon spoon

Code	Couleur	Dim cm	€
04150		21.6	**4.10**
04151		30.5	**4.23**
04152		30.5	**4.23**
04153		30.5	**4.23**

Code	Couleur	Dim cm	€
04154		30.5	**4.23**
04155		30.5	**4.23**
04156		38.1	**5.95**

SPATULES
SPATULAS



RACLETTE MARYSE - MANCHE FIBRE DE VERRE
Température utilisation 60°C max
Rubber scraper

Code	Long. cm	€
04135	25	**2.70**
04136	30	**5.15**
04137	40	**5.39**
04138	52	**9.85**



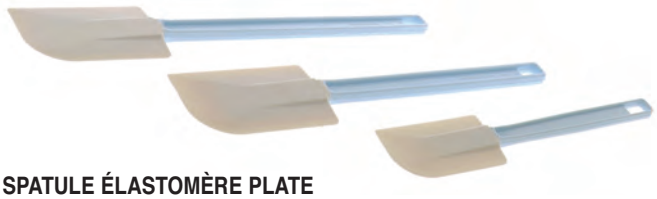
SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE FORME CUILLÈRE
Silicone spoon

Code	Long. cm	€
04139	25	**9.20**
04140	35	**12.43**
04141	40	**12.85**



SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE FORME PLATE
Silicone spatula

Code	Long. cm	€
04142	25	**7.38**
04143	35	**9.41**
04144	40	**10.35**



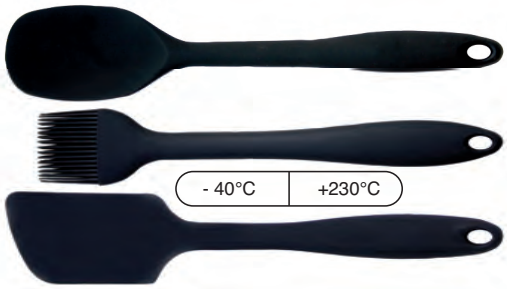
SPATULE ÉLASTOMÈRE PLATE
Manche plastique, lame moulée en une seule pièce avec le manche
Rubber scraper

Code	Long. cm	€
04165	24	**3.22**
04166	34	**5.22**
04167	42	**6.82**



SPATULE SILICONE
Silicone spatula

Code	Désignation		€
04175	Plate	24.5 cm	**3.20**
04176	Plate	26 cm	**3.60**
04177	Cuillère	25.5 cm	**3.75**



04180 - LOT 3 ACCESSOIRES DE CUISINE **12.61 €**
Set of 3 kitchen tools
- 1 spatule de 28 cm
- 1 pinceau de 26 cm
- 1 cuillère de 28 cm

En métal recouvert entièrement de silicone



04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE 29 cm **12.70 €**
Thermometer spatula



- Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...
- Sonde électronique amovible pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.



04190 - SPATULE THERMOMÈTRE SILICONE 32 cm **20.00 €**
Thermometer spatula



04195 - SPATULE FOUET 32 cm **15.00 €**
Whisk spatula



- **Double fonction**
  Raclette lisse
  Raclette pour fils de fouets
- **Toutes formes et dimensions**



04198 - SPATULE SILICONE CORNETTE 27 cm **9.00 €**
Cornette spatula

PLANCHES À DÉCOUPER
CUTTING BOARD



04302 - **PELLE À JAMBON 31 x 16 cm - Portée 600 g** **5.35 €**
Ham peel



PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC
Epaisseur 1 cm
Cutting board

Code	Dim. cm	€
04303	36 x 22	**8.90**
04304	42 x 25	**12.19**



PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC
Epaisseur 2 cm
Cutting board

Code	Dim. cm	€
04305	40 x 30	**22.51**
04306	50 x 30	**27.98**
04307	60 x 40	**43.92**



04309 - **PLANCHE À DÉCOUPER NOIRE PEHD 500, spéciale Bar** **8.95 €**
26.5 x 16.2 x h 2cm
Black cutting board



PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR POLYÉTHYLÈNE
Epaisseur 2 cm. Limite les risques de contamination par une utilisation spécifique par couleur
Cutting board

Code	Désignation	Dim. cm	€
04310	**ROUGE** pour viande crue	50 x 30	**20.23**
04311	**BLEUE** pour poissons	50 x 30	**20.23**
04312	**JAUNE** pour viande cuite	60 x 40	**20.23**
04313	**VERTE** pour fruits et légumes	50 x 30	**20.23**
04315	**ROUGE** pour viande crue	60 x 40	**31.80**
04316	**BLEUE** pour poissons	60 x 40	**31.80**
04317	**JAUNE** pour viande cuite	60 x 40	**31.80**
04318	**VERTE** pour fruits et légumes	60 x 40	**31.80**



04320 - **ÉGOUTTOIR À PLANCHE FIL INOX "MF"** **38.93 €**
Capacité 6 planches, facilite le séchage et le rangement
Rack for 6 cutting boards, stainless steel



04325 - **RACLOIR À PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE** **34.67 €**
Facilite l'entretien des planches
Polyethylene board scraper

04326 - **LAME DE RECHANGE** **11.13 €**
Blade

PLANCHES À DÉCOUPER
CUTTING BOARD

Viandes crues
Raw meats

Viandes cuites
Cooked meats

Viandes crues et volailles
Raw meats and chicken

Poissons crus
Raw fish

Fruits et légumes
Fruits and vegetables

Laitages, pains et viennoiseries
Bakery and dairy products



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité offrent les propriétés suivantes :

- Longue durée
- 25% plus résistant à l'abrasion
- Rigidité maximale
- Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max approx. 80°C)

MAIN FEATURES

The cutting board made of High Density Polyethylene 500 offering the following properties:

- *High durability*
- *25% more resistant to abrasion*
- *Extraordinary rigidness*
- *Do no present deformation during the rinsing process of industrial dish- washer cleaning cycle (Max. temp. approx. 80°C)*



PLANCHE À DÉCOUPER HAUTE DENSITÉ PEHD 500
Epaisseur 2 cm avec pied silicone
Cutting board PEHD 500

Code	Couleur	Dim. cm	€
04330		40 x 30	20.35
04331		40 x 30	22.48
04332		40 x 30	22.48
04333		40 x 30	22.48
04334		40 x 30	22.48
04335		40 x 30	22.48

Code	Couleur	Dim. cm	€
04337		53 x 32.5	28.63
04338		53 x 32.5	29.20
04339		53 x 32.5	29.20
04340		53 x 32.5	29.20
04341		53 x 32.5	29.20
04342		53 x 32.5	29.20

Code	Couleur	Dim. cm	€
04345		60 x 40	40.10
04346		60 x 40	41.10
04347		60 x 40	41.10
04348		60 x 40	41.10
04349		60 x 40	41.10
04350		60 x 40	41.10



- Spéciale pour préparer des repas sans allergènes.
- Identification rapide grâce à sa couleur violette
- *Specialy made for making food that contains no allergens*
- *Identify it quickly its deep purple colouring*

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 h 2 cm
Cutting board PEHD 500

Code	Dim. cm	€
04352	40 x 30	22.40
04353	53 x 32.5	29.20
04354	60 x 40	41.05



Livré sans bac GN 1/3
Delivered without 1/3 GN container

04360 - PLAN DE DÉCOUPE 83.50 €
Cutting board table
Permet de découper les aliments directement au dessus du bac
Dimensions : 65 x 40 x ht 11 cm



PELLE À LÉGUMES INOX
S/steel vegetable picker

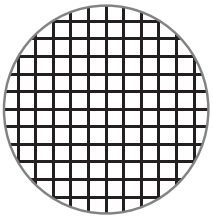
Code	Dim. cm	€
04365	14 x 10	8.13
04366	18 x 10	8.91

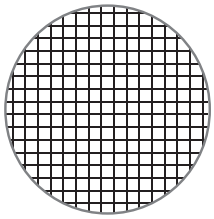


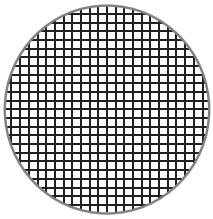
04363 - PLAN À DÉCOUPER EN BAMBOU 59.92 €
Cutting board rubber wood
Dimensions : 41.5 x 34 x h 7 cm - Bac inox GN 2/3 inclu

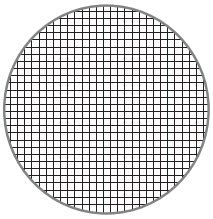
TAMIS
SIEVES

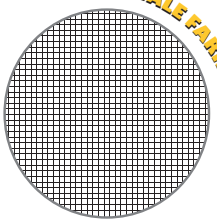
Plus le numéro de la maille est élevé, plus le tamisage sera fin


N°10

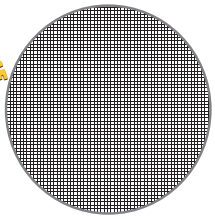

N°14


N°20


N°25



N°35


N°50



TAMIS BOIS DOUBLE TOILE INOX - Ø 35 cm
Wood sieve, s/steel mesh

Code	Maille	€
04500	16	52.18
04501	20	58.50
04502	25	58.40
04503	30	58.80
04504	35	63.90
04505	40	64.08
04507	50	66.91



04515 - TAMIS BOIS DOUBLE - TOILE INOX - MAILLE 60
Ø 25 cm 54.60 €
Wood sieve, s/steel mesh



04517 - TAMIS AUTOMATIQUE TOUT INOX - 350 g
H 9.5 cm - Ø 10.5 cm
Sieve, stainless steel
9.25 €



04560 - TAMIS POLYSTYRÈNE, TOILE ACIER 15.26 €
SPÉCIAL SUCRE GLACE
MAILLE 40 - Ø 18.5 cm
Plastic caster sugar sieve, steel mesh



TAMIS TOUT INOX DÉMONTABLE
Sieve, stainless steel

Code	Ø cm	Maille	€
04520	30	16	96.40
04521	30	20	96.40
04522	30	25	96.40
04526	40	20	114.41
04527	40	25	114.41



TOILE DE RECHANGE POUR TAMIS INOX
Mesh for stainless steel sieve

Code	Ø cm	Maille	€
04535	30	16	32.40
04536	30	20	32.40
04537	30	25	32.40
04550	40	16	44.50
04551	40	20	44.50
04552	40	25	44.50



TAMIS MACROLON, TOILE ACIER
SPÉCIAL FARINE - Ø 30.5 cm
Plastic flour sieve, steel mesh

Code	Maille	€
04567	12	24.88
04568	18	24.88
04569	24	24.88



TAMIS TOUT INOX Ø 30 cm
Sieve, stainless steel

Code	Maille	€
04575	10	24.81
04576	14	25.11
04577	20	37.03
04578	25	37.37
04579	35	40.81
04580	50	44.34

TAMIS TOUT INOX Ø 35 cm
Sieve, stainless steel

Code	Maille	€
04582	10	36.94
04583	14	37.05
04584	20	53.23
04585	25	54.44
04586	35	57.36
04587	50	59.55



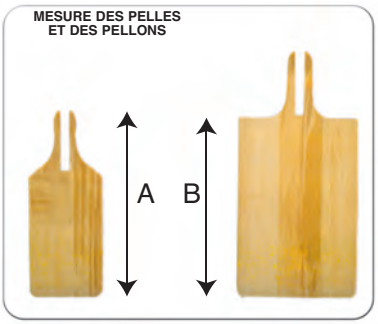
TAMIS INOX AVEC 4 TOILES INTERCHANGEABLES
Maille 8 - 12 - 22 - 40
Stainless steel sieve with 4 mesh removable.
Mesh N°8 - 12 - 22 - 40

Code	Désignation	€
04610	Tamis Ø 20 cm	27.70
04611	Tamis Ø 23 cm	33.60
04612	Tamis Ø 25 cm	41.76

PELLES BOIS EN HÊTRE
WOOD OVEN PEEL



MADE IN FRANCE



PELLE BOIS
Oven peel

Code	Dim. cm	Type	€
04705	100 x 35	B	89.54
04706	100 x 40	B	94.40
04707	100 x 45	B	99.35
04710	80 x 20	A	53.60
04713	80 x 40	B	78.95
04714	80 x 45	B	82.53



PELLE VIENNOISE BOIS
Oven peel

Code	Dim. cm	Type	€
04720	60 x 16	A	36.36
04721	60 x 18	A	36.82
04722	60 x 20	A	38.38
04723	60 x 24	A	42.80
04724	60 x 30	A	45.20
04725	60 x 40	B	58.67



PELLE RONDE BOIS
Round oven peel

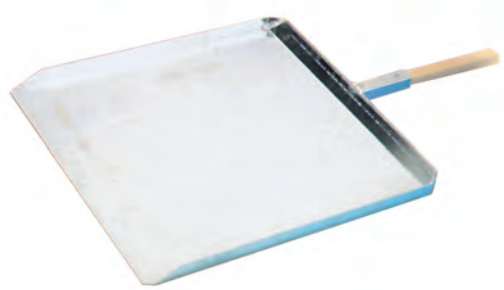
Code	Ø cm	€
04730	25	44.38
04731	30	48.85
04732	35	50.96
04733	40	55.54
04734	45	58.55

Préciser la longueur du manche :
2 m ou 3 m



PELLE BOIS REBORDS
Oven peel with sides

Code	Dim. cm	Type	€
04740	60 x 40	B	69.80
04741	60 x 45	B	70.06
04742	60 x 50	B	76.48
04743	60 x 55	B	75.00
04744	60 x 58	B	76.80
04745	60 x 63	B	80.78
04746	60 x 70	B	94.03



04748 - PELLE REBORDS ALUMINIUM 60 x 58 cm 143.44 €
Aluminium peel with sides



PELLE À PIZZA INOX MANCHE BOIS 1.50 m
Wood handle pizza oven peel, stainless steel

Code	Dim. cm	€
04750	33 x 25	44.75
04751	33 x 40	48.45



PELLE À PIZZA RONDE TOUTE INOX
Long. manche : 1.20 m
Pizza oven peel, stainless steel

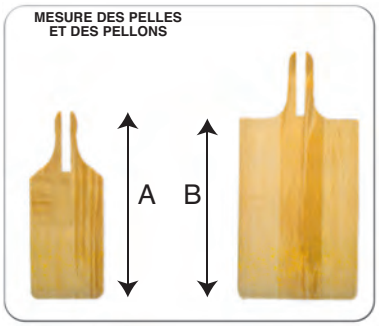
Code	Ø cm	€
04753	24	34.20
04754	32	38.77
04755	39	43.07



04756 - SUPPORT INOX POUR PELLE À PIZZA 13.10 €
Pizza oven peel holder s/steel

PELLES BOIS EN HÊTRE
WOOD OVEN PEEL







MANCHE DE PELLE "22 x 27 mm"
Oven peel handle

Code	Dim	€
04757	3.5 mètres	19.46
04758	4 mètres	24.65
04759	4.5 mètres	28.81



MANCHE FORT "25 x 25 mm" pour réf. : 04850
Strong oven peel handle

Code	Dim	€
04765	3 mètres	18.16

MADE IN FRANCE



PELLON ROND BOIS
Round oven peel no handle

Code	Ø cm	€
04830	25	20.56
04831	30	23.50
04832	35	30.05
04833	40	32.47
04834	45	37.54
04835	50	39.88



PELLON BOIS
Oven peel no handle

Code	Dim. cm	Type	€
04780	100 x 11	A	25.38
04781	100 x 16	A	25.38
04782	100 x 20	A	30.43
04783	100 x 22	A	30.43
04785	100 x 24	A	30.43
04786	100 x 26	A	30.43

Code	Dim. cm	Type	€
04790	100 x 35	B	62.00
04791	100 x 40	B	66.84
04792	100 x 45	B	78.74
04793	100 x 50	B	79.37
04794	100 x 58	B	80.23



PELLON BOIS REBORDS
Wood oven peel with sides no handle

Code	Dim. cm	Type	€
04840	60 x 40	B	53.71
04841	60 x 45	B	53.71
04842	60 x 50	B	57.42
04843	60 x 55	B	61.13
04844	60 x 58	B	63.38
04845	60 x 63	B	67.09
04846	60 x 70	B	72.27



PELLON BOIS
Oven peel no handle

Code	Code	Type	€
04800	80 x 12	A	22.86
04801	80 x 14	A	22.86
04802	80 x 16	A	22.86
04803	80 x 20	A	23.86
04804	80 x 24	A	23.86
04806	80 x 35	B	51.77
04807	80 x 40	B	55.37
04808	80 x 45	B	57.54

Code	Code	Type	€
04815	60 x 14	A	16.87
04816	60 x 16	A	17.79
04817	60 x 18	A	18.40
04818	60 x 20	A	21.74
04819	60 x 24	A	23.24
04820	60 x 30	A	27.04
04823	60 x 40	B	36.52
04824	60 x 45	B	44.84



04850 - **PELLON REBORDS ALUMINIUM 60 x 58 cm** 125.45 €
Aluminium oven peel with sides no handle
S'adapte sur manche réf. : 04765



04855 - **PALETTE À COUCHE 80 x 12 cm** 9.54 €
Wood dough board

USTENSILES “SPÉCIAL PIZZA”

PIZZA USTENSILS



PELLE ALUMINIUM ANODISÉ PERFORÉE
Perforated aluminium peels
Manche 150 cm

Code	Dim. cm	€
04860	33 x 33	124.51
04861	36 x 36	148.00



04866 - PELLE RONDE INOX Ø 23 cm 106.70 €
S/steel round peel
Manche 150 cm



PELLE ALUMINIUM ANODISÉ
Aluminium peel
Manche 150 cm

Code	Dim. cm	€
04870	33 x 33	81.95
04871	36 x 36	86.39





PELLE RONDE INOX
S/steel round peel
Manche 150 cm

Code	Ø cm	€
04875	20	62.50
04876	23	63.83



04880 - SUPPORT MURAL POUR 2 PELLES 25.16 €
Peel holder s/steel
Dimensions : 18 x 9 x 9 cm



04885 - SET À PIZZA 102.90 €
Pizza set
- 1 pelle ronde Ø 20 cm - manche 120 cm
- 1 pelle rectangulaire 30 x 32 - manche 120 cm
- 1 brosse 16 x 5 cm - manche 120 cm
- 1 support 41 x 8 cm



04887 - BROSSE LAITON POUR FOUR 20 x 6.6 cm 78.77 €
Oven brush
Manche 150 cm aluminium

04888 - BROSSE SEULE DE RECHANGE 26.01 €
Brush only



04890 - BROSSE INOX 15 x 4 cm 15.80 €
S/steel brush

USTENSILES “SPÉCIAL PIZZA”

PIZZA USTENSILS



Etage h 3.4 cm



Etage h 5.9 cm

RATELIER EN ACIER CHROMÉ
Rack for pizza

Code	Dim. cm	Capacité	€
04895	30 x 30 x 65	15 grilles jusqu'au Ø 36 cm	74.05
04896	34 x 40 x 65	10 grilles de Ø 38 à 50 cm	85.40



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE
Pizza baking grate

Code	Ø cm	€
11744	20	5.20
11745	23	5.58
11746	28	6.24
11747	30	6.67
11748	33	7.00

Code	Ø cm	€
11749	38	7.85
11750	40	8.38
11751	45	10.80
11752	50	12.69



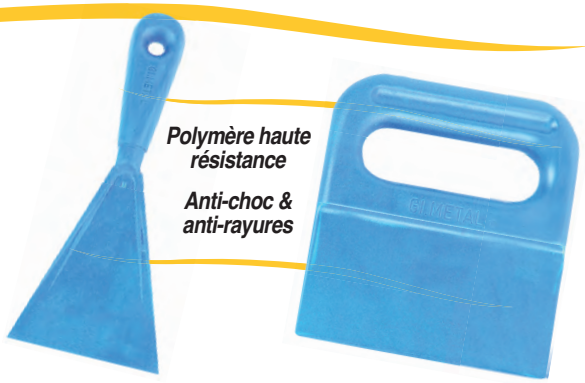
11742 - GRILLE À PIZZA 60 x 40 cm ALUMINIUM BORDÉ 22.83 €
Pizza baking grate



04900 - PETIT TRANCHOIR INOX
Small chopper 25.41 €
Dim. : 20 x 13.5 cm
Idéal pour la découpe de pizza sur plaque



04904 - ROULETTE À PIZZA LAME INOX Ø 10 cm 7.88 €
S/steel blade roller



04910 - SPATULE 6.53 €
Spatula
Dim. : 10 x 24 cm

04913 - COUPE PÂTE 7.09 €
Dough scraper
Dim. : 13.5 x 14.5 cm



SAC ISOTHERME "POUR BOITES PIZZA"
Insulation bag

Code	Dim. cm	Capacité	€
04920	37 x 37 x 20	5 boites maxi de Ø 33 cm	42.40
04922	44 x 44 x 20	4 boites maxi de Ø 40 cm	49.01

POUR LE TRANSPORT DES PIZZAS EN BOITES
matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur

- Sangle pour le transport et poche transparente pour la facture
- **Modèle avec grand isolement thermique**
- Rembourrage total qui assure le **maintien de la température** et qui **réduit la formation de buée**.

BROSSES
BRUSHES

MADE IN FRANCE



BROSSE COMPTOIR HOLLANDAISE SANS TÊTE
Counter brush

Code	Désignation	€
05000	Soie blanche	**11.05**
05001	Soie noire	**11.05**



BROSSE COMPTOIR DEMI-TÊTE
Counter brush

Code	Désignation	€
05005	Soie blanche	**12.60**
05006	Soie noire	**12.60**



05010 - BROSSE À DORER SOIE BLANCHE **6.78 €**
Pastry brush



05015 - BROSSE LONG MANCHE 60 cm **10.41 €**
Long handle brush



BROSSE À PÉTRIN
Flour brush

Code	Désignation	€
05020	Soie blanche	**9.92**
05021	Soie noire	**9.92**



05030 - BROSSE COCO **6.90 €**
Coco dust mop



05035 - BROSSE À DORER **12.95 €**
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 310 x 50 mm
Pastry brush



05038 - BROSSE DE COMPTOIR SANS TÊTE **14.35 €**
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 330 x 50 mm
Counter brush



05040 - BROSSE DE COMPTOIR DEMI-TÊTE **16.79 €**
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 335 mm
Counter brush

BROSSES
BRUSHES



BROSSE BALAI FOUR 32 cm
Oven brush

Code	Désignation	€
05046	Brosse	**16.24**
05047	Manche de 3.5 m	**19.46**



BROSSE BALAI FOUR AVEC EMMANCHURE MÉTAL
Oven brush

Code	Désignation	€
05050	Brosse 60 cm	**27.66**
05051	Brosse 45 cm	**21.65**
05047	Manche de 3.5 m	**19.46**



05055 - BROSSE GRATTOIR POUR FOUR 20 cm, ht 11 cm **32.18 €**
Oven cleaning brush and scraper
S'adapte sur le manche 05047

- Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés
- Côté brosse en fils de laiton.
- Côté grattoir en acier inoxydable.



05058 - BROSSE LAVE PONT 22 cm avec douille à vis **3.50 €**
Fibres nylon dures
Scrubbing brush



05059 - BALAI MÉNAGE COCO 29 cm **2.62 €**
Coco broom

05060 - BALAI MÉNAGE COCO 37 cm **5.69 €**
Coco broom
S'adaptent sur le manche 05235



05065 - BALAI MÉNAGE SOIE NOIRE 45 cm **30.64 €**
Black bristle broom
S'adapte sur le manche 05236



BALAI DE SOIE - TIRURE 5 cm
Bristle broom

Code	Désignation	€
05070	38 cm douille plastique **S'adapte sur le manche 05235**	**12.90**
05071	60 cm emmanchure métal **S'adapte sur le manche 05240**	**26.80**

PINCEAUX
BRUSHES



05170 - LOT DE 6 PINCEAUX "Spécial Décoration" **10.19 €**
Decoration brush, set of 6.



PINCEAU SILICONE
Silicon brush

Résistant à 300°C, hygiènique, en silicone, non poreux, conforme aux normes alimentaires. Largeur 40 mm.
Entretien facile au lave-vaisselle.

Code	Long.mm	€
05180	185	**3.53**
05181	210	**3.92**
05182	365	**4.95**



PINCEAU POLYESTER MANCHE PLASTIQUE
Haute température résistant à 230° C
Polyester brush

Code	Larg.mm	€
05183	25	**3.10**
05184	30	**3.34**
05185	35	**3.56**
05186	40	**3.73**

Code	Larg.mm	€
05187	45	**4.19**
05188	50	**4.38**
05189	60	**4.78**



PINCEAU PURE SOIE MANCHE PLASTIQUE
Résistant à 120° C
Plastic handle flat pastry brush

Code	Larg.mm	€
05190	25	**2.66**
05191	30	**2.88**
05192	35	**3.00**
05193	40	**3.78**
05194	45	**3.97**

Code	Larg.mm	€
05195	50	**4.16**
05196	60	**4.67**
05197	75	**6.05**
05198	100	**8.64**



PINCEAU PATISSIER ALIMENTAIRE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE GARNITURE OREL EFFILÉ FLEURÉ
Flat pastry brush

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05200	51	25	**15.64**
05201	58	30	**18.63**
05202	61	35	**20.72**
05203	63	40	**24.86**
05204	71	45	**28.62**
05205	71	50	**32.09**



PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE
Flat pastry brush

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05210	50	30	**13.27**
05211	57	35	**14.23**
05212	62	40	**17.14**
05213	62	45	**21.47**
05214	62	50	**25.48**



PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE
Flat pastry brush

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05220	38	25	**10.13**
05221	44	30	**11.76**
05222	44	35	**12.81**
05223	44	40	**14.90**
05224	50	45	**18.33**
05226	50	50	**21.47**



05230 - PINCEAU DOROIR ROND PURE SOIE MANCHE POLYPROPYLÈNE - Long 24.5 cm - Ø 1.5 cm **5.39 €**
Round pastry brush

HYGIÈNE
HYGIENE



MANCHE À BALAI BOIS Ø 24 mm
Wood broomstick

Code		Long.m	€
05235	Avec vis	1.25	**2.66**
05236	Sans vis	1.20	**2.66**



05240 - MANCHE À BALAI BOIS CANTONNIER
1.40 m - Ø 30 mm **4.92 €**
Wood broomstick



05244 - MANCHE POLYPROPYLÈNE MONOBLOC BLANC
1.30 m - Ø 25 mm **8.63 €**
Une solidité accrue et une hygiène maximale, forme ergonomique
Broomstick



05246 - MANCHE POLYPROPYLÈNE MONOBLOC BLEU
1.30 m - Ø 25 mm **8.63 €**
Une solidité accrue et une hygiène maximale, forme ergonomique
Broomstick



05245 - MANCHE ACIER À DOUILLE **1.80 €**
1.40 m - Ø 25 mm
Broomstick



05250 - PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE **2.00 €**
Plastic dust pan



05252 - BALAYETTE NYLON BLEUE - 28 cm **2.10 €**
Hand brush



05255 - PELLE À POUSSIÈRE, TÔLE PEINTE **3.20 €**
Metal dust pan



RACLETTE RENFORCÉE 2 LAMES MOUSSE NOIRE
avec douille française
Floor scraper
S'adapte sur manche 05245 - 05244 - 05235

Code	Larg.cm	€
05257	44	**3.45**
05258	60	**4.58**



RACLETTE POLYPROPYLÈNE MOUSSE BLANCHE INORGANIQUE
Floor scraper
S'adapte sur manche 05244 - 05246

Code	Larg.cm	€
05260	45	**5.65**
05261	55	**8.98**

BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE

HEAVY DUTY BRUSHES

Gamme système captif satisfait les exigences les plus élevées en matière d'hygiène (conforme aux normes HACCP), empêche les microbes de se développer et résiste à la stérilisation en autoclave.

- Monture en polypropylène bleu non poreux, formes douces et arrondies pour faciliter l'entretien.
- Fibres polyester performantes, résistantes à l'eau très chaude et stérilisable jusqu'à 130°C.
- Fixation des fibres par des agrafes en acier inoxydable.



Système captif



05400 - BROSSE LAVE PONT 12.77 €
Scrubbing brush
280 x 50 mm - tirure 30 mm



05402 - BALAI DROIT SOUPLE 24.15 €
Broom soft
400 x 50 mm - tirure 55 mm



05405 - BALAI DROIT DEMI-DUR 24.15 €
Broom medium
400 x 50 mm - tirure 55 mm



05407 - MANCHE FIBRE DE VERRE SYSTÈME CAPTIF 15.61 €
Double fixation de sécurité anti-salissures revêtement de haute qualité. Poignée sertie inarrachable. Long. 1.5 m - Ø 25 mm.
Broom stick



05410 - PORTE OUTIL CAOUTCHOUC 4.43 €
Se fixant sur le rail ou directement sur le mur, permet l'accrochage et le décrochage rapide du matériel
Broom stick holder

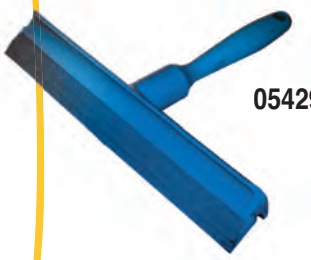
05412 - RAIL INOX DE 50 cm POUR PORTE OUTILS 4.24 €
Capacité 4 portes outils par rail
Rack for broom stick holder s/steel



05422 - BROSSE RONDE 13.21 €
Round brush
Ø 125 mm - tirure 40 mm



05427 - BROSSE À ONGLES DOUCE 4.95 €
Nail brush
110 x 145 mm - tirure 16 mm



05429 - RACLETTE DE SURFACE 17.45 €
Windows cleaner
300 x 160 mm





RACLETTE MONOBLOC
Double lame en latex naturel haute qualité, longue durée
Squeegee

Code	Long.mm	Larg.mm	Haut.mm	€
05435	400	95	42	19.78
05436 - RECHARGE / *Refill*				7.14

Code	Long.mm	Larg.mm	Haut.mm	€
05440	600	95	42	23.21
05441 - RECHARGE / *Refill*				8.04

BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE

HEAVY DUTY BRUSHES

- **Support polypropylène injecté (PP)**
- **Fibres polyester (PBT), stérilisable, aucune absorption d'humidité, résistante au gel et aux agents chimiques.**
- **Agrafage inoxydable, monture standard.**
- **Manche conseillé 05244**



05450 - BROSSE LAVE PONT 10.62 €
Scrubbing brush
300 x 60 mm - tirure 35 mm



05451 - BALAI FIBRE SOUPLE 16.46 €
Broom soft
400 x 60 mm - tirure 55 mm



05452 - BALAI DROIT FIBRE SOUPLE 8.65 €
Broom soft
300 x 60 mm - tirure 55 mm



05453 - BALAI FIBRE DURE 10.70 €
Broom hard
300 x 60 mm - tirure 55 mm



05460 - BROSSE VIOLON 5.85 €
Violin brush
160 x 50 mm - tirure 30 mm



05462 - BROSSE À MAIN 12.84 €
Brush
195 x 65 mm - tirure 50 mm



05463 - BROSSE DROITE 11.62 €
Brush
195 x 65 mm - tirure 40 mm



05465 - BROSSE DE NETTOYAGE MANCHE COURT 9.08 €
Utility brush with handle
250 x 75 mm - tirure 40 mm



05468 - BROSSE À ONGLES DURE 4.72 €
Nail brush
110 x 40 mm - tirure 18 mm



05470 - BROSSE À VAISSELLE 4.60 €
Dishwashing brush
Long. 270 x tirure 25 mm



05472 - RACLETTE DE SURFACE MANCHE AMOVIBLE 13.69 €
Scraper
Larg. 250 x Long. 330 mm

SYSTÈME "CLEAN HANDS"



- Ce système très pratique permet de servir le client sans rentrer en contact direct avec les produits alimentaires et de respecter les normes d'hygiène.
- Enfiler et retirer le gant devient facile et rapide grâce à son bracelet aimanté que l'on place sur un support (2 types de support, le plus petit peut se mettre à la ceinture pour un usage intensif).
- Le gant est ainsi prêt sur le support pour servir le prochain client.

- *A magnetic device and hygienic glove for handling food.*
- *A practical and fast way to take off a glove avoiding your hands touching foodstuff. The glove can be easily replaced. It is provided with a magnetic base and arm band, allowing it to be used with only one hand.*



05670 - KIT SUPPORT COMPTOIR **30.00 €**
Counter support kit
Composition : 1 support aimanté pléxi : 220 x 120 mm, 1 bracelet, 5 gants.



05674 - KIT SUPPORT POLYVALENT PM **24.47 €**
Small support kit
Composition : 1 support PM pléxi : 145 x 90 mm, 1 bracelet, 5 gants.



05676 - GANT "MOUFLE" P/100 **9.72€**
Gloves



05677 - GANT "3 DOIGTS" P/100 **9.72 €**
Gloves

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



GANT EN COTON + SILICONE ANTI-CHALEUR 250°C
Silicon + cotton glove

Code	Longueur cm	€ La paire
05690	32	**28.30**
05691	48	**31.91**



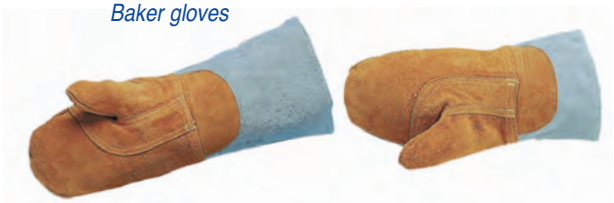
MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI-CHALEUR 300°C
Silicon baker mitts

- Les moufles protègent des chaleurs intenses, jusqu'à 300°C.
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle. Intérieur granuleux évitant la sudation.

Code	Désignation		€ La pièce
05692	P.M.	28.5 cm	**13.07**
05693	G.M.	38.5 cm	**19.60**



05700 - GANT DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C
Longueur de la manchette 20 cm, la paire **17.95 €**
Baker gloves



MOUFLE DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C
Baker mitts

Code	Désignations	€ La paire
05705	P.M.Longueur de la manchette : 10 cm	**14.90**
05706	G.M.Longueur de la manchette : 20 cm	**15.36**



04250 - MOUFLE SILICONE **7.98 €**
27 x 15 cm
Oven gloves

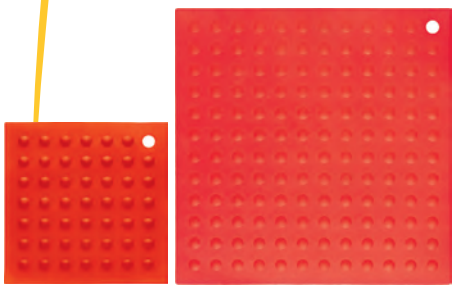


05696 - MANIQUE CARRÉE SILICONE **4.60 €**
175 x 175 mm
Silicone cool hands



MOUFLE ANTI-CHALEUR TEXTILE ET ALUMINIUM 260°C
Aluminium coated cotton oven glove

Code	Longueur cm	€ La pièce
05697	24	**4.24**
05698	30	**5.09**
05699	36	**5.41**



04253 - MANIQUE SILICONE **3.63 €**
18 x 18 cm
Protector

04254 - MANIQUE SILICONE **8.32 €**
30 x 30 cm
Protector



05707 - MOUFLE DE PROTECTION CUIR **33.74 €**
Traité anti-chaleur 500°C, la paire
Manchette 25 cm - Longueur totale 45 cm
Baker mitts



MANIQUE CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 300°C
Protector

Code	Dim. cm	€ La pièce
05708	18 x 25	**14.90**
05709	25 x 35	**17.86**

Spécial pour le travail du sucre



GANT LATEX NATUREL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE
Long. 33.5 cm
Superthin gloves in natural latex

Code	tailles	€ La paire
05710	P.M. 6/6.5	**3.97**
05711	M.M. 7/7.5	**3.97**
05712	G.M. 8/8.5	**3.97**



GANT VINYL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE "MAPA"
Long. 24 cm
Superthin gloves in vinyl

Code	tailles	€ La boite/100
05720	P.M. 6/6.5	**7.25**
05721	M.M. 7/7.5	**7.25**
05722	G.M. 8/8.5	**7.25**



GANT VINYL, LÉGÈREMENT POUDRÉ ECO
Superthin gloves vinyl

Code	tailles	€ La boite/100
05724	P.M. 6/6.5	**4.86**
05725	M.M. 7/7.5	**4.86**
05726	G.M. 8/8.5	**4.86**



GANT NITRILE BLANC "ULTRA RÉSISTANT"
Nitril gloves

Code	tailles	€ la boite de 100
05727	P.M. 6/6.5	**7.10**
05728	M.M. 7/7.5	**7.10**
05729	G.M. 8/8.5	**7.10**



05730 - GANT TRICOTÉ POLYAMIDE - LA PAIRE **4.75 €**
Pour manipulation des chocolats et produits alimentaires
Knitted gloves



GANT "SPÉCIAL PLONGE"
Gant en nitrile, non flocké, non glissant. Manchettes longues
Longueur totale 43 cm
Special dishwashing gloves

Code	tailles	€
05731	P.M. 7	**10.95**
05732	M.M. 8	**10.95**
05733	G.M. 9	**10.95**



05735 - GANT PVC ÉTANCHE ISOLANT JUSQU'À -20° C **14.71 €**
Long 29 cm - la paire
PVC gloves



GANT COTTE DE MAILLE INOX
Ambidextre, fermeture au poignet par sangle
S/Steel glove

Code	tailles	€
05736	P.M. Sangle blanche	**106.00**
05737	M.M. Sangle rouge	**106.00**
05738	G.M. Sangle bleue	**106.00**



GANT ANTI-COUPURE
Cut prevention glove

Gant tricoté en polyéthylène, polyester et fibre de verre. Résistant à l'abrasion, à la coupure par tranchage, à la déchirure et à la perforation.

Code	tailles	€ La paire
05741	8	**16.32**
05742	9	**16.32**
05743	10	**16.32**



05745 - TABLIER TOUS USAGES PVC **11.47 €**
75 x 100 cm - 350 microns
Heavy duty apron



05747 - TABLIER CHOCOLAT **20.92 €**
90 x 115 cm - 300 microns
Chocolate apron

En polyuréthane avec sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet et élastique. Le nettoyage se fait par lavage avec de l'eau à 60°C maximum, additionnée d'un désinfectant.



05748 - TABLIER CHEF COTON **6.53 €**
Chef's apron
Dim : 102 x 90 cm
Composition : 100% coton



05749 - TABLIER 1/2 CHEF COTON **5.32 €**
1/2 Chef's apron
Dim : 102 x 65 cm
Composition : 100% coton



TABLIER JETABLE "POLYÉTHYLÈNE"
Aprons dispenser

Code	Désignation	€
05750	Boite distributrice 76 x 122 cm - 30 microns - P/100	**13.91**
05751	Sachet distributeur 69 x 107 cm - 25 microns - P/100	**5.19**



TABLIER VALET COTON
100% coton - 100 x 100 cm
Valet's apron

Code	Couleur	€
05755	Blanc / White	**7.26**
05756	Noir / Black	**9.25**



05850 - CHARLOTTE RONDE BLANCHE "NON TISSÉE" - P/100
Round white mobcap **4.96 €**



05855 - TOQUE DE CHEF PAPIER "TAILLE REGLABLE"
P/10 Haut 23.5 cm **5.20 €**
Adjustable chef's hat



05856 - TOQUE DE CHEF PAPIER **11.23 €**
"TAILLE REGLABLE" - P/10 - Haut 26.5 cm
Adjustable chef's hat



TOQUE DE CHEF NON TISSÉE, TRAITÉE, "TAILLE RÈGLABLE" - P/10
Adjustable chef's hat

Code	Haut. cm	€
05857	25	**15.35**
05858	30	**17.48**



05860 - CALOT PAPIER DESSUS PAPIER PERFORÉ
TAILLE RÈGLABLE P/100 **7.35 €**
Blue strip chef's hat



05862 - CALOT PAPIER DESSUS NON TISSÉ
TAILLE RÈGLABLE P/100 **9.69 €**
Blue strip chef's hat



05865 - MASQUE 2 PLIS NON TISSÉ P/50 **5.15 €**
Protection mask



05870 - MASQUE DE PROTECTION - P/50 **7.85 €**
Protection mask



05871 - MASQUE À FARINE ET POUSSIÈRES FINES **22.95 €**
Indice de protection P3 - Boîte de 10
Protection mask



SABOTS DE SÉCURITÉ 41.89 €
Safety clogs

Code	Pointures
05800	36
05801	37
05802	38
05803	39
05804	40
05805	41
05806	42
05807	43
05808	44
05809	45
05810	46

- Microfibres S1, doublé textile
- Bride arrière pivotante et amovible
- Bourrelet de confort sur le dessus du pied
- **Semelle extérieure :** Polyuréthane monodensité, antidérapant Antistatique dans la masse, absorbeur de chocs au talon, résistance aux huiles et aux acides
- **Semelle intérieure :** Latex antistatique, lavable et amovible, traitée antibactériens, antimycoses.
- **Embout :** Coquille acier, résistante aux chocs 200 joules, à la compression 1500kg.
- **Conseil d'entretien :** Lavable en machine à 30°C.



SABOTS SUEDOIS 56.23 €
Swedish clogs

- Coloris blanc, semelle extérieure en polyuréthane anti-dérapant.
- Dessus entièrement en cuir traité avec un film protecteur qui permet une bonne résistance du cuir.

Code	Pointures
05880	36
05881	37
05882	38
05883	39
05884	40
05885	41
05886	42
05887	43
05888	44
05889	45
05890	46



BOTTES DE SÉCURITÉ 29.90 €
Safety boots

Code	Pointures
05815	36
05816	37
05817	38
05818	39
05819	40
05820	41
05821	42
05822	43
05823	44
05824	45
05825	46

- **Botte à usage professionnel, avec embout de sécurité, Conforme à la norme EN 345 S4.**
- **Dessus :** Mélange spécial en caoutchouc nitrilique et PVC, très bonne résistance aux graisses animales et aux huiles végétales. Doublure textile.
- **Semelle extérieure :** Semelle antidérapante, très bonne flexibilité, résistance aux basses températures jusqu'à –20°C, lit plantaire anatomique.
- **Conseils d'entretien :** Nettoyage avec une éponge savonneuse, rincer, laisser sécher.



BLANC 42.84 €



NOIR 47.24 €

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ
Safety shoes

Code blanc	Pointures
05891	36
05892	37
05893	38
05894	39
05895	40
05896	41
05897	42
05898	43
05899	44
05900	45
05901	46

- Semelle extérieure en polyuréthane anti-dérapant.
- Coquille en acier inoxydable avec une résistance aux chocs de 200 joules et à la compression de 1500 kg.
- Dessus en microtech imperméabilisé.

Code noir	Pointures
05830	36
05831	37
05832	38
05833	39
05834	40
05835	41
05836	42
05837	43
05838	44
05839	45
05840	46



SABOTS DE SÉCURITÉ E-TECH 55.14 €
Safety clogs

Code	Pointures
05841	36
05842	37
05843	38
05844	39-40
05845	41
05846	42
05847	43
05848	44-45
05849	46

- **TIGE :** Eva **E-Tech™** ultraléger et **non perforée**, aérations latérales inclinées pour empêcher la pénétration de liquides. Bride arrière pivotante.
- **PREMIÈRE DE PROPRETÉ :** Amovible en textile feutrine, antistatique
- **SEMELLE EXTÉRIEURE :** Semelle caoutchouc **GRIP SAFE®** avec résistance à l'abrasion et adhérence exceptionnellle sur sol mouillé et sol gras. Ne marque pas. Le dessin unique de la semelle est conçu pour éviter l'obstruction d'aliment.
  Antidérapant et antistatique - Absorbeur de chocs au talon
- Coquille composite résistante à 200 joules
- Conforme à la norme CE EN ISO 20345 EA SRL

Nouveautés



- Torchons en rouleau 100% coton
- Ne peluche pas, sans coutures
- Résistant et absorbant
- Lavable en machine à 40°

Rouleau de 10 torchons prédécoupés
40 x 64 cm
Roll of 10 towels





05866



05867



05868



05876



05877

Code	Couleurs	€ le rouleau
05866	Blanc/Bleu	23.71
05867	Blanc/Bordeaux	23.71
05868	Noir	28.55
05876	Rayures bleues	25.75
05877	Rayures rouges	25.75



05878 - LAVETTE MICROFIBRE P/5 10.78 €
Rouleau de 5 lavettes prédécoupées 40 x 40 cm
Towel



05872



05873

05872 - TORCHON METIS "FLEUR BLEUE" P/6 24.22 €
60 x 77 cm
Tea towel

05873 - ESSUIE-VERRES METIS P/6 27.95 €
60 x 77 cm
Glass cloth



05874 - TORCHON VAISSELLE COTON P/10 17.00 €
50 x 70 cm
Towel



05875 - TORCHON ESSUIE-VERRES MICROFIBRE P/5 18.05 €
45 x 70 cm -
Glass towel



05904 - PULVÉRISATEUR ALIMENTAIRE 1.5 L **78.00 €**
Food sprayer

- Homogénéité de la pulvérisation
- Polyvalence d'application : convient pour gelée, nappage, dorure...
- Pulvérisateur à pression réglable
- Gradué de 0.25 à 1.25 L
- Jet réglable



05905



05906

05905 - VAPORISATEUR 650 ml **2.93 €**
Vaporizer

05906 - VAPORISATEUR 1.5 litres **13.11 €**
Vaporisateur à pression préalable livré avec 1 buse courte - ht 32 cm - Ø 12 cm



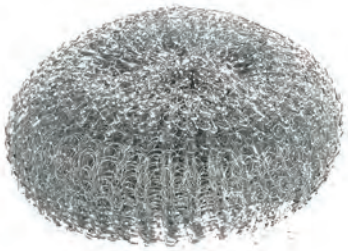
05907 - ÉPONGE À RÉCURER - 13 x 9 cm - P/10 **10.75 €**
Scrub sponge



05908 - ÉPONGE À RÉCURER - 13 x 9 cm - P/10 **12.36 €**
Scrub sponge



05909 - ÉPONGE SPIRALE INOX - 60 g - P/10 **7.00 €**
S/steel wool



05910 - ÉPONGE ACIER GALVANISÉ - 50 g - P/10 **8.80 €**
Steel wool



Les lingettes vous garantissent une hygiène parfaite. Bactéricides, fongicides et virucides, elles assurent la désinfection des surfaces de travail et des ustensiles qui servent aux préparations alimentaires.

05914 - LINGETTES DESINFECTANTES - 200 x 200 mm **10.75 €**
Boite de 200
Desinfectant wipes



ROULEAU DE SCOTCH BRITE 3M - 3 m x 16 cm
Scrub roll

Code	Désignation	€
05915	Vert - Récurage normal	20.25
05916	Noir - Récurage intensif	26.12



ROULEAU À RÉCURER - 3 m x 15 cm
Scrub roll

Code	Désignation	€
05918	Vert - Récurage normal	4.85
05922	Blanc - Récurage délicat	4.85
05923	Noir - Récurage intensif	4.85



05924 - TAMPON À RÉCURER - 22 x 15 cm P/10 **4.50 €**
Scouring pads

HYGIÈNE
HYGIENE





POLARGENT "BISTRO"
"Bistro" silver cleaner

Code	Désignation	€
05920	PM 150 ml	**10.92**
05921	GM 1000 ml	**59.74**





PÂTE POUR ENTRETIEN DU CUIVRE "KALI CUIVRE"
Copper cleaner

Code	Désignation	€
05930	PM 180 ml	**10.39**
05931	GM 500 ml	**17.06**



05933 - ECLAIR BRILL 250 ml **5.80 €**
Metal cleaner
Nettoyant brillant tous métaux



05935 - NETTOYANT SPÉCIAL INOX **7.06 €**
Aérosol de 500 ml
Stainless steel cleaner
Dégraisse et fait briller



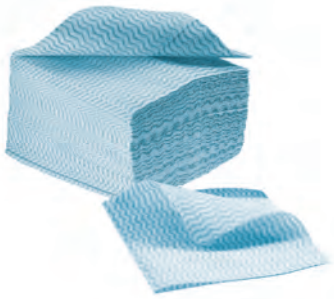
05937 - DÉCAPANT **4.45 €**
pour fours, grills, rôtissoires
et plaques de cuisson
Aérosol de 500 ml
Grill / oven cleaning aerosol



05950 - LAVETTE NON TISSÉE - 50 x 35 cm - P/25 **6.70 €**
Non woven cloths
Conforme contact alimentaire, lavable jusqu'à 90° C, réutilisable.



05952 - LAVETTE MICRO-FIBRE JAUNE - 40 x 40 cm - P/5 **5.32 €**
Micro-fibre cloths
Trés résistante, grande souplesse d'utilisation, idéale pour le dépoussiérage



05954 - LAVETTE USAGE UNIQUE - 36 x 40 cm - P/25 **3.91 €**
Wipes
Non tissée pour essuyage et nettoyage, ne peluche pas.



05956 - LAVETTE COTON - 30 x 35 cm - P/10 **7.92 €**
Mop
Très résistante.



05958 - SERPILLIÈRE MICROFIBRE 60 x 50 cm **3.50 €**
Microfibre floor cloth
Pour lavage humide ou à sec. Ne peluche pas, ne raye pas.



05960 - SERPILLIÈRE GAUFRÉE RENFORCÉE - P/10 - 50 x 60 cm **15.31 €**
Floor rags
Résistante et très absorbante, s'adapte à tous les types de sols.



05963 - FRANGE COTON 200 g 2.27 €
Douille à vis polypropylène
Cotton mop



05964 - FRANGE MICROFIBRE 160g 4.35 €
Douille à vis polypropylène
Microfibre mop



05965 - SEAU PLASTIQUE 14 L BIBAC 10.44 €
Avec essoreur
14 L bucket with wringer



05969 - CHARIOT DE LAVAGE 20 L PLASTIQUE 53.12 €
Dim. : 46 x 26 x 29 cm
Avec presse à plat et volet de séparation
Cleaning trolley



44 x 22 x ht 21 cm

05970 - SEAU VITRES RECTANGULAIRE 14 L 10.70€
Wide plastic bucket
Seau large permettant de tremper le mouilleur



05972 - RACLETTE À VITRES INOX 35 cm 6.87 €
Window squeegee



05974 - MOUILLEUR À VITRES COMPLET 35 cm 10.10 €
Window mop

05975 - RECHARGE POUR MOUILLEUR 5.57 €
Mop refill



05976 - COMBINÉ WC 1.95 €
Brosse + support plastique
WC brush



05977 - VENTOUSE CAOUTCHOUC 3.20 €
Ø 15 cm + manche plastique
Suction



05978 - POUBELLE PÉDALE 4 L 9.95 €
Pedal bin



05980 - PANNEAU DE SÉCURITÉ 8.50 €
"Sol glissant" Ht 60 cm
Safety panel

HYGIÈNE
HYGIENE





05982 - BALAYETTE + PELLE BASCULANTE **16.23 €**
Brush and swing dustbin set
Balai : longueur : 97.5 cm - Largeur : 23.5 cm
Pelle : largeur : 27.5 cm - Profondeur : 30 cm



05983 - PINCE POUR LAVAGE À PLAT **18.03 €**
Flat mop frame
40 x 11 cm, fermeture magnétique



05984 - FRANGE MICRO-FIBRES **4.12 €**
Twin flat mop
46 x 17 cm - Pour pince lavage à plat 05983



05985 - BALAI TRAPÈZE PLASTIQUE ABS 40 cm **8.90 €**
Flat mop frame
Attache velcro



05986 - FRANGE MICRO-FIBRE VELCRO 40 cm **3.84 €**
Twine flat mop
Pour réf. : 05985



05987 - MANCHE ALUMINIUM POUR BALAI TRAPÈZE **4.22 €**
Aluminium handle
Long. 140 cm - Ø 2.3 cm - Pour réf. : 05983 - 05985

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



Prêt à l'emploi pour les vitres, glaces et les surfaces modernes.
Conformité contact alimentaire.
Actif sur H.I.V., B.K. et hépatite B.

06000 - NETTOYANT DÉSINFECTANT - Spray 750 ml **6.46 €**
Cleaner sanitizer



Prêt à l'emploi, nettoyage et désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire et hospitalier...

06002 - DÉTERGEANT - DÉGRAISSANT - DÉSINFECTANT **6.07 €**
Spray 750 ml
Cleaner sanitizer



06003 - CRÈME DE LAVAGE DES MAINS - 5 L **8.71 €**
Parfum amande douce
Hand cream

06004 - POMPE DOSEUSE - Dose = 4 ml **5.73 €**
Dispenser



Solution lavante destinée aux lavages et à la désinfection bactéricide des mains.

06005 - SAVON MAIN BACTÉRICIDE - 5 L **18.27 €**
Hand bactericide cream

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



Formule concentrée pour vaisselle à la main, haut pouvoir dégraissant, senteur citron.

06010 - LIQUIDE VAISSELLE - 5L **12.00 €**
Hand dishwashing liquid cleaner



Destiné spécialement au lavage manuel et à la désinfection de la vaisselle et batterie de cuisine.

06012 - LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE - 5L **22.21 €**
Hand dishwashing liquid cleaner



Produit spécialement conçu pour l'entretien des vitres, cristaux, miroirs.
Il nettoie, dégraisse et fait briller. Ne laisse ni reflets, ni traces.

06015 - NETTOYANT VITRES - 5L **5.80 €**
Liquid window cleaner



Dégraissant des surfaces peintes, sols, murs, lavabos, sanitaires. L'action combinée de détergents à caractère ammoniaqué et de l'ammoniaque permet au produit d'assainir les surfaces traitées en leur redonnant un aspect brillant d'origine.

06018 - NETTOYANT AMMONIAQUE - 5 L **7.95 €**
Liquid cleaner with ammonia



Destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation des denrées alimentaires : matériels de distribution et de stockage, matériels de préparation (malaxeurs, trancheuses, ...), plans de travail, murs et sols.

06019 - DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE - 5 L **19.90 €**
Liquid cleaner sanitizer



Dégraissant puissant, universel et inodore, qui s'utilise essentiellement dans le domaine de l'industrie agro alimentaire et C.H.R..
Possède un pouvoir émulsionnant élevé des graisses animales et végétales.
Laisse les sols propres, secs et non glissants.

06020 - DEGRAISSANT INDUSTRIEL - 5 L **17.74 €**
Food grease scouring cleaner



Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.

06022 - DÉTERGENT DÉSODORISANT SURODORANT SENTEUR PIN - 5 L **7.70 €**
Perfumed liquid cleaner



FRAICHEUR CITRON

06024 - CRÉME À RÉCURER LIQUIDE - 75 cl **2.00 €**
Scrub paste





06025 - DÉCAPANT FOUR - 5 L + PISTOLET **23.30 €**
Scouring solution for ovens
Décapant très puissant pour traiter les surfaces grasses et les graisses cuites. Tous les constituants de ce produit sont de qualité alimentaire.

06026 - PISTOLET SEUL POUR DÉCAPANT FOUR **10.06 €**
Gun



06030 - NETTOYANT VITRES DE FOURS - 0.5 L **8.83 €**
Flacon avec pulvérisateur
Liquid oven window cleaner
Spécialement conçu pour le nettoyage difficile des vitres de fours. Elimine facilement les graisses cuites.

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



Comprimé effervescent concentré, utilisable pour désinfecter les ustensiles, murs.
Faire dissoudre 1 à 2 comprimés doses dans 10L d'eau (tiède de préférence).

06035 - DÉSINFECTANT CHLORE UNIVERSEL 5.90 €
BOITE DE 500 g
Universal chlorinated sanitizer



Détergent fortement actif pour lave vaisselle professionnel. Haut pouvoir dégraissant, destiné au lavage de la vaisselle, de la verrerie et des batteries de cuisine.

06040 - LIQUIDE MACHINE LAVE-VAISSELLE 10 L 42.50 €
Automatic dish washing liquid cleaner



Poudre à fort pouvoir dégraissant pour lave-vaisselle professionnel. Elimine efficacement les taches difficiles et les résidus alimentaires.

06042 - POUDRE MACHINE LAVE-VAISSELLE 41.77 €
SEAU DE 10 KG
Powder for dishwasher



Nettoie et dégraisse parfaitement toute la vaisselle en machine. Elimine facilement les tâches de thé, café, vin... Innocuité sur l'inox, la verrerie et la porcelaine.

06044 - PASTILLE MACHINE LAVE-VAISSELLE 37.17 €
SEAU DE 5 KG - Soit 200 pastilles de 25 g
Detergent tablets



Favorise le séchage rapide et uniforme de la vaisselle et la fait briller. Elimine les traces de calcaire.

06046 - LIQUIDE DE RINÇAGE LAVE-VAISSELLE 5 L 17.93 €
Rinsing liquid for dishwasher



Lave vaisselles
et lave-verres

06048 - DÉTARTRANT POUR MACHINES 5 L 12.46 €
Saling for dishwasher



Dégraissage parfait des verres et des tasses

06045 - DÉTERGEANT LIQUIDE 8.95 €
Spécial Lave verres - Flacon doseur 1 L
Dishwasher liquid glass cleaner



Pour un usage professionnel. Détruit et liquéfie immédiatement les dépôts dans les canalisations.
Avec bouchon de sécurité.

06049 - DÉBOUCHEUR SURPUISSANT ACIDE 1 L
Drain cleaning liquid 2.30 €



Gel détartrant pour WC laissant une agréable odeur de fraîcheur...

06050 - DÉTARTRANT GEL WC 750 ml 2.25 €
Descoler for toilets



Nettoyant spécialement conçu pour dégraisser, faire briller et laisser un parfum agréable.
Désinfecte en usage pur.

06051 - GEL NETTOYANT JAVEL SANS RINÇAGE 1 L 3.15 €
Cleaning gel bleach

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING

Nouveautés



06060 - NETTOYANT DÉTERGENT - 5L **12.73 €**
Liquid cleaner

Concentré pour sols et surfaces pour un usage fréquent sans risque d'altération pour les surfaces traitées.

PH neutre non moussant. Peut être utilisé en nettoyage manuel ou avec des machines industrielles.

Brillance et éclat sans laisser de trace. Parfum agréable. Ne contient pas d'ether de glycol.



06062 - LIQUIDE VAISSELLES - 5L **13.00 €**
Hand dishwashing liquid cleaner

Pour plonge manuelle.

Formule concentrée en agents nettoyants d'origine végétale.

Dégraisse et désincruste en profondeur, nettoie sans laisser de trace, fait briller la vaisselle et sèche rapidement.

Usage pour peaux sensibles.

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu



06063 - NETTOYANT VITRES MENTHE - PISTOLET 750 ml **3.55 €**
Liquid cleaner

Destiné au nettoyage de toutes surfaces vitrées et toutes surfaces modernes non poreuses (stratifié, formica, PVC...)

Dégraissage parfait, ne laisse pas de traces, parfum agréable. Utilisable en environnement alimentaire.



06072 - LINGETTES ANTI BACTERIENNES Mr PROPRE **6.65 €**
Desinfectant wipes

120 lingettes
Elimine 99.9% des bactéries
Nettoyage efficace et brillance.
Pour surfaces rigides lavables.
Elimine graisse et saleté.



06070 - LIQUIDE VAISSELLES ULTRA CONCENTRÉ - 5L **21.29 €**
Hand dishwashing liquid cleaner

Enlève facilement la graisse et les résidus alimentaires de la vaisselle.

Convient également au nettoyage d'autres surfaces comme les fenêtres, miroirs, tables et chaises.

Parfum citron



06074 - NETTOYANT UNIVERSEL Mr PROPRE - 5L **16.68 €**
Universal cleaner

Nettoyant efficace qui élimine parfaitement la graisse, les saletés et le calcaire...

Ne laisse pas de voile ni de trace.

Convient à toutes les surfaces lavables.

Parfum agrumes

INSECTICIDES
INSECTICIDES



06101 - APPAT SOURICIDE 150 g **5.47 €**
Mouse killer
Blé concassé spécialement attractif sur les souris.



AEROSOL ACTO CHOC
Fly killer
Aérosol à diffuseur continu. Recommandé pour un traitement de choc des volumes. Cet aérosol ne laisse pas de résidus toxiques et est très efficace contre les insectes des céréales et denrées alimentaires ainsi que sur leurs œufs et larves.

06110 - LA BOMBE G.M., 200 ML **27.29 €**
06111 - LA BOMBE P.M., 100 ML **17.44 €**



06115 - ACTO FOURMI 200 ml **10.90 €**
Ant killer
Insecticide liquide concentré pour se débarrasser radicalement des fourmis. 2 applications par an suffisent pour vous débarrasser totalement des fourmis.



06120 - ACTO RAMPANT 600 ml **15.53 €**
Crawling insect killer
Laque insecticide professionnelle en aérosol contre cafards, puces, punaises et autres insectes rampants. Empêche toute réinfection pendant plusieurs mois.



06123 - ACTO VOLANT 600 ml **12.39 €**
Flying insect killer
Pour exterminer mouches, moustiques, guêpes, taons et autres insectes volants. Uniquement à base de pyréthrines ; sans odeur, légèrement parfumé et très agréable.



06125 - SANI MITES 300 ml **8.47 €**
Moth killer
Aérosol contre les mites et leurs larves. Aérosol sec, sans solvant, ne mouille pas, ne tache pas. Protège les vêtements pendant une saison complète.



06128 - ABABLAT PIEGES POUR BLATTES ET CAFARDS **10.43 €**
Cockroach killer
Sans insecticide, ni odeur, boîte de 5 pièges



06130 - ACTO CAFARDS APPAT GEL **11.84 €**
Cockroach killer
Gel insecticide en seringue, élimine les cafards par ingestion. Une seringue 25 g



06131 - TUBE DE GLUE - 135 g **4.05 €**
Rats killer
Inodore et prête à l'emploi, permet de préparer des pièges pour capturer les rongeurs dans les lieux où ils passent, permet également la capture d'araignées, fourmis, blattes… est inodore et ininflammable.



06132 - STOP RONGEURS **10.03 €**
Rats killer
Piège à souris et à rats, chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 à 12 petits rongeurs, jetable, sans produits toxique. Boîte de 2 tablettes engluées avec appât incorporé.

MOULE PLASTIQUE ALIMENTAIRE SEMI-RIGIDE

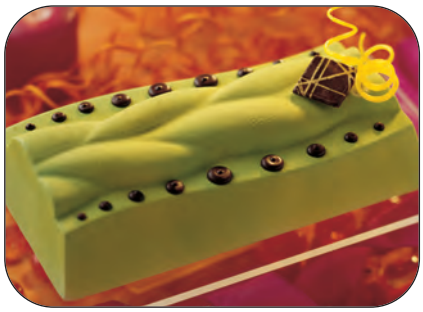
PLASTIC MOULD

7.70 € le kit

- Résistants pour être ré-utilisés plusieurs fois
- Suffisamment souples pour faciliter le démoulage
- Utilisables dans les chambres froides négatives
- Spécialement conçus pour mettre en valeur les mousses, vacherins, entremets, charlottes...
- Relief et formes originales, 17 modèles
- Vendu en kit de 2 moules de dimensions différentes



06300 RECTANGLE VAGUE
243 x 123 x ht 35 mm
196 x 117 x ht 40 mm



06301 RECTANGLE TORSADE
237 x 126 x ht 60 mm
180 x 110 x ht 50 mm



06302 RECTANGLE CREUX
243 x 116 x ht 50 mm
204 x 105 x ht 45 mm



06304 RECTANGLE TRESSE
255 x 110 x ht 46 mm
205 x 104 x ht 45 mm



06310 CARRÉ SPIRALE
197 x 197 x ht 60 mm
160 x 160 x ht 40 mm



06311 CARRÉ ESCALIER
194 x 194 x ht 45 mm
157 x 157 x ht 35 mm



06312 CARRÉ ONDULÉ
197 x 197 x ht 55 mm
157 x 157 x ht 45 mm



06313 CARRÉ VAGUE
225 x 200 x ht 50 mm
175 x 185 x ht 43 mm



06314 CARRÉ SABLE
200 x 200 x ht 40 mm
160 x 160 x ht 38 mm

MOULE PLASTIQUE ALIMENTAIRE SEMI-RIGIDE

PLASTIC MOULD

7.70 € le kit

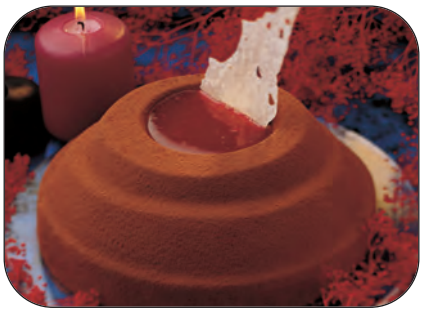
- Résistants pour être ré-utilisés plusieurs fois
- Suffisamment souples pour faciliter le démoulage
- Utilisables dans les chambres froides négatives
- Spécialement conçus pour mettre en valeur les mousses, vacherins, entremets, charlottes...
- Relief et formes originales, 17 modèles
- Vendu en kit de 2 moules de dimensions différentes



06315 CARRÉ DÉGRADÉ
200 x 200 x ht 70 mm
160 x 160 x ht 60 mm



06316 CARRÉ QUADRILLÉ
204 x 204 x ht 35 mm
163 x 163 x ht 40 mm



06322 ROND VOLCAN
Ø 200 ht 65 mm
Ø 155 ht 60 mm



06323 ROND VAGUE
Ø 205 ht 45 mm
Ø 165 ht 40 mm



06324 ROND ONDULÉ
Ø 195 ht 55 mm
Ø 160 ht 55 mm



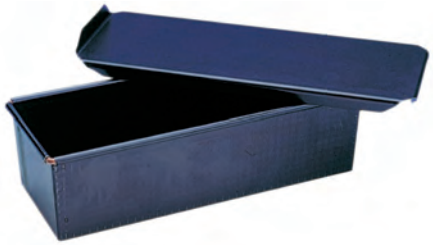
06325 ROND FLEUR
Ø 210 ht 40 mm
Ø 160 ht 45 mm







LES MOULES TRADITIONNELS
MOULDS



MOULES INOX (Page 152 à 162)



- Résistants et facile d'entretien (eau chaude et produit d'entretien)
- Conviennent parfaitement à la cuisson ou au moulage des produits.

MOULES FER BLANC ET TOLE BLEUE (Page 167 à 175)

- Transmettent rapidement la chaleur du four à la pâte.
- Favorisent la cuisson et aident à la coloration à l'intérieur du moule.

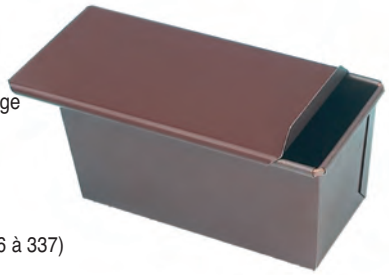
UTILISATION

Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Le moule est prêt à l'emploi.
- Graisser le moule avant chaque utilisation.
- Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide…).

MOULES ANTI ADHESIFS (Page 176 à 185)

- Transmettent rapidement la chaleur du four à la pâte.
- Favorisent la cuisson et aident à la coloration à l'intérieur du moule.
- Utilisation sans graissage. (Sauf lors de 2 ou 3 premières utilisations).
- Démoulage rapide et parfait.
- Nettoyage facile par essuyage. (Ne pas utiliser d'éponge abrasive).





MOULES ALUMINIUM JETABLES (Page 336 à 337)

- Moule de cuisson économique.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Permet la cuisson et la vente directement dans son moule d'origine.

LES MOULES "NOUVELLE GÉNÉRATION"
MOULDS

MOULES SILICONE (Page 186 à 245)



- Conçus pour la congélation et la cuisson (-60° C à + 280° C).
- Idéal pour les produits sucrés ou salés et pour les préparations chaudes ou froides.
- Cuisson plus rapide, et uniforme. Sa structure souple permet un démoulage rapide.
- Les propriétés anti-adhérentes du silicone excluent tout graissage et facilitent le nettoyage par simple passage sous l'eau chaude ou au lave vaisselle.





MOULES PLASTIQUE (Page 246 à 247)

- Conçus pour les fabrications froides uniquement (mousses…).
- Fabrication rapide par plaque entière.
- Démoulage facile à l'aide du démouleur.

MOULES PAPIER (Page 334 à 335)



- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200° C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.
- Permet la cuisson et la vente directement dans son moule d'origine.





MOULES COMPOSITE (Page 163 à 166)

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.

CADRES SUPERPOSABLES

STACKING FRAMES

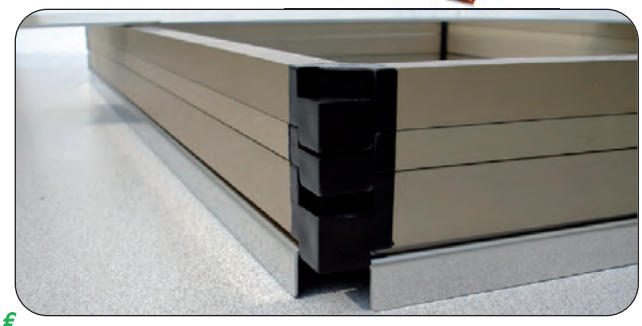


Chaque kit est composé de :

- 3 cadres de 10, 15 et 20 mm - une plaque de support en inox - une règle en aluminium
- La règle permet de réduire de 5 mm chaque cadre, utilisée dans un cadre de 10 mm vous obtenez une couche d'épaisseur 5 mm.
- Cadres superposables permettant de réaliser des mousses, entremets, opéras... de différents parfums en combinant les hauteurs 10, 15 et 20 mm.
- *3 stacking frames with 3 different heights (10-15-20 mm) for making entremets and mousses*

Format 600 x 400 mm (utile : 570 x 370 mm)

06400 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **166.40 €**
06401 cadre hauteur 10 mm **41.37 €**
06402 cadre hauteur 15 mm **43.16 €**
06403 cadre hauteur 20 mm **44.95 €**
06407 plaque support **62.55 €**
06408 règle **9.94 €**



Format 600 x 140 mm (utile : 570 x 110 mm)

06410 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **128.91 €**
06411 cadre hauteur 10 mm **34.25 €**
06412 cadre hauteur 15 mm **35.69 €**
06413 cadre hauteur 20 mm **37.04 €**
06417 plaque support **49.53 €**
06418 règle **9.95 €**



Format 600 x 120 mm (utile : 570 x 90 mm)

06420 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **125.91 €**
06421 cadre hauteur 10 mm **33.80 €**
06422 cadre hauteur 15 mm **35.21 €**
06423 cadre hauteur 20 mm **36.57 €**
06427 plaque support **48.87 €**
06428 règle **9.95 €**

Format 400 x 300 mm (utile : 370 x 270 mm)

06430 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **131.90 €**
06431 cadre hauteur 10 mm **38.98 €**
06432 cadre hauteur 15 mm **40.17 €**
06433 cadre hauteur 20 mm **41.09 €**
06437 plaque support **50.85 €**
06408 règle **9.95 €**



Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.

Format 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

06440 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **161.89 €**
06441 cadre hauteur 10 mm **39.75 €**
06442 cadre hauteur 15 mm **41.14 €**
06443 cadre hauteur 20 mm **42.51 €**
06447 plaque support **52.14 €**
06448 règle **9.95 €**



Pour mini guitare Kali

Format 270 x 270 mm (utile : 240 x 240 mm)

06450 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **108.50 €**
06451 cadre hauteur 10 mm **29.26 €**
06452 cadre hauteur 15 mm **29.98 €**
06453 cadre hauteur 20 mm **31.40 €**
06457 plaque support **18.56 €**
06458 règle **7.14 €**

FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES



- Les micro perforations permettent une cuisson uniforme grâce à l'évaporation de l'eau en phase de cuisson
- Démoulage facile
- *Micro perforations allow uniform cooking through evaporation of water*
- *Easy release*



- Les grandes dimensions sont renforcées par des bords pliés pour une meilleure rigidité
- *The large dimensions are reinforced by folded edges for a better rigidity*









CERCLE PERFORÉ - h 2 cm
Perforated ring

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
06456	7	4.72	06465	18	8.31
06460	8	5.11	06466	20	9.00
06459	9	5.31	06467	22	9.59
06461	10	5.71	06468	24	10.09
06462	12	6.54	06469	26	10.77
06463	14	7.13	06470	28	11.46
06464	16	7.73	06483	30	12.05

CERCLE PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated ring

Code	Ø cm	€
06560	14	9.46
06561	16	10.23
06562	18	11.03
06563	20	11.83
06564	22	12.63
06565	24	13.43
06566	26	14.23
06567	28	15.03
06560	30	15.83







CARRÉ PERFORÉ - h 2 cm
Perforated square

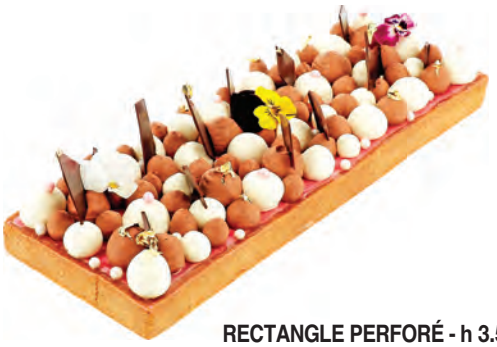
Code	Dim.	€	Code	Dim.	€
06471	7.5 x 7.5	5.85	06477	14 x 14	8.66
06472	8 x 8	6.08	06478	16 x 16	9.45
06473	8.5 x 8.5	6.27	06479	18 x 18	10.13
06474	9 x 9	6.74	06480	20 x 20	11.02
06475	10 x 10	7.08	06481	22 x 22	11.81
06476	12 x 12	7.87			

CARRÉ PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated square

Code	Dim.	€
06570	14 x 14	11.42
06571	16 x 16	12.46
06572	18 x 18	13.48
06573	20 x 20	14.50
06574	22 x 22	15.51

FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES





RECTANGLE PERFORÉ - h 2 cm
Perforated rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06484	10	4	5.28
06485	11	3.5	5.52
06486	12	4	5.76
06510	20	7	8.16
06511	24	8	9.36
06512	28	10	9.89
06513	30	11	10.46

RECTANGLE PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06580	20	7	11.18
06581	24	8	12.46
06582	28	10	14.00
06583	30	11	14.76





OBLONG PERFORÉ - h 2 cm
Perforated oval frame

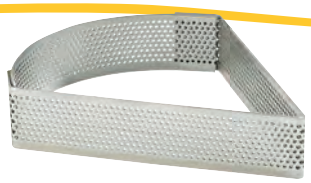
Code	Long. cm	Larg. cm	€
06488	12	3.5	7.68
06489	13	4	8.16
06490	14	5	8.64
06491	18	6	9.12
06493	20	7	10.08
06494	24	8	11.04
06495	26	9	11.71
06496	28	10	12.29
06497	30	11	12.96





OBLONG PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated oval frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06590	20	7	11.79
06591	24	8	14.08
06592	26	9	14.74
06593	28	10	15.39
06594	30	11	16.04



TRIANGLE PERFORÉ - h 2 cm
Perforated triangle

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06492	12	10.5	7.75



- En assemblant 6 parts, on obtient une tarte forme Marguerite “revisitée” - Ø 24 cm



FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



CERCLE "GATEAU INDIVIDUEL"
Tart ring

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
06500	6	1.6	10	**23.50**
06501	6.5	1.6	10	**23.50**
06502	7	1.6	10	**23.50**
06503	7.5	1.6	10	**23.50**
06504	8	1.6	10	**23.50**
06505	8.5	1.6	10	**23.50**
06506	9	1.6	10	**23.50**
06507	10	1.6	10	**23.50**



CERCLE À TARTE INDIVIDUEL
Tart ring

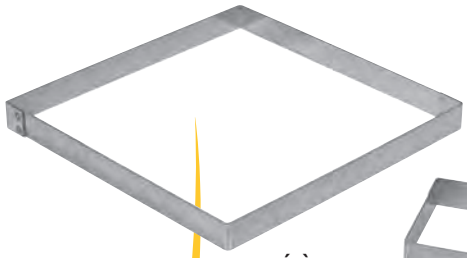
Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
06515	6	1.6	10	**20.77**
06516	6.5	1.6	10	**20.77**
06517	7	1.6	10	**20.77**
06518	7.5	1.6	10	**20.95**
06519	8	1.6	10	**20.95**
06520	8.5	1.6	10	**20.95**
06521	9	1.6	10	**20.95**
06523	10	2.1	10	**26.02**



CERCLE À TARTE
Tart ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06524	12	2.7	**3.35**
06525	14	2.7	**3.55**
06526	16	2.7	**3.67**
06527	18	2.7	**3.95**
06528	20	2.7	**4.13**
06529	22	2.7	**4.44**
06530	24	2.7	**4.77**
06531	26	2.7	**4.99**
06532	28	2.7	**5.27**
06533	30	2.7	**5.47**
06534	32	2.7	**6.08**

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06536	12	2.1	**2.87**
06537	14	2.1	**3.04**
06538	16	2.1	**3.10**
06539	18	2.1	**3.15**
06540	20	2.1	**3.30**
06541	22	2.1	**3.84**
06542	24	2.1	**4.11**
06543	26	2.1	**4.33**
06544	28	2.1	**4.51**
06545	30	2.1	**5.39**
06546	32	2.1	**5.83**





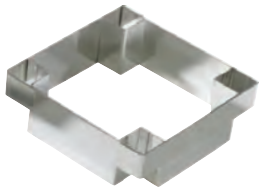


CARRÉ À TARTE
Square tart

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
07649	7 x 7	2	**4.97**
07650	7.5 x 7.5	2	**5.06**
06550	8 x 8	2	**5.20**
07651	8.5 x 8.5	2	**5.32**
06551	9 x 9	2	**5.44**
06552	10 x 10	2	**5.47**
06549	12 x 12	2	**7.40**

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
06553	14 x 14	2	**9.19**
06554	16 x 16	2	**9.50**
06555	18 x 18	2	**9.93**
06556	20 x 20	2	**10.47**
06557	22 x 22	2	**10.97**
06558	24 x 24	2	**11.58**





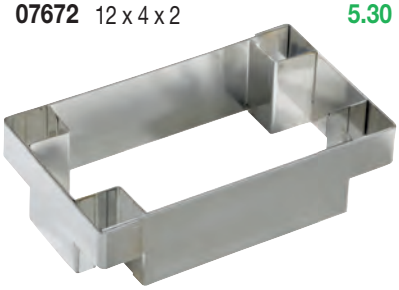
DÉCOUPOIR À PÂTE POUR CARRÉ À TARTE
Special cutter for tart

Code	Dimensions	€
07660	Pour carré de 7.5 cm	**18.86**
07661	Pour carré de 8.5 cm	**18.86**
07662	Pour carré de 8 cm	**18.86**
07663	Pour carré de 9 cm	**18.86**
07664	Pour carré de 10 cm	**18.86**



RECTANGLE À TARTE
Rectangular small frames

Code	Dimensions	€
07670	10 x 4 x 2	**5.03**
07671	11 x 4 x 2	**5.17**
07672	12 x 4 x 2	**5.30**



DÉCOUPOIR À PÂTE POUR RECTANGLE À TARTE
Special cutter for tart

Code	Dimensions	€
07675	Pour code 07670	**18.86**
07676	Pour code 07671	**18.86**
07677	Pour code 07672	**18.86**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



OBLONG
Oval frame

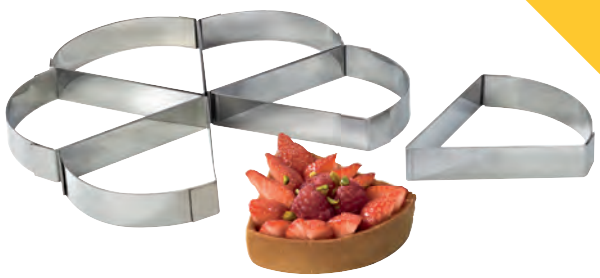
Code	Long. cm	larg. cm	h cm	€
07685	13	4	1.5	7.09
07686	12	3.5	2	7.83
07687	13	4	2	8.35



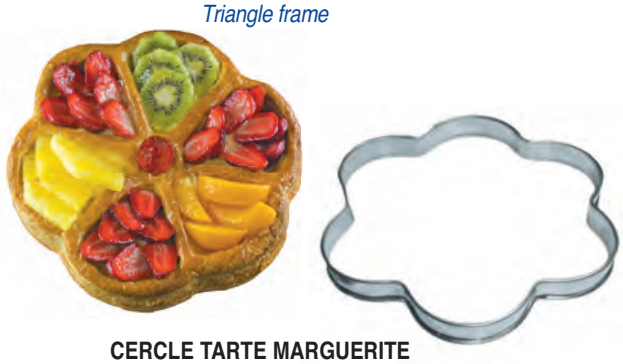
TAMPON À FONCER
Poignée bakelite et empreinte en polyéthylène
Fashionning tool

Code	Formes	€
07695	Carré - 6.5 x 6.5 cm	25.21
07696	Triangle - 8.5 cm	25.21
07697	Rectangle - 9 x 2.8 cm	25.21
07698	Oblong - 9 x 2.8 cm	25.21

En assemblant 6 parts on obtient une tarte forme margueritte "revisitée" Ø 24 cm



07692 - TRIANGLE 12 x 10.5 x h 2 cm 7.23 €
Triangle frame



CERCLE TARTE MARGUERITE
Flower tart ring

Code	Nbre. parts	Ø cm	h cm	€
06660	5	20	2.5	10.14
06661	6	24	2.5	10.74
06662	7	27	2.5	11.28
06663	8	31	2.5	12.19
06664	9	34	2.5	12.83

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



CERCLE "PAIN SURPRISE"
Party bread ring

Code	Ø cm	h cm	€
06678	16	8	11.54
06680	16	9	11.54
06681	18	9	13.23
06682	20	9	14.92
06683	22	9	17.10
06684	24	9	22.88

Code	Ø cm	h cm	€
06700	16	12	16.26
06701	18	12	16.26
06702	20	12	17.04
06703	22	12	20.33
06704	24	12	24.18



06725 - PAIN SURPRISE OCTOGONAL 24.91 €
Ø 14.5 x h 12 cm
Octogonal party bread ring



PAIN SURPRISE CARRÉ
Square party bread ring

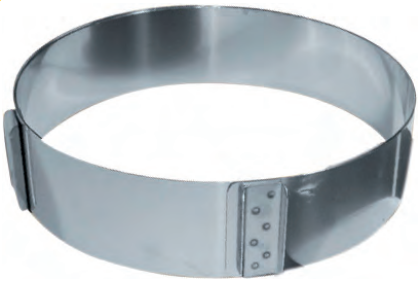
Code	Dimensions cm	€
06720	12 x 12 x ht 12	13.86
06721	14 x 14 x ht 14	14.50
06722	16 x 16 x ht 14	15.63
06723	20 x 20 x ht 12	20.27



06730 - PAIN SURPRISE FLEUR 27.55 €
Ø 15.5 x h 12 cm
Flower party bread ring



06735 - PAIN SURPRISE ÉTOILE 27.55 €
Ø 15.5 x h 12 cm
Star party bread ring



06715 - CERCLE EXTENSIBLE **31.39 €**
Ht 5 cm - du Ø 18 cm au Ø 34 cm
Adjustable ring







CERCLE OPÉRA
Opera ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06750	16	2.5	5.71
06751	18	2.5	5.96
06752	20	2.5	6.24
06753	22	2.5	6.73
06754	24	2.5	7.39

CERCLE MOUSSE
Mousse ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06780	10	4	5.29
06782	12	4	5.88
06783	14	4	6.02
06785	16	4	6.66
06786	18	4	7.06
06787	20	4	7.39
06788	22	4	7.63
06789	24	4	8.73
06790	26	4	9.50
06791	28	4	12.53
06792	30	4	15.27
06793	32	4	16.47

CERCLE MOUSSE
Mousse ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06800	10	4.5	5.19
06801	11	4.5	5.59
06802	12	4.5	5.80
06803	14	4.5	5.90
06804	15	4.5	6.29
06805	16	4.5	6.96
06806	18	4.5	7.38
06807	20	4.5	7.48
06808	22	4.5	7.94
06809	24	4.5	8.86
06810	26	4.5	9.96
06811	28	4.5	13.06
06812	30	4.5	15.99
06813	32	4.5	17.15



CERCLE ENTREMET
Entremet ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06760	10	3.5	4.89
06761	11	3.5	4.94
06762	12	3.5	5.27
06763	14	3.5	5.44
06764	15	3.5	5.64
06765	16	3.5	5.81
06766	18	3.5	6.14
06767	20	3.5	6.56
06768	22	3.5	7.36
06769	24	3.5	7.69
06770	26	3.5	8.46
06771	28	3.5	9.08
06772	30	3.5	10.21
06773	32	3.5	15.93





CERCLE VACHERIN
Ice cake ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06845	10	6	5.73
06846	11	6	6.10
06847	12	6	6.71
06848	14	6	6.84
06849	15	6	6.96
06850	16	6	7.57
06851	18	6	8.34
06852	20	6	8.59
06853	22	6	9.79
06854	24	6	10.90
06855	26	6	11.76
06856	28	6	13.60
06857	30	6	17.57
06858	32	6	19.61



OVALE POUR ENTREMET
Entremet oval ring

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06900	19	12	3.5	**8.51**
06901	21	14	3.5	**8.79**
06902	23	16	3.5	**9.16**
06903	25	18	3.5	**9.69**
06904	27	20	3.5	**10.33**
06905	29	23	3.5	**11.93**

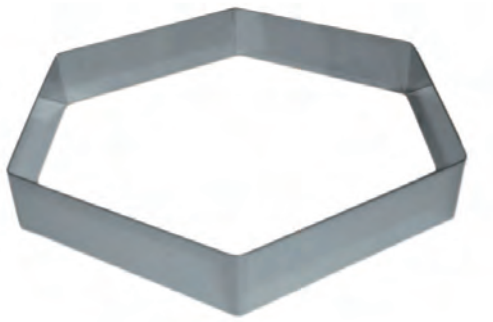
OVALE POUR MOUSSE
Mousse oval ring

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06915	19	12	4.5	**9.45**
06916	21	14	4.5	**10.16**
06917	23	16	4.5	**10.44**
06918	25	18	4.5	**10.66**
06919	27	20	4.5	**11.90**
06920	29	23	4.5	**12.65**



OBLONG POUR MOUSSE
Mousse oblong frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07020	18	10	4.5	**9.57**
07021	20	11.2	4.5	**10.54**
07022	22	12.4	4.5	**11.52**
07023	24	13.6	4.5	**12.00**
07024	26	14.8	4.5	**12.44**
07025	28	16	4.5	**12.94**
07026	30	17.2	4.5	**13.41**



HEXAGONE POUR ENTREMET
Entremet hexagonal ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06940	14	3.5	**6.77**
06941	16	3.5	**6.97**
06942	18	3.5	**7.20**
06943	20	3.5	**7.42**
06944	22	3.5	**7.93**
06945	24	3.5	**8.59**
06946	26	3.5	**9.57**
06947	28	3.5	**11.20**
06948	30	3.5	**12.77**

HEXAGONE POUR MOUSSE
Mousse hexagonal ring

Code	Ø cm	ht cm	€
06965	14	4.5	**7.97**
06966	16	4.5	**8.14**
06967	18	4.5	**8.50**
06968	20	4.5	**8.61**
06969	22	4.5	**10.07**
06970	24	4.5	**10.57**
06971	26	4.5	**11.03**
06972	28	4.5	**12.71**
06973	30	4.5	**14.54**



VICHY POUR MOUSSE
Mousse Vichy frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06990	16	11.7	4.5	**11.42**
06991	18	13.2	4.5	**11.86**
06992	20	14.6	4.5	**12.31**
06993	22	16	4.5	**13.25**
06994	24	17.5	4.5	**13.68**
06995	26	19	4.5	**14.17**
06996	28	20.5	4.5	**14.65**





OCTOGONE POUR MOUSSE
Mousse octogon frame

Code	Ø cm	Haut. cm	€
07000	18	4.5	**10.00**
07001	20	4.5	**10.27**
07002	22	4.5	**10.54**
07003	24	4.5	**10.80**
07004	26	4.5	**11.06**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



FORME LARME POUR MOUSSE
Mousse teardrops frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07040	16	10	4.5	**9.12**
07041	19	12	4.5	**9.83**
07042	22	14	4.5	**10.52**
07043	25	16	4.5	**11.22**
07044	28	18	4.5	**11.86**
07045	31	20	4.5	**12.55**



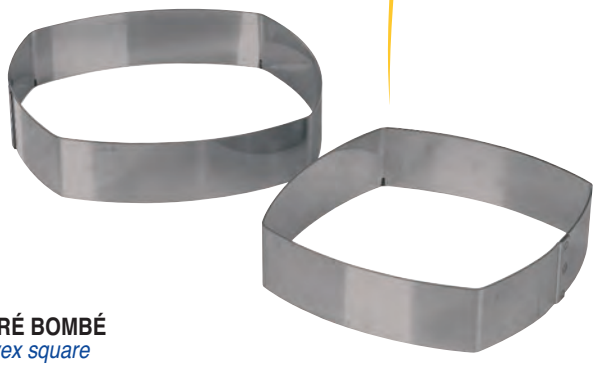
FORME COEUR POUR ENTREMET
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07098	14	3	**12.67**
07099	16	3	**13.20**
07100	18	3	**13.68**
07101	20	3	**14.98**
07102	22	3	**15.65**
07103	24	3	**17.18**



FORME COEUR POUR MOUSSE
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07109	14	4.5	**15.62**
07110	16	4.5	**16.11**
07111	18	4.5	**17.63**
07112	20	4.5	**19.38**
07113	22	4.5	**20.38**
07114	24	4.5	**22.38**



CARRÉ BOMBÉ
Convex square

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
07060	16 x 16	4	**8.82**
07061	18 x 18	4	**9.60**
07062	20 x 20	4	**10.75**
07063	22 x 22	4	**11.42**
07064	24 x 24	4	**11.81**

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
07070	16 x 16	4.5	**8.92**
07071	18 x 18	4.5	**9.71**
07072	20 x 20	4.5	**10.84**
07073	22 x 22	4.5	**11.53**
07074	24 x 24	4.5	**11.91**



FORME COEUR 2 PARTIES
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07116	14	4	**19.68**
07117	16	4	**20.91**
07118	18	4	**22.14**



CARRÉ POUR ENTREMET
Square entremet frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07130	12	12	3.5	**8.75**
07131	14	14	3.5	**9.08**
07132	16	16	3.5	**9.61**
07133	18	18	3.5	**11.10**
07134	20	20	3.5	**11.63**
07135	22	22	3.5	**14.21**
07136	24	24	3.5	**14.77**
07137	26	26	3.5	**20.14**
07138	28	28	3.5	**20.77**
07139	30	30	3.5	**21.54**
07140	32	32	3.5	**22.23**





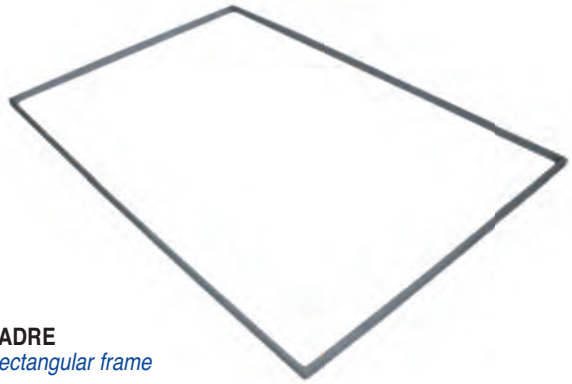
CARRÉ POUR MOUSSE
Square mousse frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07160	12	12	4.5	**10.39**
07161	14	14	4.5	**10.69**
07162	16	16	4.5	**11.47**
07163	18	18	4.5	**12.68**
07164	20	20	4.5	**13.27**
07165	22	22	4.5	**15.80**
07166	24	24	4.5	**17.62**
07167	26	26	4.5	**20.34**
07168	28	28	4.5	**22.96**
07169	30	30	4.5	**23.19**
07170	32	32	4.5	**24.90**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

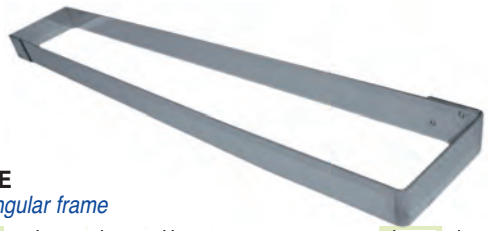


07195 - CADRE À BÛCHE CARRÉE - 57 x 7 x 7 cm **41.41 €**
Frame for square logs



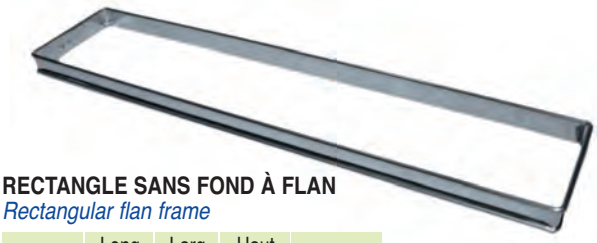
CADRE
Rectangular frame

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07217	Epaisseur 10 mm	57	37	0.4	**54.44**
07218	Epaisseur 10 mm	57	37	0.5	**59.06**
07219	Epaisseur 10 mm	57	37	0.6	**63.26**
07220	Epaisseur 10 mm	57	37	0.8	**72.94**
07221	Epaisseur 5 mm	57	37	1	**59.06**
07222	Extra fort Epaisseur 10 mm	57	37	1	**83.46**
07223	Epaisseur 5 mm	57	37	1.2	**63.37**
07225	Epaisseur 5 mm	57	37	1.5	**71.43**
07226	Extra fort Epaisseur 10 mm	57	37	1.5	**102.60**



CADRE
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€	Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07200	57	9	2.5	**19.95**	**07210**	57	11	2.5	**23.38**
07201	57	9	3	**22.79**	**07211**	57	11	3	**24.66**
07202	57	9	3.5	**23.38**	**07212**	57	11	3.5	**24.66**
07203	57	9	4	**24.66**	**07213**	57	11	4	**25.89**
07204	57	9	4.5	**25.89**	**07214**	57	11	4.5	**27.14**



RECTANGLE SANS FOND À FLAN
Rectangular flan frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07270	35	11	2.5	**15.84**
07272	50	11	2.5	**16.16**
07273	55	11	2.5	**16.54**

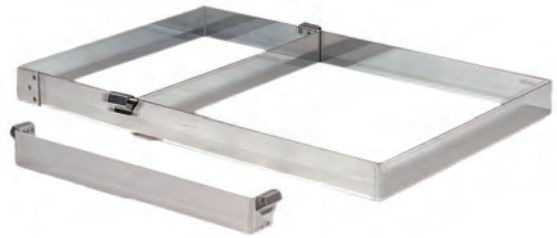


CADRE POUR PLAQUE 60 x 40 cm
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07229	57	37	2	**27.53**
07230	57	37	2.5	**27.53**
07231	57	37	3	**29.86**
07232	57	37	3.5	**29.86**
07233	57	37	4	**35.57**
07234	57	37	4.5	**35.57**
07235	57	37	5	**48.52**
07236	57	37	6	**48.52**

CADRE POUR PLAQUE GASTRONORME GN 1/1
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07238	49.5	29	3.5	**28.35**
07239	49.5	29	4.5	**31.79**



RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 57 x 37 cm
Dividing strip for Rectangular frame

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07240	37	2.5	**18.19**
07241	37	3	**18.19**
07242	37	3.5	**18.19**
07243	37	4	**21.17**
07244	37	4.5	**21.17**
07245	37	5	**21.17**
07246	37	6	**21.17**

RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 49.5 x 29 cm
Dividing strip for Rectangular frame

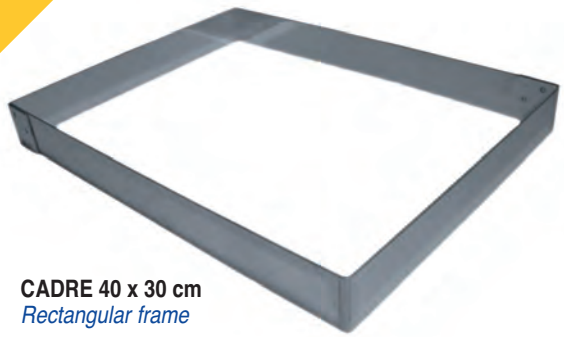
Code	Long. cm	Haut. cm	€
07260	29	3.5	**18.01**
07261	29	4.5	**18.01**



RÉDUCTION EN LONGUEUR POUR CADRE 57 x 37 cm
Dividing strip for Rectangular frame

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07247	57	2.5	**18.95**
07248	57	3	**18.95**
07249	57	3.5	**18.95**
07250	57	4	**29.62**
07251	57	4.5	**29.62**
07252	57	5	**29.62**
07253	57	6	**29.62**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



CADRE 40 x 30 cm
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07254	40	30	3	**23.33**
07255	40	30	3.5	**23.33**
07256	40	30	4	**24.37**
07257	40	30	4.5	**25.32**
07258	40	30	5	**25.94**

CADRE 37 x 27 cm
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07262	37	27	3	**23.07**
07263	37	27	3.5	**23.07**
07264	37	27	4	**24.12**
07265	37	27	4.5	**25.05**



RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 37 x 27 cm
Dividing strip for Rectangular frame

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07266	27	3	**17.88**
07267	27	3.5	**17.88**
07268	27	4	**17.88**
07269	27	4.5	**17.88**



RECTANGLE EXTENSIBLE - h 4.5 cm
Expandable frame

Code	Dim. mini cm	Dim. maxi cm	€
07275	21 x 21	35 x 35	**51.66**
07276	29.5 x 29.5	56 x 56	**61.50**



RECTANGLE EXTENSIBLE
Expandable frame
Longueur 25 à 46 cm - Largeur 17 à 32 cm

Code	h cm	€
07278	4.5	**10.86**
07279	7.5	**14.60**

SPÉCIALITÉ DU NORD DE LA FRANCE



MOULES À COQUILLES ACIER REVETU ALU
Coquilles moulds

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	g	€
07180	26	9.5	5	200	**17.91**
07181	29	10.5	5	250	**18.51**
07182	32.5	13.5	5	450	**19.27**
07183	42	16	6	900	**20.96**



BILARME
Teardrops

Code	Désignation	€
07184	Pour cercle Ø 16 cm - Ht 4.5 cm	**8.14**
07185	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 4.5 cm	**8.50**
07186	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 4.5 cm	**9.05**
07187	Pour cercle Ø 16 cm - Ht 6 cm	**8.56**
07188	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 6 cm	**9.05**
07189	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 6 cm	**9.47**



TRILARME
Teardrops

Code	Désignation	€
07190	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 4.5 cm	**33.69**
07191	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 4.5 cm	**33.69**
07192	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 6 cm	**33.69**
07193	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 6 cm	**36.20**

NONNETTES RONDES INOX

ROUND SMALL FRAMES S/STEEL









Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07300	5	3	6	20.84
07301	5.5	3	6	20.84
07302	6	3	6	20.84
07303	6.5	3	6	20.84
07304	7	3	6	20.84
07305	7.5	3	6	20.84
07306	8	3	6	20.84

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07320	5	3.5	6	20.84
07321	5.5	3.5	6	20.84
07322	6	3.5	6	20.84
07323	6.5	3.5	6	20.84
07324	7	3.5	6	20.84
07325	7.5	3.5	6	20.84
07326	8	3.5	6	20.84

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07345	5	4	6	20.84
07346	5.5	4	6	20.84
07347	6	4	6	20.84
07348	6.5	4	6	20.84
07349	7	4	6	20.84
07350	7.5	4	6	20.84
07351	8	4	6	20.84

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07370	5	4.5	6	20.84
07371	5.5	4.5	6	20.84
07372	6	4.5	6	20.84
07373	6.5	4.5	6	20.84
07374	7	4.5	6	20.84
07375	7.5	4.5	6	20.84
07376	8	4.5	6	20.84

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07394	5	5	6	20.08
07395	5.5	5	6	20.08
07396	6	5	6	20.08
07397	6.5	5	6	20.08
07398	7	5	6	20.08
07399	7.5	5	6	20.08
07400	8	5	6	20.08

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07414	5	6	6	20.08
07415	5.5	6	6	20.08
07416	6	6	6	20.08
07417	6.5	6	6	20.08
07418	7	6	6	20.08
07419	7.5	6	6	20.08
07420	8	6	6	20.08









NONNETTES RONDES HAUTES

Round high small frames

Code	Ø cm	h cm	€ La pièce
07450	7	9	4.36
07452	7	11	4.55
07454	8	9	4.84
07456	8	11	5.08
07458	9	9	5.32
07460	9	11	5.57







POUSSOIR À NONNETTES RONDES ET CERCLES

Pushing disk for round frames s/steel

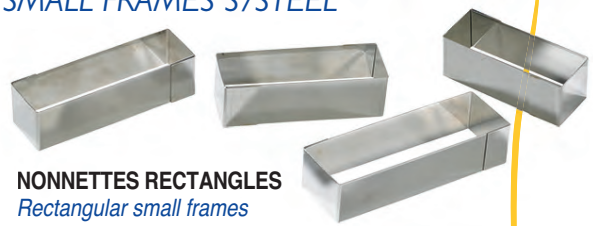
Code	Ø cm	Pour nonnettes Ø cm	€ La pièce
07424	5.7	6 à 6.5	10.63
07425	6.7	7 à 7.5	10.63
07426	7.7	8 à 9.5	10.63

Code	Ø cm	Pour cercles Ø cm	€ La pièce
07428	9.7	10 à 11	13.10
07429	11.7	12 à 13	13.10

Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

NONNETTES FORMES DIVERSES INOX

SMALL FRAMES S/STEEL



NONNETTES RECTANGLES

Rectangular small frames

Code	Dimensions cm	Cond.	€ le paquet
07630	8 x 3 x 3	6	22.25
07631	9.5 x 3 x 3	6	23.76
07632	11 x 3.5 x 3	6	25.11
07633	12.5 x 4 x 3	6	26.40



POUSSOIR À NONNETTES RECTANGLES

Pushing rectangular

Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

Code	Dimensions	€ la pièce
07640	Pour rectangle de 8 cm	9.04
07641	Pour rectangle de 9.5 cm	9.04
07642	Pour rectangle de 11 cm	9.04
07643	Pour rectangle de 12.5 cm	9.04

NONNETTES RONDES INOX

ROUND SMALL FRAMES S/STEEL





Code	Désignation		Dim. cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07430	Carré	*Square*	6	4.5	6	**30.64**
07431	Carré bombé	*Convex square*	6	4.5	6	**34.95**
07432	Carré à facettes	*Faceted square*	5.5	4.5	6	**35.88**
07433	Carré teckno	*Tekno square*	5.5 x 6.5	4.5	6	**43.13**
07434	Coeur bombé	*Convex heart*	7	4.5	6	**34.95**
07435	Croissant	*Croissant*	8.5 x 4.5	4.5	6	**38.62**

Code	Désignation		Dim. cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07440	Ovale Pointu	*Pointed oval*	9	3	6	**35.09**
07441	Demi-lune	*Half moon*	8.5	3	6	**35.09**
07442	Carré	*Square*	5.5	3	6	**35.09**
07443	Losange	*Diamond*	9	3	6	**35.09**
07444	Coeur	*Heart*	6.5	3	6	**35.09**
07445	Rectangle	*Rectangular*	8 x 4.5	3	6	**35.09**

NONNETTES OVALES INOX

OVAL SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07500	7	3	6	**22.85**
07501	7.5	3	6	**22.85**
07502	8	3	6	**22.85**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07510	7	3.5	6	**22.85**
07511	7.5	3.5	6	**22.85**
07512	8	3.5	6	**22.85**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07520	7	4	6	**22.85**
07521	7.5	4	6	**22.85**
07522	8	4	6	**22.85**

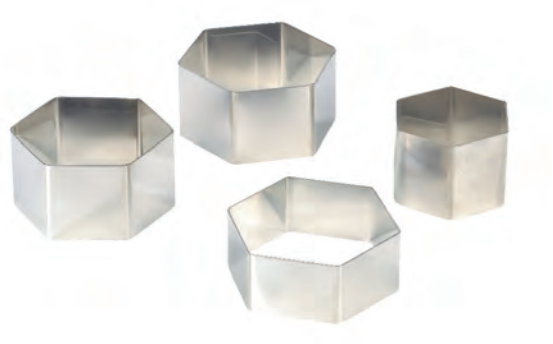
Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07530	7	4.5	6	**22.85**
07531	7.5	4.5	6	**22.85**
07532	8	4.5	6	**22.85**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07540	7	5	6	**22.85**
07541	7.5	5	6	**22.85**
07542	8	5	6	**22.85**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07550	7	6	6	**22.85**
07551	7.5	6	6	**22.85**
07552	8	6	6	**22.85**

NONNETTES HEXAGONALES INOX

HEXAGONAL SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07561	6	3	6	**21.97**
07562	6.5	3	6	**21.97**
07563	7	3	6	**21.97**
07564	7.5	3	6	**21.97**
07565	8	3	6	**21.97**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07580	6	3.5	6	**21.97**
07581	6.5	3.5	6	**21.97**
07582	7	3.5	6	**21.97**
07583	7.5	3.5	6	**21.97**
07584	8	3.5	6	**21.97**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07590	6	4	6	**21.97**
07591	6.5	4	6	**21.97**
07592	7	4	6	**21.97**
07593	7.5	4	6	**21.97**
07594	8	4	6	**21.97**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07610	6	4.5	6	**21.97**
07611	6.5	4.5	6	**21.97**
07612	7	4.5	6	**21.97**
07613	7.5	4.5	6	**21.97**
07614	8	4.5	6	**21.97**

MOULES SILIKOMART
SILIKOMART MOULDS

- Cercle à tarte perforé en matière plastique composite résistant à la cuisson.
- Anti-adhérent et indéformable
- *Perforated tart ring made of composite material, oven resistant.*
- *Non stick and stable*





CERCLE PERFORÉ
Perforated tart ring

Code	Ø mm	H mm	Cond	€
07890	80	20	6	23.52
07891	100	20	4	18.30
07892	120	20	2	13.07
07893	150	20	2	15.03
07896	190	20	1	10.45
07897	210	20	1	11.76
07898	230	20	1	13.07
07899	250	20	1	14.37





CARRÉ PERFORÉ
Perforated square

Code	Dim. mm	h mm	Cond.	€
07861	80 x 80	20	6	23.52
07865	200 x 200	20	1	10.45



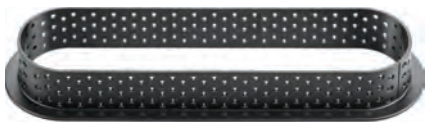


RECTANGLE PERFORÉ
Rectangular perforated frame

Code	Dim. mm	h mm	Cond.	€
07878	120 x 35	20	6	23.52
07882	265 x 105	20	1	10.45







OBLONG PERFORÉ
Perforated oval frame

Code	Dim. mm	h mm	Cond.	€
07887	146 x 35	20	6	23.52

MOULES KALI

KALI MOULDS

Trophées Europain 2014



Sucré



Salé

Nouvelle conception de moules sur plaque permettant de réaliser très rapidement des fonds de tartelettes sans fonçage. Moule en 3 parties composé d'une plaque support en aluminium, d'une plaque de découpe et d'une plaque de mise en forme en matériau composite – 20 à + 170°C. Les moules KALI sont très résistants, rigides et sont lavables au lave-vaisselle.

New sheet mould design in 3 parts for making very quickly small tartlets without fashionning. Mould composed 3 parts : one aluminum sheet support , one cutting sheet and one sheet forming in composite material - 20 to + 170 °C. KALI moulds are very durable, rigid and are dishwasher safe.



Env. Ø 3 x ht 1.8 cm

07850
TARTELETTES RONDES UNIES CREUSES
Deep round plain tartlet



Env. Ø 2.8 x ht 1.8 cm

07854
TARTELETTES CARRÉES UNIES
Square plain tartlet



Env. Ø 4.5 x ht 0.8 cm

07856
TARTELETTES RONDES UNIES
Round plain tartlet



Env. Ø 3 x ht 1.8 cm

07851
TARTELETTES RONDES CANNELÉES CREUSES
Deep round fluted tartlet



Env. Ø 2.8 x ht 1.8 cm

07855
TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES
Square fluted tartlet



Env. Ø 4.5 x ht 0.8 cm

07857
TARTELETTES RONDES CANNELÉES
Round fluted tartlet

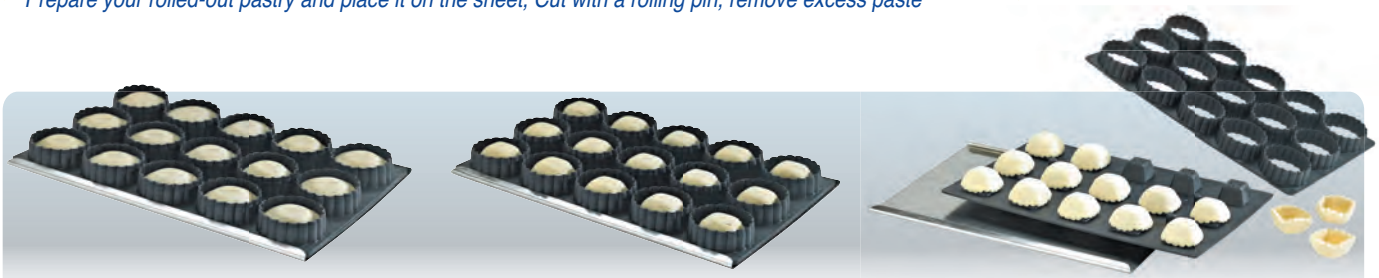
MOULES KALI
KALI MOULDS

Progression du travail
Work proceeding



Préparer votre abaisse et la placer sur la plaque, découper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (notre référence 03920) et retirer l'excédent de pâte
Prepare your rolled-out pastry and place it on the sheet, Cut with a rolling pin, remove excess paste

Enfourner quelques minutes
Bake a few minutes



La chaleur du four agissant sur la pâte vos fonds de tartelettes vont se former automatiquement.
The oven heat acting on your tartlets will automatically form.

A la sortie du four attendre 2 mn, démonter le moule et démouler vos fonds encore tièdes.
Take out of the oven ; after cooling remove the mould and unmould your tartlets.



PLAQUE 29 x 19 cm - 15 TARTELETTES 49.50 €

07850 - **RONDES UNIES CREUSES** / *Deep round plain*
07851 - **RONDES CANNELÉES CREUSES** / *Deep round fluted*
07854 - **CARRÉES UNIES** / *Square plain*
07855 - **CARRÉES CANNELÉES** / *Square fluted*
07856 - **RONDES UNIES** / *Round plain*
07857 - **RONDES CANNELÉES** / *Round fluted*



Moule + découpoir intégré
Cutter with mould



07860 - **6 TARTELETTES RONDES UNIES** 35.42 €
Ø 7.5 x h 1.8 cm
Dim. plaque : 28.5 x 18.6 cm



Pour une découpe nette et pour une protection du tranchant de la plaque de découpe, nous vous conseillons d'utiliser notre rouleau spécial avec gaine silicone
For a clean cut using our special roller with silicone coating

03920 - **ROULEAU inox gaine SILICONE** 43.07 €
Long : 40 cm - Ø 3.5 cm
Stainless steel rolling pin with silicone coating

MOULES COMPOSITES

COMPOSITE MOULDS

Une nouvelle génération de moules de cuisson

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.

A new generation of mould

- *Mould based polymer composite*
- *Unbreakable*
- *Scratch resistant, allows homogeneous cooking*
- *Can be stored in the refrigerator and freezer*
- *Dishwasher -safe*
- *Microwaveable*





MOULE À PAIN DE MIE - CAKE - BRIOCHE
Brioche - cake - whead bread mould

Code	Dimensions cm	grs	€
07900	17 x 10.5 x 6	400	13.29
07903	21 x 11.5 x 7.5	600	14.52
07904	24 x 11.5 x 7	600	15.71
07906	23.5 x 12.5 x 11.5	800	19.36
07907	24 x 13.5 x 6	800	15.71
07908	29 x 11.5 x 6	800	16.38
07909	30 x 11 x 8.5	800	18.80



MANQUÉ ROND UNI - Ht 5 cm
Deep round cake pan

Code	Ø cm	€
07930	18	11.50
07931	20	13.29
07932	24	14.52
07933	25	15.15
07934	28	18.17



FORME COEUR UNI - Ht 8 cm
Heart frame

Code	Dim. cm	€
07942	14	10.87
07943	18	12.06
07944	26	14.52



TOURTIÈRE UNIE
Round plain tart mould

Code	Ø cm	Ht cm	€
07912	10	2.1	3.57
07914	20	2.3	10.87
07915	22	2.3	12.06
07916	24	2.3	13.29
07917	26	2.3	13.94
07918	28	2.3	15.15
07919	30	2.3	16.94





07937 - MANQUÉ ROND UNI FOND PALET 11.50 €
Ø 18 cm - ht 5 cm
Deep round cake pan



07950 - PLAQUE 9 MUFFINS 31.61 €
32 x 32 x 5 cm
9 muffins sheet



07952 - CORNET CRÈME 3.57 €
Ø 3.5 x 13.5 cm
Cream horn





TOURTIÈRE CANNELÉE
Round fluted tart mould

Code	Ø cm	Ht cm	€
07920	10	2.1	3.57
07921	20	2.4	10.87
07922	22	2.4	12.06
07923	24	2.4	13.29
07924	26	2.4	13.94
07925	28	2.4	15.15
07926	30	2.4	16.94



07939 - MANQUÉ CARRÉ UNI FOND PALET 11.50 €
16.6 x 16.6 cm - ht 5 cm
Square cake pan



MOULE-CYLINDRE
Cylinder mould

Code	Dim. cm	€
07960	1.8 x 12.5	3.57
07961	2.5 x 12.5	3.64
07962	3 x 12.5	3.75

MOULES PETITS FOURS FER BLANC

"PETIT FOURS" MOULDS, TINPLATE



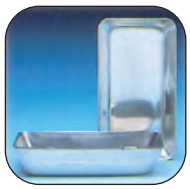
BATEAU CREUX
Deep boat

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08010	6.5	25	24.82



OVALE CANNELÉ
Oval fluted

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08019	4.5	25	17.64



RECTANGLE
Rectangle

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08032	4.9	25	19.72



ROND CANNELÉ
Round fluted

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08043	4.5	25	17.64



BATEAU CALISSON
Calisson boat

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08015	6.2	25	21.54



CARRÉ CANNELÉ
Square fluted

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08028	3.8	25	17.64



LOSANGE
Lozenge

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08037	5.7	25	19.72



ROND MARGUERITE
Round flower

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08045	4.5	25	19.72



OVALE À CÔTES
Oval

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08017	4.7	25	17.64



CARRÉ STRIÉ
Ridged square

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08030	4	25	26.01



ROND CREUX
Deep round

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08040	3.5	25	19.72
08041	4	25	21.06



MOULES

MOULDS



TARTELETTE RONDE UNIE INOX
Round plain tartlet mould, s/steel

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08120	3.5	0.8	25	16.15
08121	4	0.8	25	16.72
08122	4.5	0.9	25	17.54
08123	5	0.9	25	18.62
08124	5.5	0.9	25	20.39
08125	6	1	25	20.72
08126	6.5	1	25	21.53
08127	7	1	25	24.09
08128	7.5	1.1	12	13.18
08129	8	1.2	12	13.73
08130	8.5	1.3	12	14.48
08131	9	1.3	12	15.09
08132	10	1.3	12	17.82



TARTELETTE RONDE CANNELÉE FER BLANC
Round fluted tartlet mould, tinplate

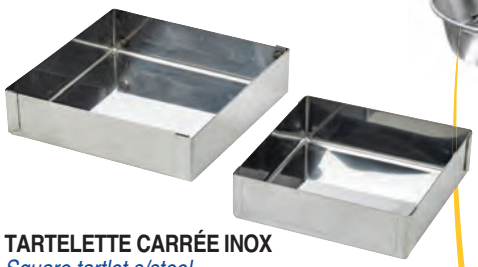
Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08160	6	1	25	27.19
08161	6.5	1	25	25.44
08162	7	1	25	25.54
08163	7.5	1.2	25	26.68
08164	8	1.2	25	29.05
08165	8.5	1.3	12	14.19
08166	9	1.5	12	15.13
08167	10	1.8	12	15.97
08168	11	2	12	17.95
08169	12	2	12	21.71



TARTELETTE CREUSE FER BLANC
Deep round plain tartlet mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08200	4.5	1.2	25	19.70
08201	5	1.2	25	20.82
08202	5.5	1.3	25	21.01
08203	6	1.5	25	23.83
08204	6.5	1.6	25	25.40

MOULES
MOULDS



TARTELETTE CARRÉE INOX
Square tartlet s/steel

Code	Dim. cm	h cm	€ la pièce
08222	7 x 7	2	**7.66**
08223	8 x 8	2	**7.91**



TARTELETTE RECTANGLE INOX
Rectangular tartlet s/steel

Code	Dim. cm	h cm	€ la pièce
08225	11.5 x 4	2	**8.65**
08226	11.5 x 5	2	**9.14**



TARTELETTE OVALE
Oval tartlet

Code	Matière	Dim. cm	h. cm	€ la pièce
08228	Inox	9 x 7.2	1.8	**11.74**
08229	Aluminium	9 x 7.2	1.8	**11.00**



TARTELETTE RONDE BORD DROIT
Round tartlet

Code	Matière	Ø cm	h. cm	€ la pièce
08230	Inox	7	1.8	**6.92**



MILLASSON FER BLANC
Flan mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08240	4	1.3	25	**31.91**
08241	4.5	1.4	25	**34.01**
08242	5	1.4	25	**35.37**
08243	6	1.7	25	**36.66**
08244	6.5	1.7	25	**39.44**
08245	7	1.7	25	**40.44**
08246	7.5	1.8	12	**23.74**
08247	8	1.8	12	**20.61**
08248	8.5	1.9	12	**21.22**
08249	9	1.9	12	**21.78**
08250	9.5	2	12	**22.28**
08251	10	2.1	5	**12.30**



PETIT GÉNOIS CANNELÉ FER BLANC
Genois mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08270	8.5	1.6	12	**14.19**
08271	9.5	1.7	12	**15.43**
08272	10.5	1.8	12	**17.50**



MOULE À QUICHE FOND MOBILE FER BLANC
Round fluted quiche mould removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
08280	12	2	1	**2.57**



POMPONNETTE FER BLANC
Pomponnette mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08500	4	1.6	12	**15.63**
08501	4.5	1.8	12	**16.51**
08502	5	2.1	12	**18.12**
08503	5.5	2.2	12	**17.61**
08504	6	2.3	12	**19.10**
08505	6.5	2.4	12	**21.30**
08506	7	2.6	12	**22.16**
08507	7.5	2.7	12	**36.67**
08508	8	3.1	6	**20.62**



08510 - MOULE "PASTEIS DE NATA" INOX P6
"Pasteis de Nata" mould s/steel **18.27 €**
Ø 7 - h 3 cm



BARQUETTE UNIE FER BLANC
Plain boat mould, tinplate

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08550	8	0.9	12	**13.06**
08551	9	1.2	12	**13.80**
08552	10	1.2	12	**14.80**
08553	11	1.2	12	**16.49**
08554	12	1.4	12	**18.03**



BARQUETTE CANNELÉE FER BLANC
Fluted boat mould, tinplate

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08570	9	1	25	**23.88**
08571	10	1.1	12	**12.11**
08572	11	1.2	12	**12.59**
08573	12	1.3	12	**13.21**



BABA DARIOLE ALU
Round baba mould, aluminium

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08590	4	4	6	**23.01**
08591	4.5	4.5	6	**24.68**
08592	5	5	6	**25.43**
08593	5.5	5.5	6	**26.97**

MOULES
MOULDS



BABA DARIOLE FER BLANC
Round baba mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08600	4.5	4.5	6	**23.61**
08601	5	5	6	**24.66**
08602	5.5	5.5	6	**25.25**
08603	6	6	6	**27.47**
08604	6.5	6.5	6	**28.16**
08605	7	7	6	**33.94**



BABA OVALE GÂTEAU DE RIZ FER BLANC
Oval baba mould, tinplate

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
08625	7.5	4	6	**12.14**



CANELÉ CUIVRE ÉTAMÉ
Spécialité bordelaise
Round fluted baba mould, copper

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€
08700	3.5	3.5	1	**6.46**
08701	4.5	4.5	1	**7.55**
08702	5.5	5	1	**8.98**



FORME DEMI-RONDE INOX
Hemispherical dome, stainless steel

Code	Ø cm	Haut. cm	Cont.L	€
08719	4	2	0.02	**2.75**
08720	6	2.7	0.05	**3.02**
08721	7	3.5	0.08	**5.30**
08722	8	4	0.13	**6.15**
08723	10	4.8	0.25	**7.01**
08724	12	5.9	0.45	**9.41**
08725	14	6.7	0.67	**13.09**
08726	16	8	1	**16.38**
08727	18	8.7	1.46	**20.88**
08728	20	10	2.06	**24.59**



MOULE PYRAMIDE INOX
Pyramid mould, stainless steel

Code	Base. cm	Haut. cm	Cont.L	€ La pièce
08738	6	4	0.05	**8.00**
08739	7.5	5.2	0.09	**10.00**
08740	9	6	0.16	**10.70**
08741	12	8	0.39	**13.19**
08742	15	10	0.77	**17.28**
08743	17	12	1.15	**19.34**
08744	19	13	1.50	**20.96**



BRIOCHE COTES FINES FER BLANC
Small waves brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
08771	6	2	25	**25.71**
08772	6.5	2.1	25	**27.19**
08773	7	2.4	25	**31.82**
08774	7.5	2.5	12	**16.81**
08775	8	3	12	**24.92**
08776	9	3.2	12	**26.10**



BRIOCHE FOND PLAT FER BLANC
Brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
08790	6	1.5	25	**27.54**
08791	6.5	2.4	25	**27.54**
08792	7	2.8	25	**29.89**
08793	7.5	2.8	12	**12.75**
08794	8	3.2	12	**13.42**
08795	9	3.6	6	**7.12**
08796	10	4	6	**8.57**
08798	14	5	1	**3.32**
08799	16	6.5	1	**3.44**
08800	18	7.3	1	**4.10**
08801	20	7.9	1	**5.60**
08802	22	10.5	1	**7.14**



08805 - BRIOCHE MOUSSELINE - ALUMINIUM
Ø 12 cm - Ht 14 cm **32.52 €**
Hight brioche - mould aluminium



BRIOCHE PICARDE BATTUE FER BLANC
High brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€
08810	16.5	14	1	**20.90**



BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE FER BLANC
Nanterre rectangular brioche mould, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
08850	15	8.5	4	**17.19**
08851	20	8.5	4	**17.73**
08852	25	8.5	4	**18.55**
08853	30	8.5	4	**19.09**



TOURTIÈRE UNIE FER BLANC
Round plain tart mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
08900	10	2.1	**2.20**
08901	12	2.1	**3.18**
08902	14	2.2	**3.72**
08903	16	2.2	**4.44**
08904	18	2.3	**5.28**
08905	20	2.3	**5.93**
08906	22	2.3	**6.31**
08907	24	2.3	**7.35**
08908	26	2.3	**8.10**
08909	28	2.3	**8.68**
08910	30	2.5	**10.52**
08911	32	2.7	**11.22**
08912	34	2.7	**12.01**
08913	36	2.7	**14.56**
08914	38	2.7	**17.12**
08915	40	2.7	**19.21**

MOULES
MOULDS







TOURTIÈRE CANNELÉE FER BLANC
Round fluted tart mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
08930	16	2.5	**3.56**
08931	18	2.5	**4.23**
08932	20	2.5	**4.69**
08933	22	2.5	**4.77**
08934	24	2.5	**4.84**
08935	26	2.5	**5.39**
08936	28	2.5	**5.97**
08937	30	2.5	**6.56**
08938	32	2.5	**7.15**

TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE FER BLANC
Round fluted tart removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
08950	16	2.5	**3.91**
08951	18	2.5	**4.75**
08952	20	2.5	**4.93**
08953	22	2.5	**5.62**
08954	24	2.5	**5.68**
08955	26	2.5	**5.87**
08956	28	2.5	**6.49**
08957	30	2.5	**7.95**
08958	32	2.5	**9.04**





- Moule aluminium cylindrique, hauteur 8 cm pour réaliser des wedding cakes
- Moule de haute qualité en aluminium solide réalisé en une seule pièce avec des bords droits.
- *Cylindrical aluminium mould height 8 cm to make wedding cakes*
- *High-quality solid aluminium mould was made in one piece with straight edges*

MOULE CYLINDRIQUE ALUMINIUM - h 8 cm
Cylindrical mould

Code	Ø cm	€
09040	16	**18.24**
09042	22	**19.19**
09044	28	**25.55**
09046	34	**30.48**
09048	40	**36.13**





MANQUÉ ROND UNI FER BLANC
Deep round cake pan, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09050	10	3	**2.62**
09051	12	3.2	**3.36**
09052	14	3.5	**4.10**
09053	16	3.7	**4.96**
09054	18	4	**5.28**
09055	20	4	**6.15**
09056	22	4.2	**6.63**
09057	24	4.2	**7.50**
09058	26	4.5	**7.77**
09059	28	4.5	**11.00**
09060	30	4.7	**12.41**
09061	32	5	**14.51**
09062	34	5.2	**15.59**
09063	36	5.5	**17.53**
09064	38	5.5	**19.10**
09065	40	5.5	**21.47**



MANQUÉ ROND CANNELÉ FER BLANC
Extra deep fluted tart mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09085	20	4.5	**7.98**
09086	23	4.5	**8.89**
09087	25	4.7	**10.20**
09088	28	5	**12.58**



MANQUÉ FOND ROSACE FER BLANC
Rosace mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09111	18	5.5	**18.53**
09112	20	6	**7.00**



MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE FER BLANC
Extra deep fluted tart mould, removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€	Code	Ø cm	Haut. cm	€
09100	10	3	**3.61**	**09103**	25	4.7	**10.24**
09101	20	4.5	**8.10**	**09104**	28	5	**13.07**
09102	23	4.5	**8.85**				



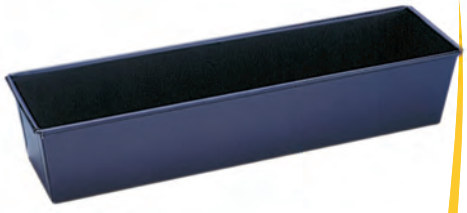
MANQUÉ COEUR UNI FER BLANC
Heart mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09138	19	4	**12.71**
09139	24	4	**20.50**

MOULES TÔLE BLEUE
BLUE STEEL MOULDS

Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Le moule est prêt à l'emploi.
- Graisser le moule avant haque utilisation.
- Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide…).



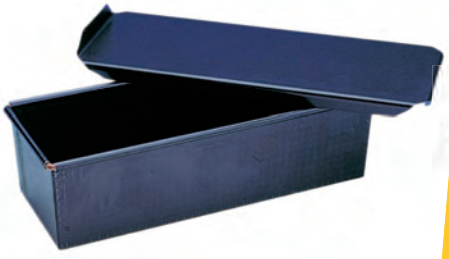
BISCOTTE
Loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09200	25	8	8	**12.60**
09201	30	8	8	**13.38**
09202	35	8	8	**13.53**
09203	40	8	8	**13.93**
09204	45	8	8	**14.27**
09205	50	8	8	**17.10**



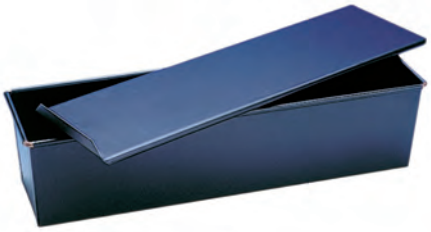
MOULE À PAIN COMPLET
Whole whead bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09225	14	8	8	**12.45**
09226	16	8	8	**13.09**
09227	18	8	8	**13.38**
09228	20	8	8	**13.58**
09229	22	8	8	**13.82**



PAIN DE MIE COUVERCLE
Covered bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	g	€
09240	16	8	250	**16.00**
09241	18	8.5	300	**16.66**
09242	25	9	500	**17.73**
09243	27	10	800	**19.49**
09244	29	11	1000	**21.17**



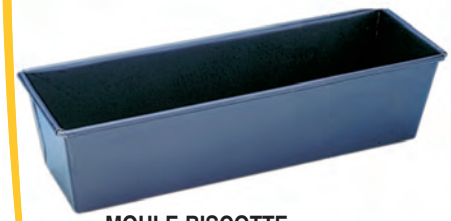
MOULE LUNCH AVEC COUVERCLE
Large covered bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09295	40	10	10	**24.88**
09296	40	12	12	**27.69**
09310	40	14.5	14.5	**38.48**



MOULE BISCOTTE LARGE
Wide loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09320	40	10	8	**21.40**
09321	50	10	8	**24.07**



MOULE BISCOTTE
Loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09340	20	9.5	8	**12.62**
09341	25	9.5	8	**13.24**
09342	30	9.5	8	**13.43**
09343	35	9.5	8	**13.72**
09344	40	9.5	8	**14.29**
09345	45	9.5	8	**14.82**
09346	50	9.5	8	**16.76**



MINI TOAST ROND
Small round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09475	30	5	**46.78**



MINI TRITOAST ROND
Triple small round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09480	30	5	**93.53**



TOAST ROND
Round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09485	30	7	**38.40**
09486	56	7	**40.80**



TRITOAST ROND
Triple round bread mould

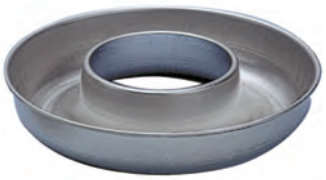
Code	Long. cm	Ø cm	€
09495	30	7	**89.73**

MOULES
MOULDS



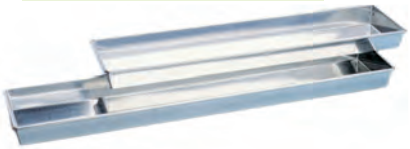
MANQUÉ CARRÉ FER BLANC
Square cake pan, tinplate

Code	Long. cm	Haut. cm	€
09125	14	3.5	**10.84**
09126	16	3.5	**11.11**
09127	18	3.5	**11.67**
09128	20	3.5	**12.50**
09129	22	3.5	**13.06**
09130	24	3.5	**13.35**
09131	26	3.5	**13.89**
09132	28	3.5	**15.00**
09133	30	3.5	**16.13**
09134	32	3.5	**17.23**



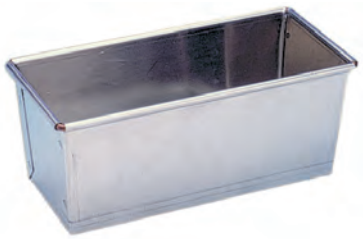
SAVARIN EMBOUTI FER BLANC
Rolled edge savarin mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09558	12.5	2.5	**14.58**
09559	16	3.6	**17.77**
09560	18	4	**18.12**
09561	20	4.2	**19.44**
09562	22	4.5	**9.75**
09563	24	5	**10.14**



BANDE BISCUIT SAVOIE FER BLANC
Cake roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09430	50	12	3.4	**19.92**
09431	60	12	3.4	**20.46**



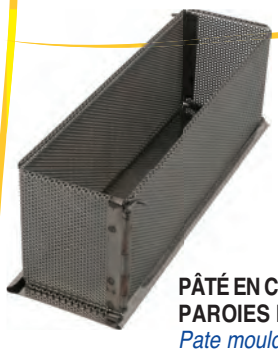
CAKE DROIT FER BLANC
Bread mould, straight, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09420	12	8	7	**13.11**
09421	14	8	7	**13.45**
09422	16	8	7	**13.89**
09423	18	8	7	**14.52**
09424	20	8	8	**14.87**
09425	25	8	8	**15.29**
09426	30	8	8	**15.84**
09427	40	8	8	**17.57**
09428	50	8	8	**20.12**



PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE À CHARNIÈRES INOX
Rectangular pate mould, plain, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09440	20	7	9	**24.50**
09441	25	7	9	**26.49**
09442	30	7	9	**29.49**
09443	35	7	9	**31.58**
09444	40	7	9	**33.07**
09445	50	7	9	**36.07**







PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX PAROIES PERFORÉES
Pate mould, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09452	20	7	9	**31.00**
09453	25	7	9	**32.49**
09454	30	7	9	**35.39**
09455	35	7	9	**37.58**
09456	40	7	9	**39.07**
09457	50	7	9	**42.07**





09450 - MOULE CYLINDRE INOX **31.20 €**
S/steel cylinder mould
Long. 55.5 x Ø 6 cm



MOULE À CAKE INOX AVEC COUVERCLE ET INSERT TUBE
S/steel cake pan with cover and insert tube

- Graisser le moule et le tube
- Remplir le moule de votre appareil à cake
- Au démoulage laisser refroidir et tourner délicatement le tube avant de le retirer
- Démouler et garnir la cavité à la poche selon vos envies...

Code	Dimensions cm	€
09380	20 x 8 x 8	**32.28**
09381	25 x 8 x 8	**34.11**
09382	30 x 8 x 8	**35.35**
09383	35 x 8 x 8	**36.79**
09384	40 x 8 x 8	**37.82**



MOULES
MOULDS



RAMEQUIN CÉRAMIQUE - Carton de 24
Ramekin ceramic

Code	Ø cm	Couleur	€ le carton
09650	10	Terre	**22.00**
09651	12	Terre	**24.70**
09652	10	Noir	**24.70**
09653	12	Noir	**25.52**



KOUGLOFF TERRE ÉMAILLÉE
Kugelhopf mould, earthenware

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09630	9.5	6.3	**9.65**
09631	15	8.6	**17.29**
09632	17	8.5	**18.50**
09633	19	11	**20.62**
09634	21.5	12.5	**23.21**





RAMEQUIN CÉRAMIQUE
Ramekin, ceramic

Code	Ø cm	Haut. cm	€ Boite de 4
09640	9	5	**8.74**



SAVARIN TORSADÉ FER BLANC
Savarin mould, tinplate

Code	Ø cm	Haut. cm	€
09580	19.5	5.7	**14.05**



MOULE TROIS FRÈRES FER BLANC
"Trois frères" ring mould, tinplate

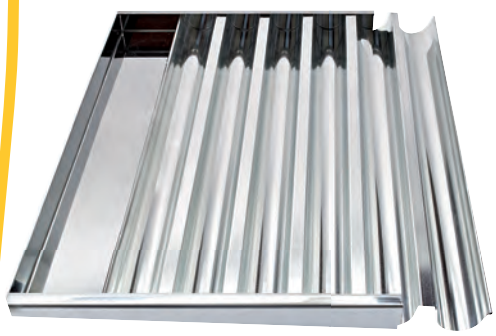
Code	Ø cm	Haut. cm	€
09581	22	6	**12.30**





PLAQUE BUCHETTES INOX
4 gouttières de 4 cm x 2.5 cm de profondeur
4 small yule logs sheet, stainless steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09680	40	21	2.5	**55.15**



09682 - PLAQUE BÛCHETTES **54.23 €**
60 x 40 cm - 6 gouttières - 59 x 5 x 3.5 cm
Small yule logs sheet

- Support inox et moule fer blanc
- Permet un démoulage facile des bûchettes



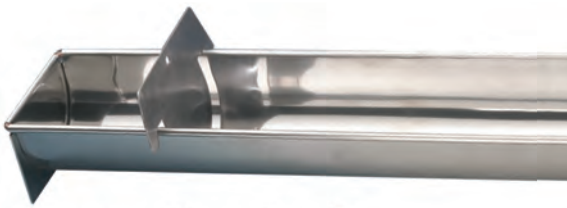
GOUTTIÈRES À BÛCHES FER BLANC
Yule log mould, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09685	35	6	4.5	**17.45**
09687	50	6	4.5	**19.09**
09690	50	7	5	**18.35**
09693	35	8	5.5	**18.72**
09695	50	8	5.5	**19.78**



GOUTTIÈRES À BÛCHES INOX
Yule log mould, stainless steel

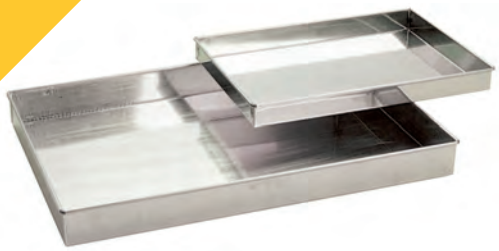
Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09700	50	7	5	**32.45**
09703	50	8	5.5	**35.30**





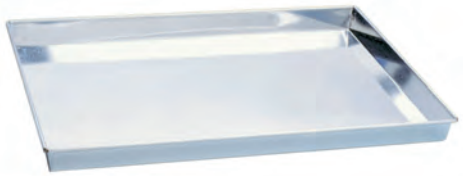
09705 - SÉRIE DE 4 RACLETTES À BÛCHE INOX **30.88 €**
Set of 4 combs for yule logs
Adaptée aux gouttières rondes de largeur 8 cm, permet la fabrication de bûches à plusieurs parfums (à base de mousse ou de glace)





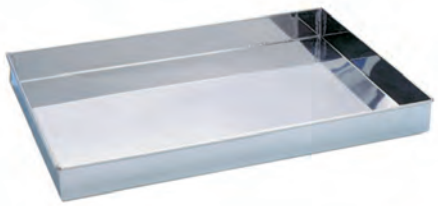
CAISSE GÉNOISE DROITE FER BLANC
Cake roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09720	30	20	3.5	17.27
09721	35	25	3.5	18.89
09722	40	30	3.5	21.03
09723	50	35	5	29.77
09724	60	40	5	35.41



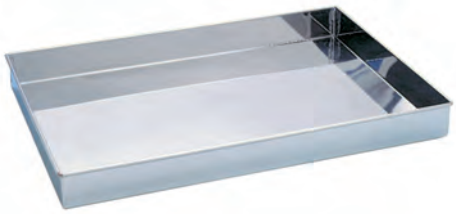
CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE FER BLANC
Flaired cake roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09740	30	20	3.5	17.55
09741	35	25	3.5	18.89
09742	40	30	3.5	21.59
09743	50	35	3.5	31.04
09744	60	40	3.5	32.65



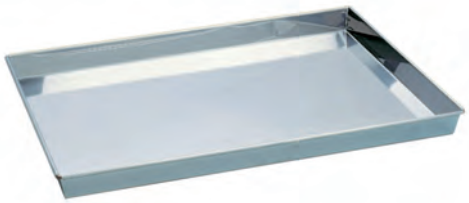
CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT FER BLANC
Candy roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09746	42	32	5	29.31
09747	52	37	5	36.28
09748	62	42	5	40.16



CAISSE GÉNOISE DROITE INOX
Cake roll pan, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09760	40	30	3.5	38.46
09761	50	35	5	49.47
09762	60	40	5	60.03



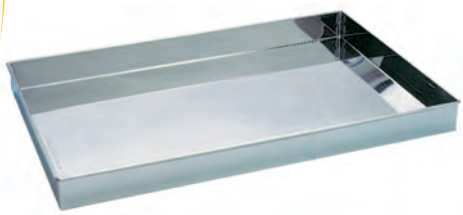
CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE INOX
Flaired Cake roll pan, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09770	40	30	3.5	39.64
09771	50	35	3.5	50.34
09772	60	40	3.5	60.58



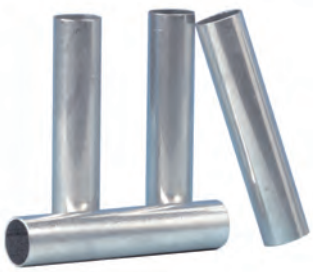
CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT INOX
Candy or icing pan, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09775	42	32	5	40.56
09776	52	37	5	57.10
09777	62	42	5	69.64



CAISSE OU BAC INOX ÉTANCHE POUR FRIGO
Upright fridge tray, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
09780	59	39	5	69.64



ROULEAU À FROMAGE ALUMINIUM
Cheese or cannoli form, aluminium

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09850	2.5	12	6	39.13



ROULEAU À FROMAGE FER BLANC
Cheese or cannoli form, tinplate

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09851	2	14	6	5.88



CORNET CRÈME INOX
Creem horn, s/steel

Code	Ø cm	Long. cm	€
09855	3	13	4.08
09857	3.5	13	4.08
N **09859**	5	13	4.80



CORNET CRÈME FER BLANC
Creem horn, tinplate

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09858	3.5	11	6	2.45

MOULES
MOULDS





PLAQUE MADELEINES FER BLANC
Madeleines baking sheet, tinplate

Code	Désignation	Dimensions plaque cm	€
09961	20 madeleinettes de 42 mm	39.5 x 12.5	**8.61**
09965	12 madeleines de 80 mm	39.5 x 20	**9.32**

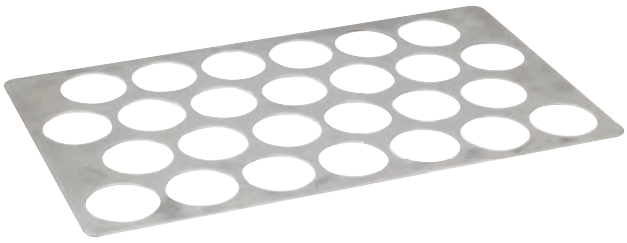


PLAQUE CHABLON ECLAIRS 40 x 30 cm
18 empreintes 13 x 3 cm - épaisseur 2 mm
Stencil for eclair

Code	Matière	€
09976	Inox	**54.49**
09977	Plastique PETG	**23.72**



09970 - PLAQUE DENTS DE LOUP INOX 35 x 29 cm **29.19 €**
"Dents de loup" biscuits baking sheet, s/steel



09982 - PLAQUE À TUILES ALUMINIUM 49 x 29 cm **28.43 €**
26 alvéoles Ø 6 cm
"Tuiles" biscuits baking sheet, aluminium



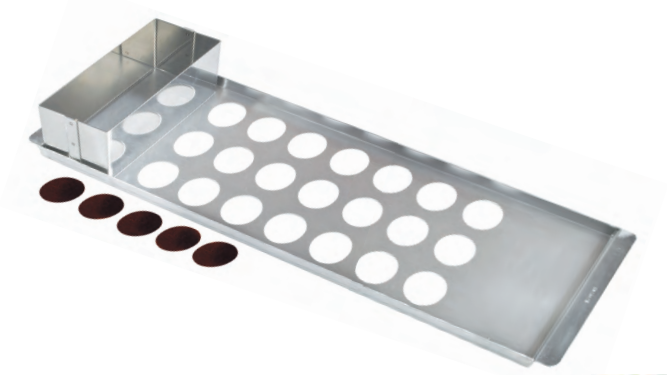
09975 - PLAQUE À TUILES INOX 35 x 32 cm **42.12 €**
"Tuiles" biscuits baking sheet, s/steel



PLAQUE À BLIDA ALU ÉPAIS 2 mm
Chocolate "tuiles" baking sheet, aluminium

Code	Désignation	Ø mm	Long. cm	€
09983	6 empreintes	56	42	**22.04**
09985	14 empreintes	30	32	**26.12**

APPAREILS À PALETS & TUILES CHOCOLAT
SHAPE FOR MAKING CHOCOLATE & DISCS



Format 645 x 170 mm

- Plaque en aluminium permettant de fabriquer rapidement des palets ou des tuiles en chocolat. S'utilise sur une feuille guitare ou sur feuille transfert.
- Remplir le sabot de chocolat, faire un aller/retour sur la plaque afin de remplir les cavités.
- Le sabot 09990 s'adapte sur toutes les plaques et est vendu séparément.

09986 - PLAQUE 24 TROUS Ø 31 mm - épaisseur 2 mm **65.56 €**
09987 - PLAQUE 21 TROUS Ø 41 mm - épaisseur 2 mm **65.56 €**
09988 - PLAQUE 12 TROUS Ø 51 mm - épaisseur 2 mm **65.56 €**
09989 - PLAQUE 12 TROUS Ø 51 mm - épaisseur 3 mm **73.20 €**
09990 - SABOT UNIVERSEL INOX 160 x 90 x 80 mm **11.78 €**

MADE IN FRANCE by mf

MOULES ANTI-ADHÉSIFS

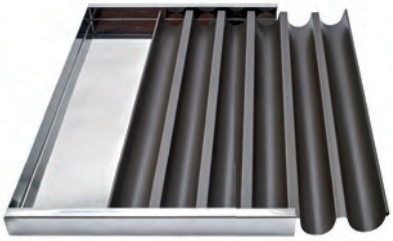
MOULDS, NON STICK



GOUTTIÈRE À BÛCHE

Yule log mould

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10004	50	7	5	**17.08**
10006	35	8	5.5	**18.31**
10008	50	8	5.5	**18.97**



10009 - PLAQUE À BÛCHETTES **62.65 €**

60 x 40 cm - 6 gouttières - 59 x 5 x 3.5 cm

Small yule logs sheet

- Support inox et moule anti-adhésif
- Permet un démoulage facile des bûchettes



BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE

Nanterre rectangular mould

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10010	15	8.5	4	**16.70**
10011	20	8.5	4	**16.96**
10012	25	8.5	4	**18.27**
10013	30	8.5	4	**19.19**



BANDE BISCUIT SAVOIE

Cake roll pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10015	50	12	3.4	**20.62**
10016	60	12	3.4	**21.54**

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...



SAVARIN OUVERT

Savarin mould

Code	Ø cm	€
10017	12.5	**16.04**
10018	16	**18.33**



MOULE BISCOTTE LARGE

Wide loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10035	40	10	8	**27.23**
10037	50	10	8	**29.64**



BISCOTTE

Loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10020	20	9.5	8	**18.01**
10021	25	9.5	8	**19.31**
10022	30	9.5	8	**20.09**
10023	35	9.5	8	**20.56**
10024	40	9.5	8	**21.40**
10025	45	9.5	8	**22.71**
10026	50	9.5	8	**24.01**



MOULE À PAIN COMPLET

Wide loaf pan

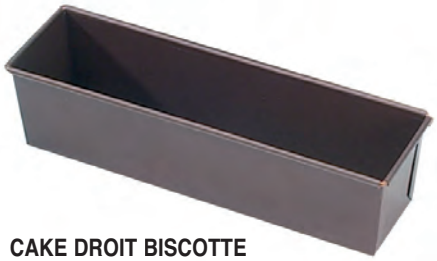
Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10050	14	8	8	**17.73**
10051	16	8	8	**18.48**
10052	18	8	8	**19.00**
10053	20	8	8	**19.51**
10054	22	8	8	**20.27**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



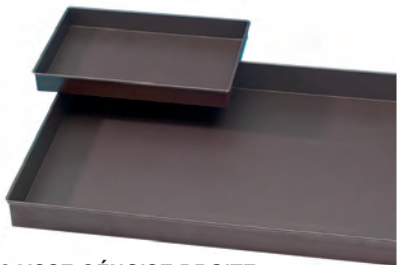
PAIN DE MIE COUVERCLE
Covered bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	g	€
10070	16	8	250	**22.29**
10071	18	8.5	300	**23.42**
10072	25	9	500	**25.65**
10073	27	10	800	**32.33**
10074	29	11	1000	**33.45**



CAKE DROIT BISCOTTE
Bread mould, straight

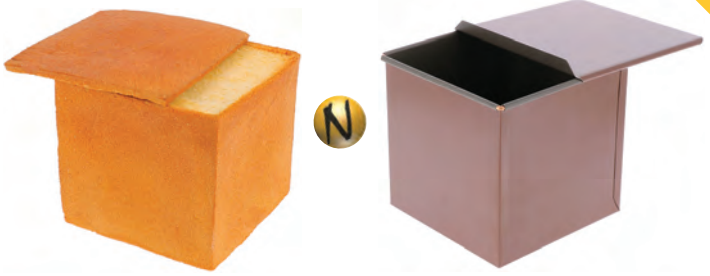
Code	Long. cm	Larg. cm	Haut cm	€
10085	12	8	7	**15.21**
10086	14	8	7	**15.46**
10087	16	8	7	**15.65**
10088	18	8	7	**17.17**
10089	20	8	8	**18.61**
10090	25	8	8	**20.88**
10091	30	8	8	**21.86**
10092	35	8	8	**24.49**
10093	40	8	8	**26.20**
10094	45	8	8	**27.19**
10095	50	8	8	**28.04**



CAISSE GÉNOISE DROITE
Cake roll pan

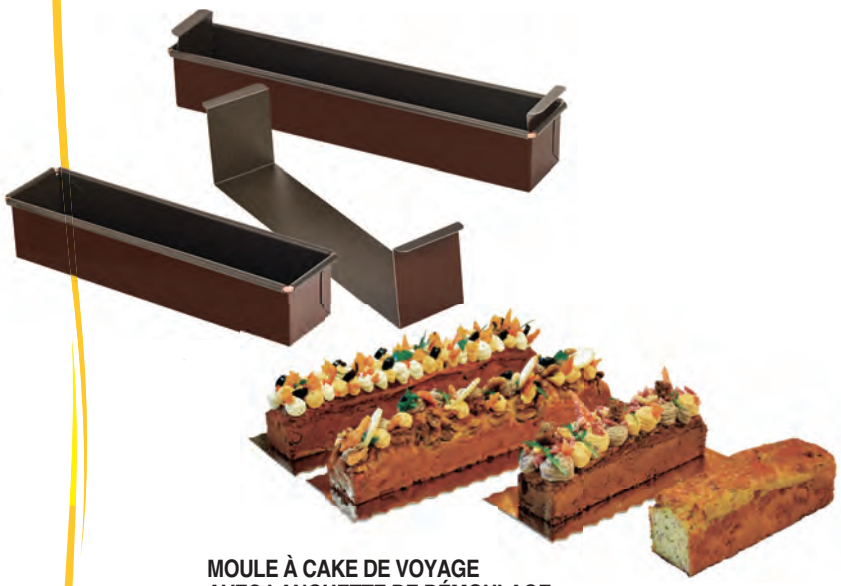
Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10100	30	20	3.5	**16.87**
10101	35	25	3.5	**19.24**
10102	40	30	3.5	**21.51**
10103	50	35	5	**27.85**
10104	60	40	5	**32.38**

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...



MOULE PAIN SURPRISE OU CLUB SANDWICH AVEC COUVERCLE
Cube mould

Code	Dimensions cm	€
10080	16 x 16 x ht 16	**34.89**
10081	18 x 18 x ht 18	**37.39**



MOULE À CAKE DE VOYAGE AVEC LANGUETTE DE DÉMOULAGE
Non stick straight cake pan

Code	Dimensions cm	€
10624	20 x 5 x 5	**21.83**
10625	25 x 5 x 5	**23.68**
10627	30 x 5 x 5	**25.96**
10630	35 x 5 x 5	**27.56**



10632 - MOULE CAKE DE VOYAGE **29.56 €**
20 x 5 x 5 cm
Anti adhésif avec tube inox
Straight cake pan

1 moule 2 utilisations
- Avec tube + couvercle
- Avec languette sans le tube

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK

Nouveautés

MADE IN FRANCE

COLLECTION "PRO" ACIER 0,6 mm
- Revêtement haute qualité 3 couches
- Poignées intégrées facilitant la prise en main



10121 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 28 x h 3.5 cm 14.55 €
Round fluted tart mould



10123 - MOULE CARRÉ 24 x 24 x h 5 cm 15.00 €
Square mould



10120 - MANQUÉ Ø 26 x h 5 cm 13.34 €
Deep round plain cake pan



10122 - CAKE 26 x 10.8 x h 6 cm 11.84 €
Bread mould



10124 - PLAQUE À PIZZA Ø 32 x h 1 cm 14.81 €
Pizza sheet

COLLECTION "CHAMBORD"
- Acier revêtement 2 couches



10130 - MANQUÉ Ø 26 x h 5 cm 7.63 €
Deep round plain cake pan



10133 - CAKE 26 x 9 x h 6.5 cm 7.14 €
Bread mould



10135 - PLAQUE À PIZZA Ø 34 7.33 €
Pizza sheet



10131 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 28 x h 3 cm 6.48 €
10132 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 31 x h 3 cm 7.23 €
Round fluted tart mould



10134 - MOULE CARRÉ 24 x 24 x h 5 cm 8.42 €
Square mould



10137 - PLAQUE À PÂTISSERIE 38 x 30 x h 1.5 cm 9.75 €
Pastry sheet

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



MOULE CANNELÉ SANS FOND
Round fluted mould
- Démoulage facile, avec bague inox

Code	Ø cm	h cm	€
10140	7	5	**12.00**
10141	8	5	**12.48**
10142	9	5	**12.96**
10143	10	5	**13.44**



MOULE CARRÉ
Square mould

Code	Long. cm	h cm	€
10150	21	8	**18.23**
10151	23	8	**20.07**
10152	26	8	**21.05**



MOULE À MANQUÉ
avec charnière, fond amovible
Deep round cake pan removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10155	12	4	**10.68**
10156	16	4	**11.49**
10157	20	6.5	**17.62**
10158	24	6.5	**18.34**
10159	26	6.5	**19.84**
10161	28	6.5	**20.60**



10160 - MOULE COEUR 8.89€
avec charnière, fond amovible
10 cm, h 4 cm
Heart mould removable bottom



10162 - MOULE MINI CAKE 3.33 €
9 x 5 x h 4.5 cm
Cake mould
- Pour réaliser des mini cakes salés ou sucrés, mini pains, aspics, terrines etc...



10163 - MOULE OBLONG 16.06 €
avec charnière, fond amovible
30 x 12 x 7 cm
Oval mould, removable bottom



MOULE TOURTIÈRE CANNELÉE
Fond amovible
Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10164	24	3	**10.03**
10166	28	3.5	**11.54**
10167	30	3.5	**13.20**



10165 - SET DE 2 MOULES TULIPE 15.07 €
Ø 16 x h 6 cm
Tulip mould
- Une façon originale et raffinée de présenter les entrées et les desserts, grâce à ce moule en forme de tulipe.



10145 - MOULE TOURTEAU FROMAGE 5.95 €
Ø 15 cm - h 4 cm
French cheese cake mould



10170 - MOULE À MANQUÉ HAUT 11.35 €
Ø 16 x h 12 cm
Deep round cake pan



CANELÉ ALUMINIUM Revétu anti-adhésif
Canelé mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
10175	3.5	3.5	1	**3.77**
10176	4.5	4.5	1	**3.95**
10177	5.5	5	1	**4.07**



PLAQUE À MUFFINS, QUICHES, TARTELETTES
Muffins sheet

Code	Dim. plaque	Dim. moule	€
10180	35 x 26	12 x Ø 6.5	**13.70**
10181	27 x 18	6 x Ø 7	**11.33**



10183 - PLAQUE 12 MINI MUFFINS 11.54 €
QUICHES, TARTELETTES...
Plaque 25 x 9 cm - emp. Ø 4.5 cm
Mini muffins sheet





10755 - MOULE À QUICHE P/10 29.56 €
Ø 10 cm - h 2.2 cm
Quiche mould

MOULES PETITS FOURS ANTI-ADHÉSIFS

"PETITS FOURS" NON STICK MOULDS



BÂTEAU CALISSON
Calisson boat

Code	Long cm	Cond	€
10250	6.2	25	**21.70**



BÂTEAU CREUX
Deep boat

Code	Long cm	Cond	€
10251	7	25	**34.80**



BRIOCHE FINE
Brioche small waves

Code	Ø cm	Cond	€
10252	3.5	25	**22.88**



BRIOCHE LARGE
Brioche

Code	Ø cm	Cond	€
10253	4.5	25	**26.88**



CAKE BOUCHON
Cork

Code	Ø cm	Cond	€
10254	2.5	12	**28.77**



CARRÉ À CÔTES
Square fluted

Code	Long cm	Cond	€
10255	3.5	25	**21.37**



CARRÉ STRIÉ
Ridged square

Code	Long cm	Cond	€
10256	4	25	**28.66**



CARRÉ UNI
Square

Code	Long cm	Cond	€
10257	3.5	25	**32.78**



Llosange
Lozenge

Code	Long cm	Cond	€
10258	6	25	**22.31**



OVALE CANNELÉ
Ovale fluted

Code	Long cm	Cond	€
10259	4.5	25	**20.74**



OVALE À CÔTES
Oval

Code	Long cm	Cond	€
10260	4.5	25	**20.74**



OVALE LONG
Oval

Code	Long cm	Cond	€
10261	5.1	25	**29.70**



OVALE STRIÉ
Oval

Code	Long cm	Cond	€
10262	5	25	**33.66**



RECTANGLE
Rectangle

Code	Long cm	Cond	€
10263	4.9	25	**22.31**



ROND CANNELÉ
Round fluted

Code	Ø cm	Cond	€
10264	4.5	25	**20.74**



ROND CREUX
Round deep

Code	Ø cm	Cond	€
10265	3.5	25	**22.31**



ROND MARGUERITE
Round flower

Code	Ø cm	Cond	€
10266	4.5	25	**20.74**



MILLASSON
Small flan

Code	Ø cm	Cond	€
10267	4.5	25	**49.78**



POMPONNETTE
Pomponnette

Code	Ø cm	Cond	€
10268	3	25	**26.62**
10269	3.5	25	**29.98**



ROND UNI
Round plain

Code	Ø cm	Cond	€
10270	3.5	25	**22.77**
10271	4	25	**23.56**



SAVARIN
Savarin

Code	Ø cm	Cond	€
10272	3.5	12	**24.45**
10273	4	12	**25.91**
10274	4.5	12	**26.46**





MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



10300 - BOITE DE 60 MOULES PETITS FOURS
Box of 60 "petits fours" moulds **48.91 €**



BABA OVALE ROYAL
Royal oval mould

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10310	7	4.5	2	25	57.19
10311	8	4.5	2	25	63.56



POMPONNETTE
Pomponnette mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10320	4	1.6	25	36.65
10321	4.5	1.8	25	40.81
10322	5	2.1	25	45.21
10323	5.5	2.2	25	45.51
10324	6	2.3	25	48.44
10325	6.5	2.4	25	52.50
10326	7	2.6	25	57.59



SAVARIN FERMÉ
Close plain savarin mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10335	5	1.2	12	25.72
10336	5.5	1.3	12	31.49
10337	6	1.5	12	32.52
10338	6.5	1.5	12	36.78
10339	7	1.6	12	38.45
10340	7.5	1.7	12	37.16
10341	8	2	12	41.39



SAVARIN OUVERT
Open plain savarin mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10350	7	1.5	12	48.15
10351	8	1.8	12	46.24



TARTELETTE CARRÉE
Square tartlet mould

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10355	5.7	1	25	49.63
10356	6.8	1.2	25	63.22



TARTELETTE RONDE CANNELÉE
Round fluted tartlet mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10370	6	1	25	29.69
10371	6.5	1	25	33.31
10372	7	1	25	36.50
10373	7.5	1.2	25	37.45
10374	8	1.2	25	42.47
10375	8.5	1.3	12	22.55
10376	9	1.5	12	23.75
10377	10	1.8	12	27.13
10378	11	2	12	31.80



TARTELETTE RONDE UNIE
Round plain tartlet mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
10390	4.5	0.9	25	19.01
10391	5	0.9	25	19.19
10392	5.5	0.9	25	21.02
10393	6	1	25	23.66
10394	6.5	1	25	24.86
10395	7	1	25	26.88
10396	7.5	1.1	25	29.03
10397	8	1.2	25	33.44
10398	8.5	1.3	25	34.49
10399	9	1.3	12	27.11
10400	10	1.5	12	28.19



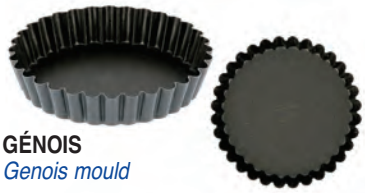
TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE
Deep round plain tartlet mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10410	4.5	1.2	25	26.72
10411	5	1.2	25	29.26
10412	5.5	1.3	25	29.60
10413	6	1.5	25	31.26
10414	6.5	1.6	25	40.06
10415	7	1.7	25	43.30
10416	7.5	1.9	25	51.55
10417	8	2	25	55.74



MILLASSON
Flan mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10430	6	1.7	25	42.29
10431	6.5	1.7	25	45.99
10432	7	1.7	25	49.51
10433	7.5	1.8	12	26.37
10434	8	1.8	12	26.62
10435	8.5	1.8	12	27.20
10436	9	1.9	12	29.21
10437	9.5	2	12	29.85
10438	10	2.1	12	30.87



GÉNOIS
Genois mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10440	8.5	1.6	12	22.89
10441	9.5	1.7	12	27.19
10442	10.5	1.8	12	30.88



DARIOLE RONDE
Round dariole mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10450	4.5	4.5	6	26.17
10451	5	5	6	27.59
10452	5.5	5.5	6	28.68
10453	6	6	6	30.87
10454	6.5	6.5	6	32.68
10455	7	7	6	36.05

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



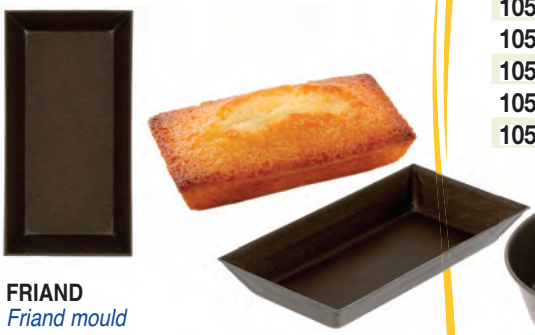
BARQUETTE CANNELÉE
Fluted boat mould

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10460	8.5	1	25	**26.91**
10461	10	1.1	12	**14.86**
10462	11	1.2	12	**16.87**
10463	12	1.3	12	**18.85**



BARQUETTE UNIE
Plain boat mould

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10470	8	0.9	12	**17.78**
10471	9	1.2	12	**19.00**
10472	10	1.2	12	**20.72**
10473	11	1.2	12	**21.92**
10474	12	1.4	12	**23.85**
10475	15	1.9	12	**37.96**



FRIAND
Friand mould

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10480	8.6	4.3	1.2	25	**52.86**
10481	9.5	4.7	1.2	25	**52.75**
10482	9.8	5.2	1.4	25	**54.75**



BRIOCHE
Brioche mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10490	6	1.5	25	**32.59**
10491	6.5	2.4	25	**35.75**
10492	7	2.8	25	**38.95**
10496	7.5	2.8	12	**20.85**
10497	8	3.2	12	**23.00**
10498	9	3.6	6	**12.57**



BRIOCHE COTES FINES
Small waves brioche mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€ Le blister
10500	5.5	1.5	25	**28.78**
10501	6	2	25	**34.56**
10502	6.5	2.1	25	**37.28**
10503	7	2.4	25	**38.24**
10504	7.5	2.5	12	**21.07**
10505	8	3	12	**29.29**
10506	9	3.2	12	**32.58**



BRIOCHE FOND PLAT
Brioche mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10520	10	4	**3.17**
10521	12	4.5	**5.05**
10522	14	5	**5.15**
10523	16	6.5	**6.32**
10524	18	7.3	**7.30**
10525	20	7.9	**10.16**
10526	22	8.6	**13.68**
10527	24	10	**14.28**



MANQUÉ ROND UNI
Deep round plain cake pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10535	10	3	**4.41**
10536	12	3.2	**5.53**
10537	14	3.5	**6.46**
10538	16	3.7	**6.65**
10539	18	4	**8.42**
10540	20	4	**9.89**
10541	22	4.2	**10.57**
10542	24	4.2	**11.79**
10543	26	4.5	**13.02**
10544	28	4.5	**14.48**
10545	30	4.7	**17.17**
10546	32	5	**18.11**
10547	34	5.2	**20.94**
10548	36	5.5	**23.09**
10549	40	5.5	**26.81**



TOURTIÈRE UNIE
Round plain tart mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10560	12	2.1	**4.60**
10561	14	2.2	**5.19**
10562	16	2.2	**6.56**
10563	18	2.3	**7.15**
10564	20	2.3	**8.71**
10565	22	2.3	**9.89**
10566	24	2.3	**10.91**
10567	26	2.3	**12.33**
10568	28	2.3	**12.92**
10569	30	2.5	**14.58**
10570	32	2.7	**16.49**



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND FIXE
Round fluted tart mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10575	16	2	**6.12**
10576	18	2.2	**6.46**
10577	20	2.5	**6.95**
10578	22	2.5	**8.60**
10579	24	2.5	**9.31**
10580	26	2.5	**10.33**
10581	28	2.5	**11.23**
10582	30	2.5	**12.77**
10583	32	2.5	**13.28**



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS
Round fluted fruit tart mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10590	20	2.5	**9.58**
10591	22	2.5	**11.10**
10592	24	2.5	**11.96**
10593	26	2.5	**13.33**
10594	28	2.5	**14.56**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK

MADE IN FRANCE by mf





Nouveautés



TARTELETTE RONDE CANNELÉE
Round fluted tartlet mould

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond	€
10380	4	1	25	**12.60**
10381	6	1.2	25	**18.60**
10382	8	1.6	12	**13.60**
10383	10	2	12	**17.00**
10384	12	2	12	**21.79**
10385	14	2	6	**11.40**





TOURTIÈRE CANNELÉE FOND FIXE
Round fluted tart mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10584	16	2.5	**4.90**
10585	18	2.5	**5.15**
10586	20	2.5	**5.84**
10587	24	2.5	**6.80**
10588	28	2.5	**7.90**
10589	32	2.5	**8.75**



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE
Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10647	16	2.5	**6.90**
10648	18	2.5	**7.14**
10649	20	2.5	**7.86**
10650	24	2.5	**9.66**
10651	28	2.5	**10.68**
10652	32	2.5	**12.29**





MANQUÉ ROND CANNELÉ
Deep fluted cake pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10704	19	5.5	**6.15**
10705	23	5.5	**7.24**
10706	26	5.5	**8.16**
10707	29	5,5	**9.21**





BRIOCHE FOND PLAT
Brioche mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10710	8	3	**1.20**
10711	10	3.2	**1.42**
10712	12	4.1	**2.84**
10713	14	5.2	**3.16**
10714	16	6.7	**3.90**
10715	18	7.2	**4.52**
10718	20	7.2	**6.15**
10719	22	8	**8.17**
10720	25	9	**8.80**





BRIOCHE CARRÉE
Brioche square mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10724	16	5	**6.85**
10725	18	7	**7.21**





BRIOCHE LONGUE
Brioche mould

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
10727	21 x 8.5	5.6	**7.75**
10729	24 x 8.5	5.6	**8.95**
10730	30 x 11.5	7	**9.70**





ROSACE
Rosace

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10734	16	4	**4.80**
10735	24	6	**6.60**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE
Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10596	22	2.5	**12.82**
10597	24	2.5	**14.33**
10598	26	2.5	**16.78**
10599	28	2.5	**19.07**
10600	30	2.5	**20.63**
10601	32	2.5	**22.12**



10603 - MANQUÉ COEUR **10.86 €**
16 x 15 x 3.5 cm
Heart mould



10604 - MANQUÉ COEUR CANNELÉ
23 cm - ht 3 cm **13.69 €**
Fluted heart mould



KOUGLOFF
Kugelhopf mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10605	16	7	**38.13**
10606	20	10	**42.12**
10607	24	12	**48.55**



MOULE TROIS FRÈRES
"Trois frères" ring mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10616	16	4 .5	**34.90**
10617	20	4	**41.19**
10618	22	4	**17.69**





MOULE À TARTE TATIN
Tatin mould
Moule très épais pour une diffusion régulière de la chaleur. Permet le travail du caramel directement dans le moule.

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10610	20	4	**34.34**
10611	24	4	**43.92**
10612	28	4.5	**56.70**
10613	32	4.5	**67.49**





MOULE À TARTE TATIN
Tatin mould
Acier inoxydable, bord large, revêtement intérieur anti-adhérent 3 couches.Tous feux dont induction

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10620	12	4.5	**18.05**
10621	24	6	**39.30**





10633 - MINI PÂTÉ EN CROUTE LONG UNI
Dim. : 50 x 4 x h 6 cm **43.63 €**
Mini rectangular pate plain mould



PATÉ EN CROUTE LONG UNI
A charnières avec fond démontable
Rectangular pate mould with ridges

Code	Long cm	Larg cm	Haut. cm	€
10636	30	8	8	**42.72**
10637	35	8	8.5	**44.86**
10638	40	8	8.5	**46.62**
10639	50	8	9	**48.72**



10655 - PLAQUE MADELEINES LÉGÈRE
35.8 x 19.7 cm - 12 madeleines de 80 mm
12 madeleines sheet **16.88 €**



10657 - PLAQUE LÉGÈRE 20 MADELEINETTES
39.5 x 12.5 cm - 20 madeleinettes de 42 mm
20 madeleines sheet **13.45 €**



10659 - PLAQUE COQUES LÉGÈRE - 33 x 18 cm
8 coques de 65 mm **39.26 €**
8 biscuits sheet

MOULES ANTI-ADHÉSIFS TEFAL

MOULDS, NON STICK



TOURTIÈRE CANNELÉE

Round fluted tart mould

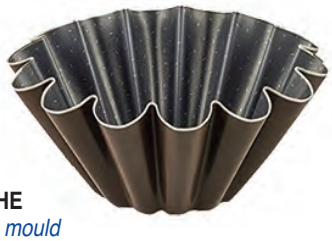
Code	Ø cm	Haut. cm	€
10700	24	3.8	**10.46**
10701	27	3.8	**11.83**
10702	30	3.8	**13.82**



CAKE EMBOUTI

Bread mould, straight

Code	Long cm	Haut. cm	€
10716	26	6.7	**11.86**
10717	28	7.8	**13.25**



BRIOCHE

Brioche mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10723	23	11	**13.25**



MANQUÉ ROND CANNELÉ

Extra deep fluted cake pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10728	26	6.2	**14.62**

- En aluminium 100 % recyclé.
- Gamme ultra-résistante.
- permet une excellente diffusion de la chaleur.
- Avec le revêtement anti-adhésif, démoulage facile.

- *In 100% recycled aluminium*
- *Heavy-duty range*
- *Provides excellent heat distribution*
- *With non-stick, easy release*



MANQUÉ ROND UNI

Deep round plain cake pan

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10731	24	5.5	**11.83**
10732	26	5.5	**13.25**



CHARLOTTE

Charlotte mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10739	18	10.2	**17.42**



TARTELETTE CANNELÉE

Lot de 4

Set of 4 round fluted tartlet mould

Code	Ø cm	Haut. cm	€
10749	11	2.5	**13.25**



PLAQUE DE 12 TARTELETTES - Ø 6.5 cm

12 tartlets sheet

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
10773	30	23	1.5	**14.55**



PLAQUE PÂTISSIÈRE

Pastry sheet

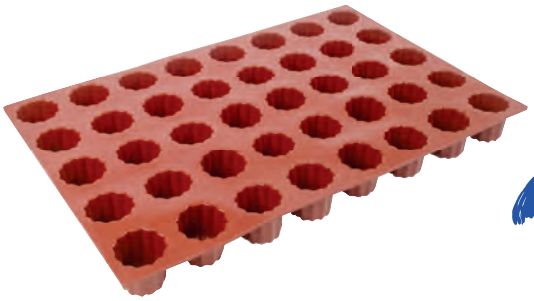
Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
10776	38	28	2	**16.95**

MOULES SILICONE “PREMIUM”

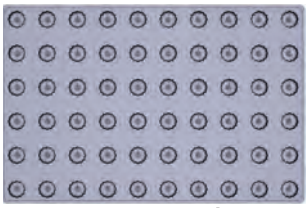
SILICONE MOULDS

La plaque 600 x 400 mm — 64.00 €

Silicone tray 600 x 400 mm

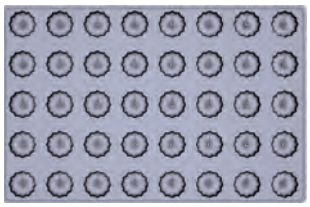


MADE IN FRANCE



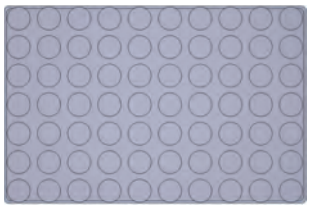


50300 - MINI CANELÉ
Mini canele
Ø 35 x 37.5 mm - 28 ml
60 alvéoles - *60 cavities*



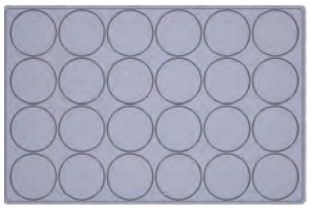


50302 - CANELÉ
Canele
Ø 55 x 50 mm - 74 ml
40 alvéoles - *40 cavities*



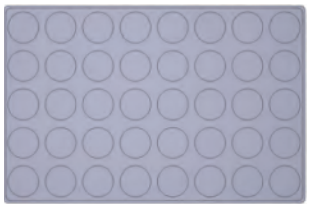


50305 - FLORENTIN
Florentin
Ø 45 x 4 mm - 6 ml
70 alvéoles - *70 cavities*



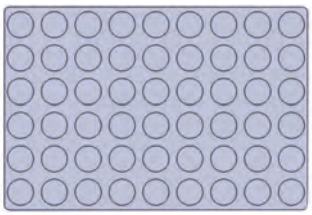


50306 - FLORENTIN
Florentin
Ø 88 x 3 mm - 21 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



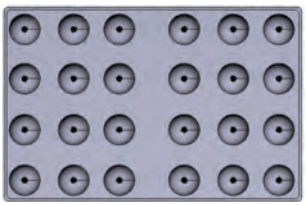


50307 - FLORENTIN
Florentin
Ø 60 x 4 mm - 11.5 ml
40 alvéoles - *40 cavities*



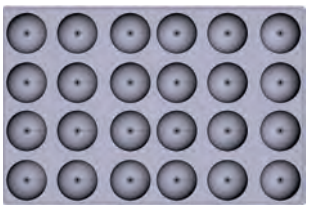


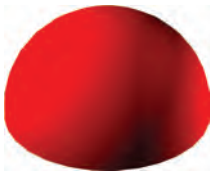
50308 - DOME
Dome
Ø 50 x 25 mm - 33 ml
54 alvéoles - *54 cavities*



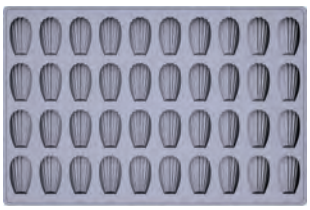


50310 - DOME
Dome
Ø 58 x 30 mm - 58 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



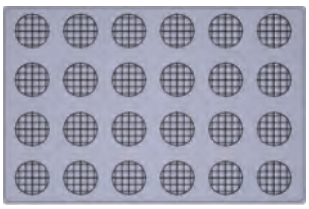


50311 - DOME
Dome
Ø 75 x 40 mm - 120 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



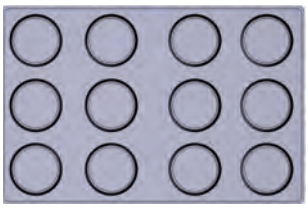


50313 - MADELEINE
Madeleine
76 x 44 x 18 mm - 31 ml
40 alvéoles - *40 cavities*





50315 - CYLINDRE FOND MATELASSÉ
Cylinder
Ø 70 x 40 mm - 120 ml
24 alvéoles - *24 cavities*





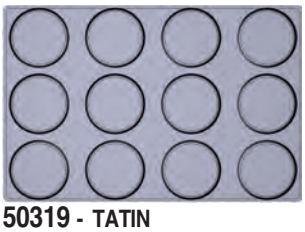
50317 - TATIN
Tatin
Ø 100 x 35 mm - 249 ml
15 alvéoles - *15 cavities*

MOULES SILICONE “PREMIUM”

SILICONE MOULDS

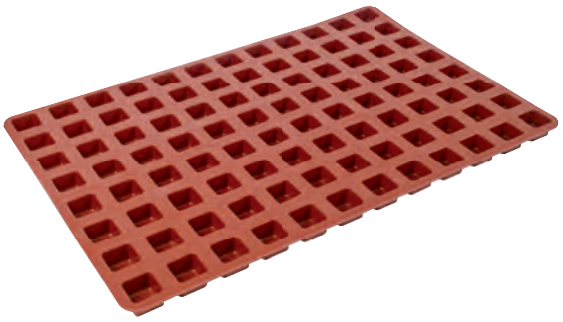
La plaque 600 x 400 mm — 64.00 €

Silicone tray 600 x 400 mm

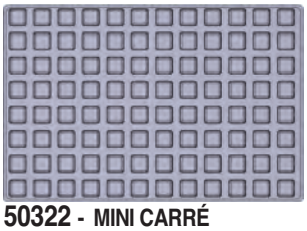




MADE IN FRANCE

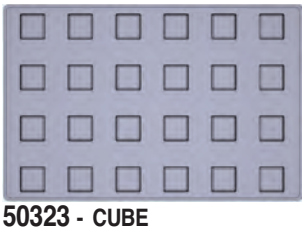


50319 - TATIN
TATIN
Ø 120 x 35 mm - 366 ml
12 alvéoles - *12 cavities*



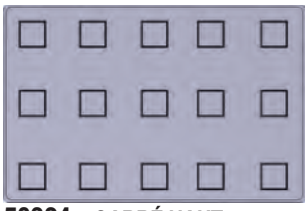


50322 - MINI CARRÉ
Mini square
31 x 31 x 20 mm - 20 ml
96 alvéoles - *96 cavities*



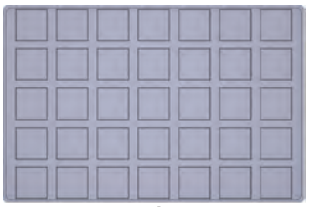


50323 - CUBE
cube
50 x 50 x 48 mm - 113 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



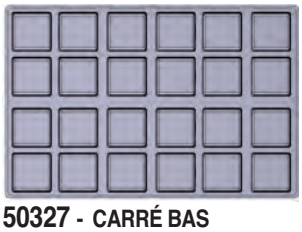


50324 - CARRÉ HAUT
cube
50 x 50 x 70 mm - 155 ml
15 alvéoles - *15 cavities*



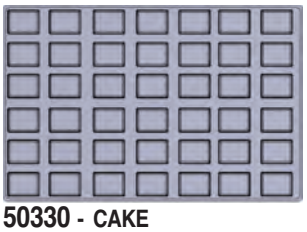


50326 - CARRÉ BAS
cube
62 x 62 x 31 mm - 120 ml
35 alvéoles - *35 cavities*



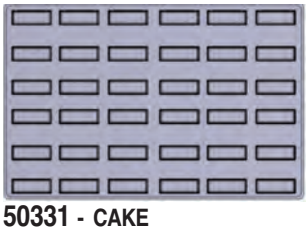


50327 - CARRÉ BAS
cube
80 x 80 x 20 mm - 125 ml



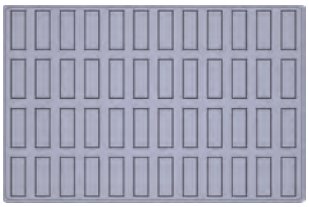


50330 - CAKE
Cake
60 x 45 x 30 mm - 74 ml
42 alvéoles - *42 cavities*



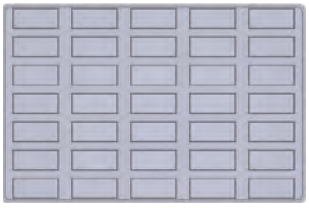


50331 - CAKE
Cake
75 x 27 x 28 mm - 48 ml
36 alvéoles - *36 cavities*



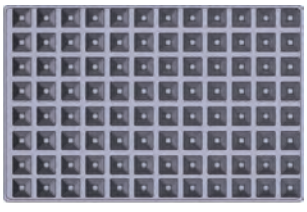


50332 - CAKE
Cake
78 x 30 x 30 mm - 67 ml
48 alvéoles - *48 cavities*





50333 - CAKE
Tatin
90 x 40 x 30 mm - 104 ml
35 alvéoles - *35 cavities*





50335 - MINI PYRAMIDE
Mini pyramide
35 x 35 x 22 mm - 13 ml

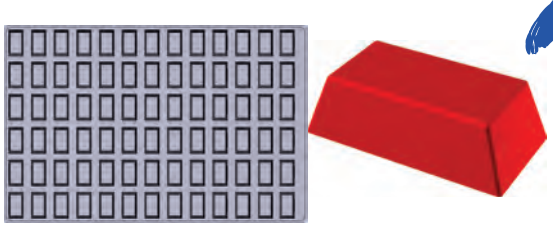
MOULES SILICONE "PREMIUM"

SILICONE MOULDS

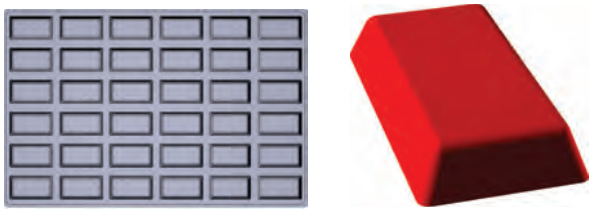
La plaque 600 x 400 mm — 64.00 €

Silicone tray 600 x 400 mm

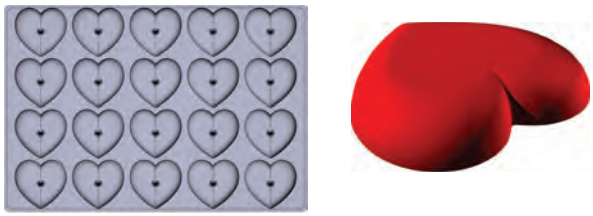
MADE IN FRANCE



50338 - MINI FINANCIER
Mini financier
48.5 x 25.3 x 14.6 mm - 15 ml
78 alvéoles - *78 cavities*



50339 - FINANCIER
Financier
87 x 49 x 15 mm - 50 ml
36 alvéoles - *36 cavities*



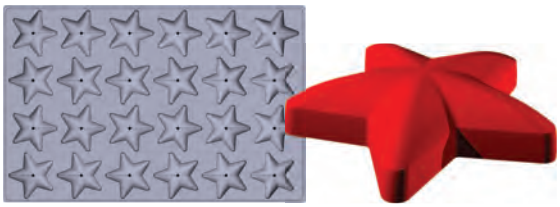
50342 - COEUR
Heart
102 x 96 x 17.8 mm - 110 ml
20 alvéoles - *20 cavities*



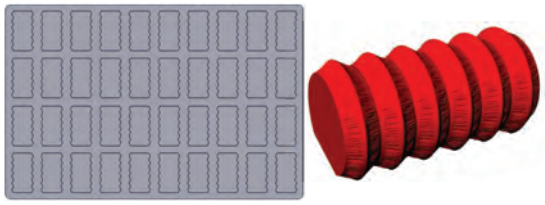
50344 - IGLOO
Igloo
Ø 70 x 45 mm - 130 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



50345 - COQUILLE
Coquille
85.3 x 87 x 30 mm - 85 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



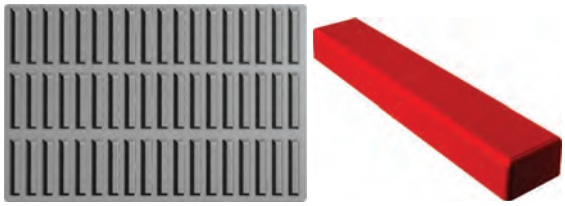
50346 - ÉTOILE
Star
Ø 95 x 20 mm - 59 ml
24 alvéoles - *24 cavities*



50347 - LAMPION
Lampion
80 x 42 x 37 mm - 90 ml
40 alvéoles - *40 cavities*



50350 - GÉNOISE & INSERT RECTANGLE
Rectangle
174 x 68 x 15 mm - 177 ml
12 alvéoles - *12 cavities*



50351 - GÉNOISE & INSERT RECTANGLE
Rectangle
110 x 21 x 12 mm - 26.5 ml
54 alvéoles - *54 cavities*



50353 - GÉNOISE & INSERT CARRÉ
Square
145 x 145 x 8 mm - 190 ml
8 alvéoles - *8 cavities*



50354 - GÉNOISE & INSERT CARRÉ
Square
135 x 135 x 15 mm - 273 ml
6 alvéoles - *6 cavities*

mallard ferrière partenaire Silikomart depuis sa fondation en 2002, un fabricant **MADE IN ITALIE** qui est également laboratoire d'innovation dans lequel ils étudient les formes, les couleurs, les combinaisons, les textures et les saveurs. En association avec les meilleurs Chefs du monde ils ont révolutionnés l'univers de la pâtisserie en créant des formes qui sont devenues des standards...

***mallard ferrière partner Silikomart since its foundation in 2002**, a manufacturer **MADE IN ITALY**, the company is also an innovation laboratory in which shapes, colors, combination, textures ant tastes are studied, in order of offer not only a silicone mould but a real tool designed by chefs for chefs...*



TRUFFLE



STONE



AMORINI



PILLOW



PARFUM



FASHION ÉCLAIR



TOURBILLON

Plus de 800 références en stock, le reste de la gamme Silikomart professionnal disponible sur commande...

***More than 800 references in stock** the rest of the range Silikomart professional available on order...*



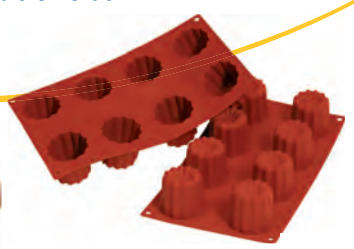
UNIFLEX



MOULE INDIVIDUEL SILICONE BLANC



PLAQUE SILICONE BLANC



SILICON FLEX



TORTAFLEX



EASY CHOC



60 x 40



SUGAR FLEX



CAKE DESIGN



I-GL00



STECCO FLEX



MACADO

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”

SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”



Contour plastique rigide pour maintien et manipulation du moule







VENDU SANS CONTOUR PLASTIQUE



10810 - BRIOCHE 5.04 €
Ø 140 x ht 50 mm
Brioche



10815 - BRIOCHE 13.10 €
Ø 220 x ht 80 mm - 1.7 L
Brioche



10818 - MANQUÉ UNI HAUT 10.10 €
Ø 180 x ht 65 mm - 1.5 L
High round plain cake pan



MANQUÉ UNI
Round plain cake pan

Code	Ø cm	H. mm	Vol. L.	€
10820	180	40	1.00	9.50
10821	200	40	1.05	9.50
10822	220	42	1.40	9.50
10823	240	42	1.70	9.95
10824	260	45	2.20	9.95
10825	280	47	2.50	11.25
10826	260	55	2.50	12.10



10830 - TOURTIÈRE UNIE 11.61 €
Ø 280 x ht 20 mm - 1.3 L
Round plain tart pan



TOURTIÈRE CANNELÉE
Round fluted tart mould

Code	Ø mm	H. mm	Vol. L.	€
10835	240	30	1.25	9.50
10836	260	30	1.30	9.50
10837	280	32	1.75	11.25



CAKE
Cake mould

Code	dim. mm	Ht. mm	Vol. L	€
10840	240 x 105	65	1.50	9.50
10841	260 x 100	70	1.55	9.50
10843	300 x 100	70	1.70	12.72



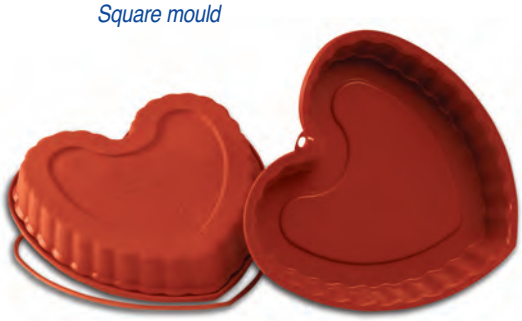
10848 - PLAT À ROTIR RECTANGLE 11.25 €
280 x 220 x ht 40 mm - 2.25 L
Brioche

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”

SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”



10849 - CARRÉ **11.25 €**
228 x 228 x ht 50 mm - 2.3 L
Square mould



10850 - COEUR **9.50 €**
220 x 218 x ht 40 mm - 1.25 L
Heart mould



10852 - COEUR BOMBÉ **13.10 €**
205 x 186 x ht 54 mm - 1.1 L
Convex heart



10853 - KOUGLOFF **11.25 €**
Ø 220 x ht 110 mm - 2.2 L
Kugelhopf mould



10854 - MANQUÉ ROSE **13.50 €**
Ø 260 x ht 80 mm - 2.8 L
Round low rose



10855 - TOURNESOL **11.80 €**
Ø 260 x ht 70 mm - 2.25 L
Sun flower



10856 - SAVARIN **11.50 €**
Ø 240 x ht 55 mm - 1.55 L
Savarin



10857 - MARGUERITE **9.50 €**
Ø 220 x ht 45 mm - 1.3 L
flower mould



10858 - ROSE **11.80 €**
Ø 220 x ht 100 mm - 2.25 L
Rose



10859 - SAVARIN **9.50 €**
Ø 240 x ht 60 mm - 1.25 L
Savarin mould

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”

SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”



10860 - CAKE ROSE 14.52 €
300 x 145 x h 80 mm - 2.5 L
Plumcake rose



10861 - CAKE DÉCORÉ 14.52 €
300 x 145 x h 80 mm - 2.5 L
Plumcake ornament



10862 - ÉTOILE 8 BRANCHES 9.50 €
Ø 260 x h 50 mm - 1.8 L
Star mould



10865 - ÉTOILE 6 BRANCHES 9.50 €
Ø 260 x h 40 mm - 1.2 L
Star mould



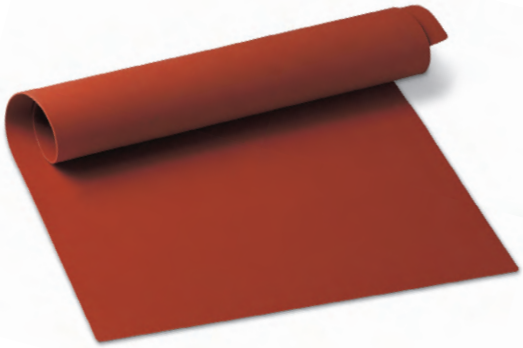
10867 - SAPIN 9.50 €
280 x 200 x h 40 mm - 1.05 L
Christmas tree mould



10868 - MOULE SILICONE 1/2 BALLON DE FOOT 7.83 €
Ø 180 x h 95 mm - 1.65 L
1/2 football ball mould



10873 - CHARLOTTE 9.50 €
Ø 180 x h 60 mm - 1.35 L
Charlotte mould



FEUILLE SILICONE
Baking mat no-stick
10808 - 40 x 30 cm 10.52 €
10809 - 60 x 40 cm 15.05 €



TAPIS LISSE
Flexible baking mould for biscuit
11080 - 422 x 352 x h 8 mm 16.46 €
11081 - 546 x 352 x h 8 mm 19.77 €

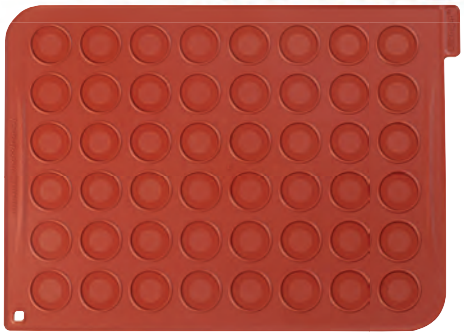
- Pour la cuisson au four et à la congélation de - 70°C à + 230°C.
- Grâce à ses bords, permet d'étaler ou de couler tous types de préparations avec une épaisseur toujours constante : biscuit, joconde, crème brulée, croustillant de nougatine, caramels, pâtes de fruits, ganache...

PLAQUES MACARONS SILICONE

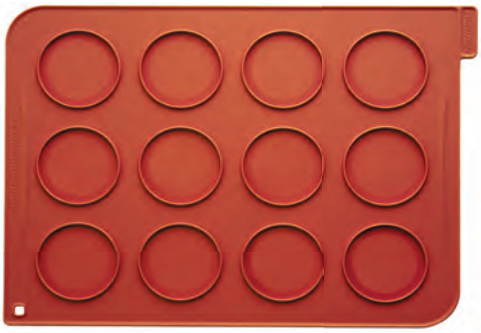
SILICON MOULDS





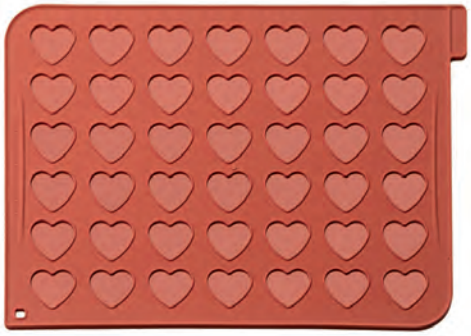


- Plaque en silicone avec empreintes pour confectionner des macarons bien réguliers.
- Permet d'obtenir des macarons de forme parfaite, sans débordement.
- Peut également être utilisée pour la cuisson de meringues, cookies, sablés, whoopies.
- Cette plaque flexible et anti-adhérente s'utilise de -60°C à +230°C.
- Lavable au lave-vaisselle.

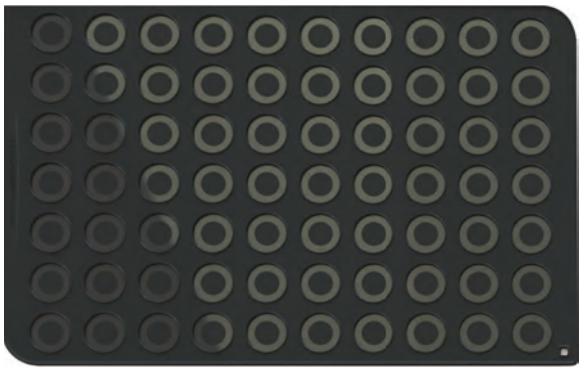


10800 - PLAQUE MACARONS **12.82 €**
48 empreintes - Ø 35 mm
Dim plaque 40 x 30 cm
Macaroons sheet

10802 - PLAQUE MACARONS **12.82 €**
12 empreintes - Ø 70 mm
Dim plaque 40 x 30 cm
Macaroons sheet







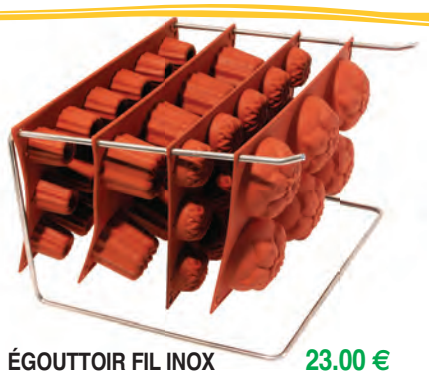
10801 - PLAQUE MACARONS COEURS **12.82 €**
42 empreintes - 38.5 x 35 mm
Dim plaque 40 x 30 cm
Macaroons sheet

10805 - PLAQUE MACARONS PRO **20.80 €**
70 empreintes - Ø 40 mm
Dim plaque 58 x 38 cm
Macaroons sheet

MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"

SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"

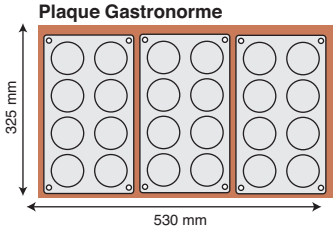




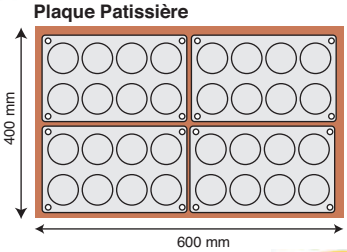
10890 - ÉGOUTTOIR FIL INOX **23.00 €**
290 x 280 x 195 mm
Stainless steel drip useful siliconflex moulds



Plaque Gastronorme



Plaque Patissière



Découpoir / Empreinte à Foncer



Gagner du temps grâce à sa double utilisation découpe la pâte à la bonne dimension et permet de la foncer.



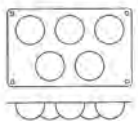
3.67 €

10896 Empreinte pour tartelettes Ø 50 mm **- 10937**

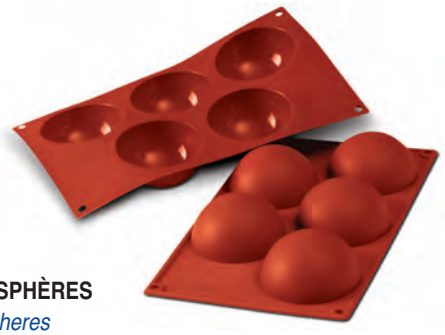
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

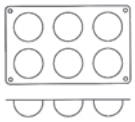
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



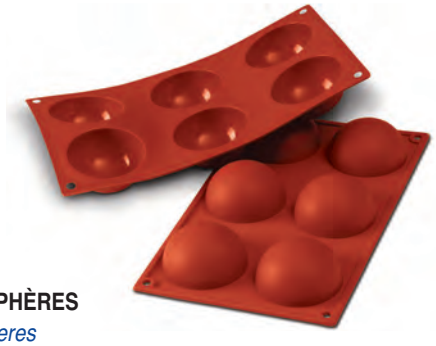
Ø80 - h 40 mm
120 ml



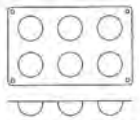
10900 - **5 DEMI SPHÈRES**
5 half spheres



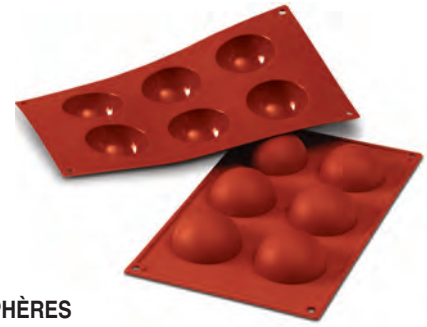
Ø70 - h 35 mm
80 ml



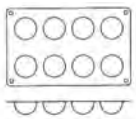
10903 - **6 DEMI SPHÈRES**
6 half spheres



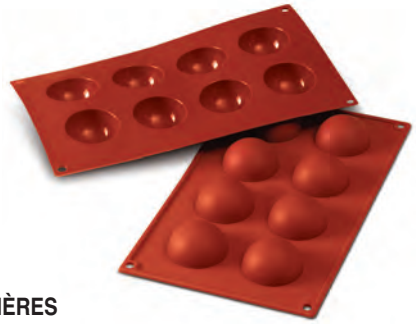
Ø60 - h 30 mm
60 ml



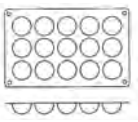
10905 - **6 DEMI SPHÈRES**
6 half spheres



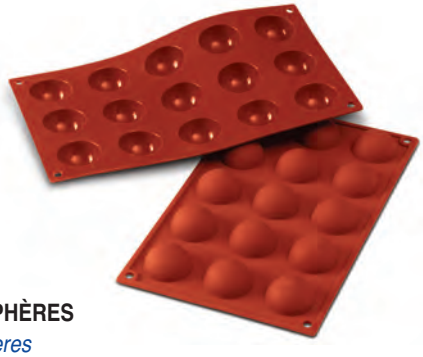
Ø50 - h 25 mm
30 ml



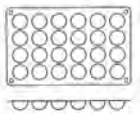
10907 - **8 DEMI SPHÈRES**
8 half spheres



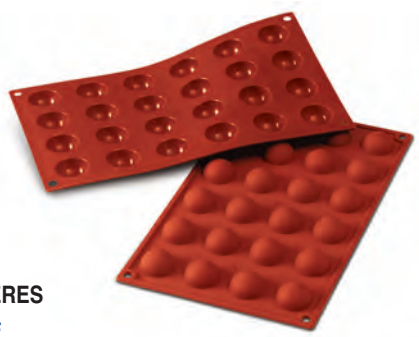
Ø40 - h 20 mm
20 ml



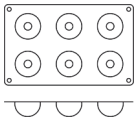
10909 - **15 DEMI SPHÈRES**
15 half spheres



Ø30 - h 15 mm
10 ml



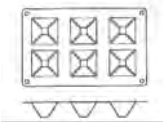
10911 - **24 DEMI SPHÈRES**
24 half spheres



Ø75 - h 40 mm
115 ml



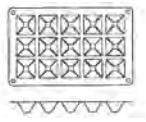
10912 - **6 DEMI SPHÈRES**
6 half spheres



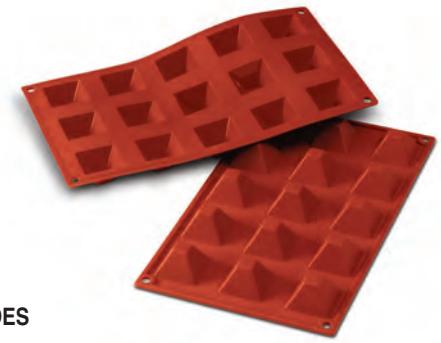
71 x 71 - h 40 mm
90 ml



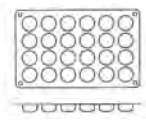
10915 - **6 PYRAMIDES**
6 pyramids



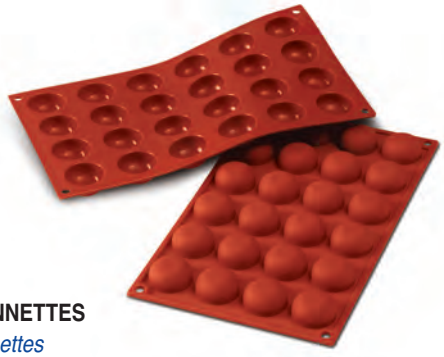
36 x 36 - h 22 mm
20 ml



10918 - **15 PYRAMIDES**
15 pyramids



Ø 34 - h 16 mm
18 ml

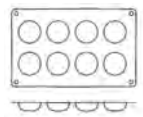


10922 - **24 POMPONNETTES**
24 pomponnettes

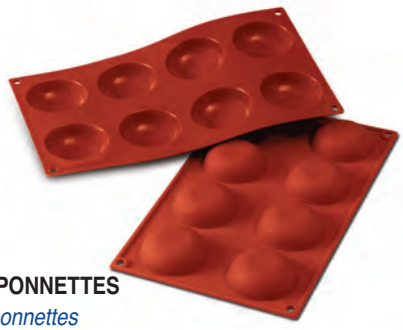
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

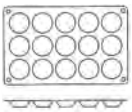
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



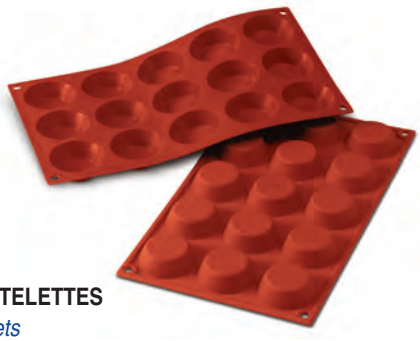
Ø 60 - h 20 mm
40 ml



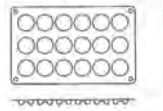
10923 - **8 POMPONNETTES**
8 pomponnettes



Ø 50 - h 15 mm
25 ml



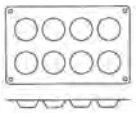
10937 - **15 TARTELETTES**
15 tartlets



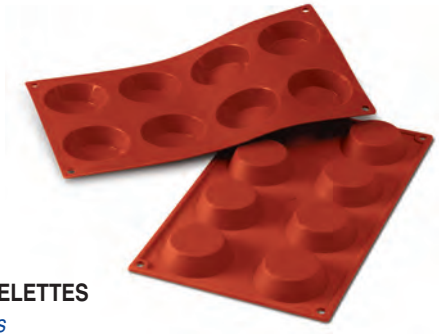
Ø 41 - h 12 mm
18 ml



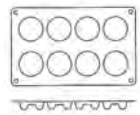
10925 - **18 MINI SAVARINS**
18 mini savarins



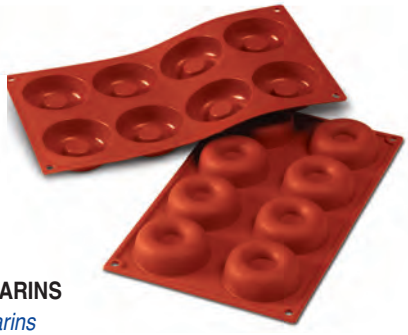
Ø 60 - h 17 mm
40 ml



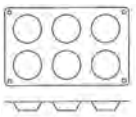
10940 - **8 TARTELETTES**
8 tartlets



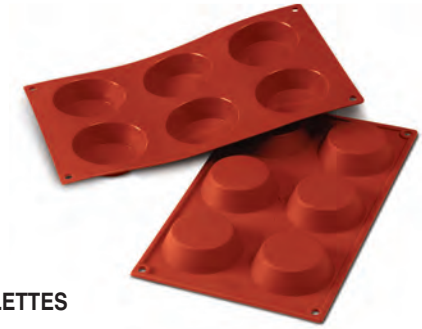
Ø 65 - h 21 mm
50 ml



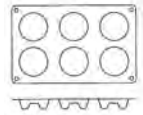
10928 - **8 SAVARINS**
8 savarins



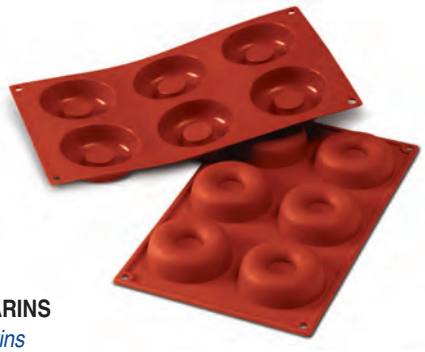
Ø 70 - h 20 mm
70 ml



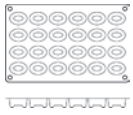
10943 - **6 TARTELETTES**
6 tartlets



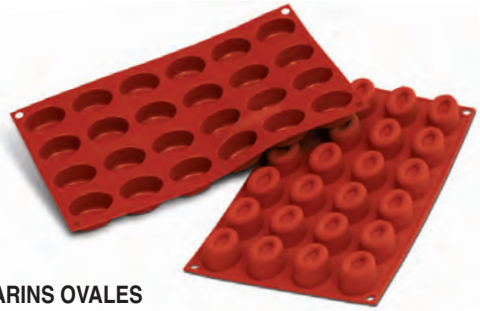
Ø 72 - h 23 mm
62 ml



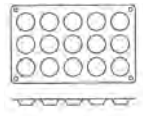
10930 - **6 SAVARINS**
6 savarins



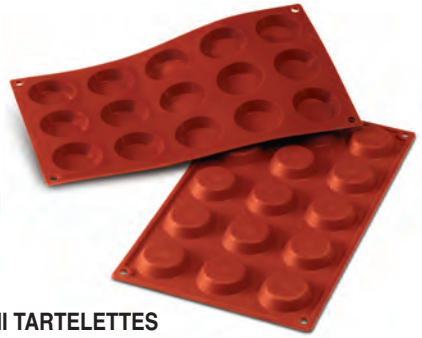
44 x 32 - h 24.5 mm
16 ml



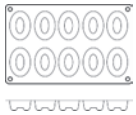
10944 - **24 SAVARINS OVALES**
24 small oval savarin



Ø 45 - h 10 mm
20 ml



10933 - **15 MINI TARTELETTES**
15 tartlets



70 x 52 - h 24 mm
47 ml

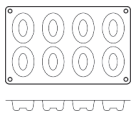


10945 - **10 SAVARINS OVALES**
10 medium oval savarin

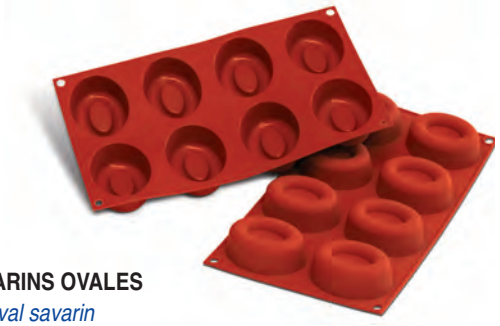
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**

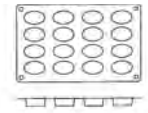


77 x 60 - h 28 mm
72 ml

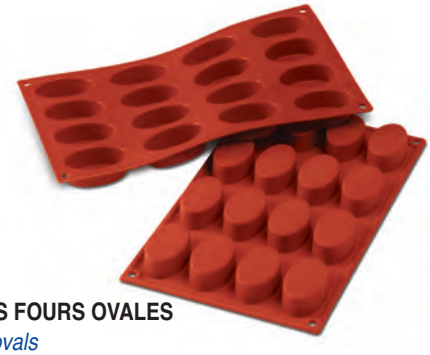


10946 - **8 SAVARINS OVALES**
8 big oval savarin

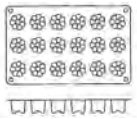




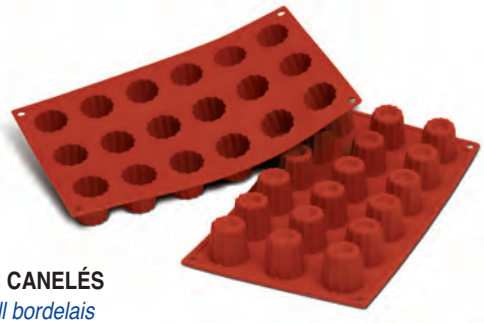
55 x 33 - h 20 mm
30 ml



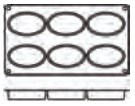
10947 - **16 PETITS FOURS OVALES**
16 small ovals



Ø 35 - h 35 mm
30 ml



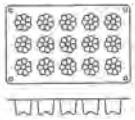
10951 - **18 MINI CANELÉS**
18 small bordelais



88 x 53 - h 24 mm
85 ml



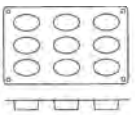
10948 - **6 OVALES**
6 ovals



Ø 45 - h 45 mm
60 ml



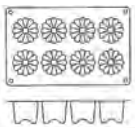
10952 - **15 MINI CANELÉS**
15 medium bordelais



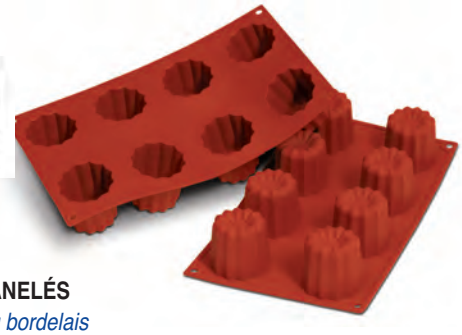
70 x 50 - h 20 mm
50 ml



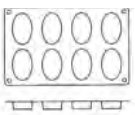
10949 - **9 FORMES OVALES**
9 medium ovals



Ø 55 - h 50 mm
92 ml



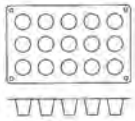
10953 - **8 CANELÉS**
8 big bordelais



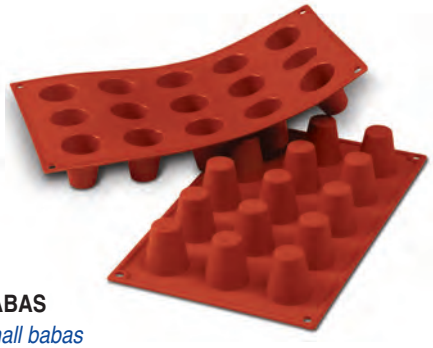
75 x 55 - h 35 mm
110 ml



10950 - **8 FORMES OVALES**
8 big ovals



Ø 35 - h 38 mm
30 ml

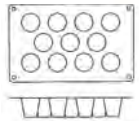


10954 - **15 BABAS**
15 small babas

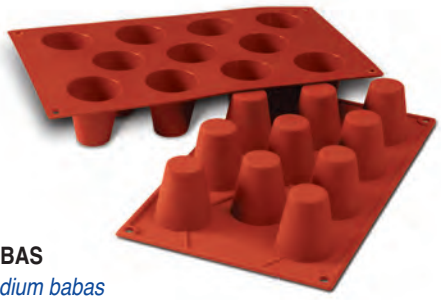
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

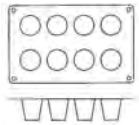
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



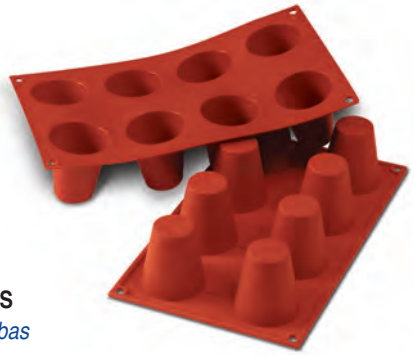
Ø 45 - h 48 mm
50 ml



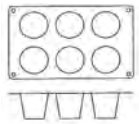
10956 - **11 BABAS**
11 medium babas



Ø 55 - h 60 mm
92 ml



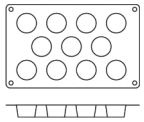
10958 - **8 BABAS**
8 big babas



Ø 75 - h 60 mm
165 ml



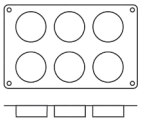
10959 - **6 BABAS**
6 big babas



Ø 50 - h 27 mm
55 ml



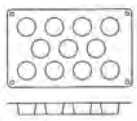
10960 - **11 CYLINDRES**
11 cylinders



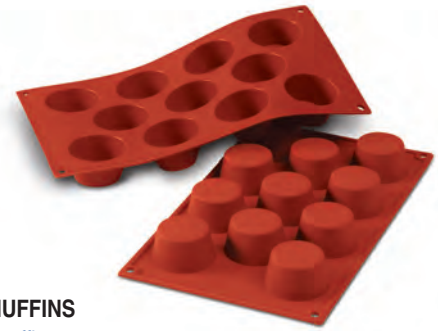
Ø 70 - h 27 mm
103,5 ml



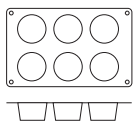
10961 - **6 CYLINDRES**
6 cylinders



Ø 51 - h 28 mm
50 ml



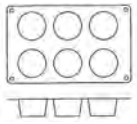
10962 - **11 MINI MUFFINS**
11 small muffins



Ø 68 - h 38 mm
119 ml



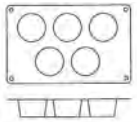
10964 - **6 MUFFINS**
6 muffins



Ø 69 - h 35 mm
100 ml



10965 - **6 MUFFINS**
6 muffins



Ø 81 - h 32 mm
135 ml



10967 - **5 MUFFINS**
5 muffins



MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**

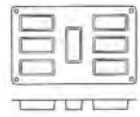




49 x 26 - h 11 mm
20 ml



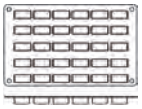
10969 - **20 MINI FINANCIERS**
20 financiers



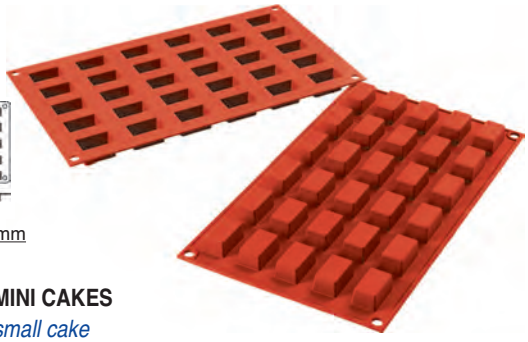
95 x 45 - h 12 mm
50 ml



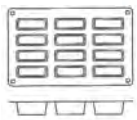
10970 - **7 FINANCIERS**
7 financiers



30 x 18 x h 16 mm
7.5 ml



10971 - **30 MINI CAKES**
30 small cake



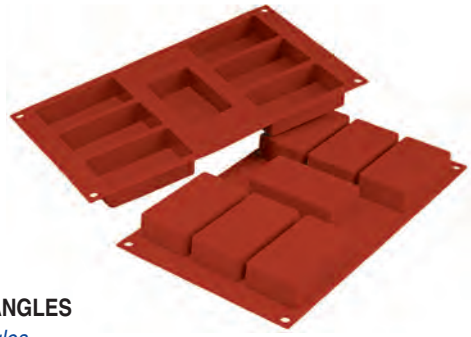
79 x 29 - h 30 mm
70 ml



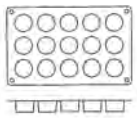
10972 - **12 MINI CAKES**
12 small cakes



87 x 48 - h 24 mm
97 ml



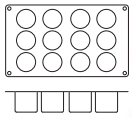
10974 - **7 RECTANGLES**
7 rectangles



Ø 40 - h 20 mm
30 ml



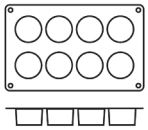
10975 - **15 PETITS FOURS RONDS**
15 round petits fours



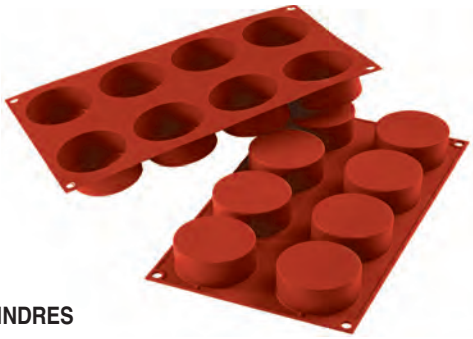
Ø 48 - h 50 mm
83 ml



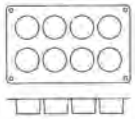
10976 - **12 CYLINDRES**
12 cylindres



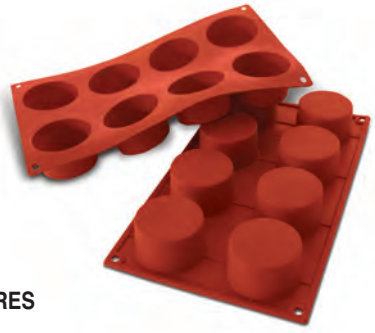
Ø 63 - h 40 mm
123 ml



10977 - **8 CYCLINDRES**
8 cylindres



Ø 60 - h 35 mm
90 ml

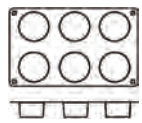


10978 - **8 CYLINDRES**
8 cylinders

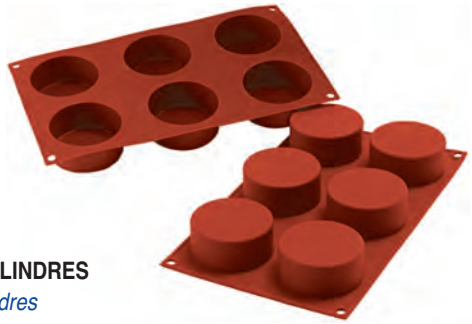
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

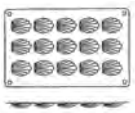
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



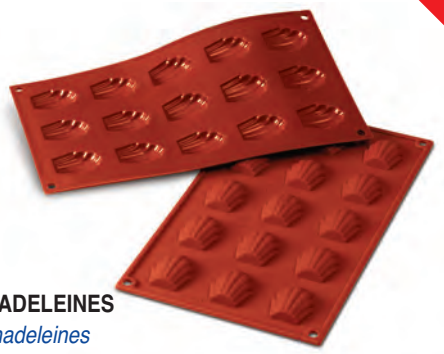
Ø 70 - h 35 mm
133 ml



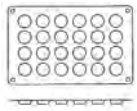
10979 - **6 CYCLINDRES**
6 cylindres



44 x 34 - h 10 mm
10 ml



10985 - **15 MINI MADELEINES**
15 small madeleines

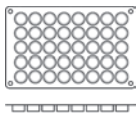


Ø 35 - h 5 mm
5 ml

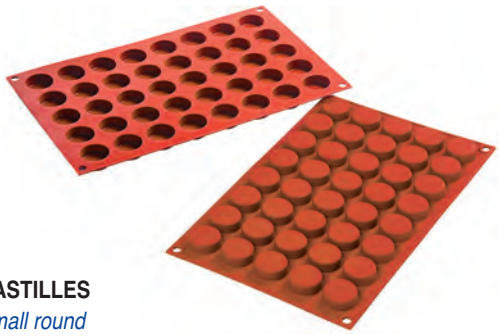


10980 - **24 MINI FLORENTINS**
24 mini florentins

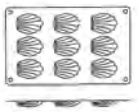




Ø 28 - h 11 mm
6.5 ml



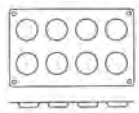
10982 - **40 PASTILLES**
40 small round



68 x 45 - h 17 mm
30 ml



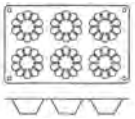
10988 - **9 MADELEINES**
9 madeleines



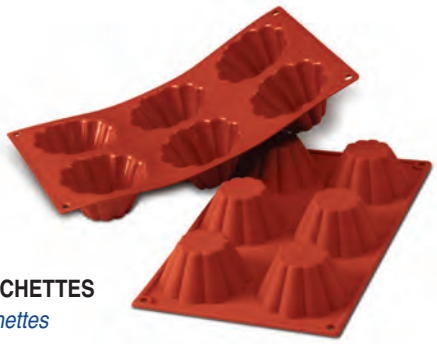
Ø 60 - h 12 mm
35 ml



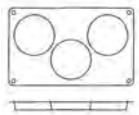
10983 - **8 FLORENTINS**
8 florentins



Ø 79 - h 37 mm
110 ml



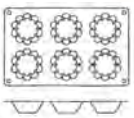
10992 - **6 BRIOCHETTES**
6 briochettes



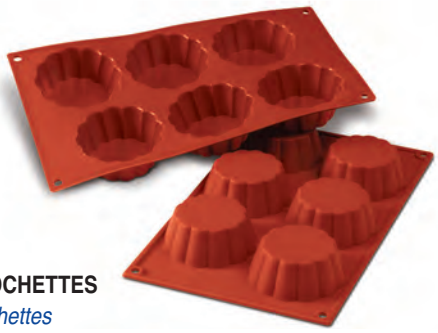
Ø 103 - h 20 mm
140 ml



10984 - **3 FLORENTINS**
3 florentins



Ø 79 - h 30 mm
110 ml

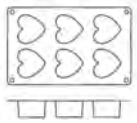


10994 - **6 BRIOCHETTES**
6 briochettes

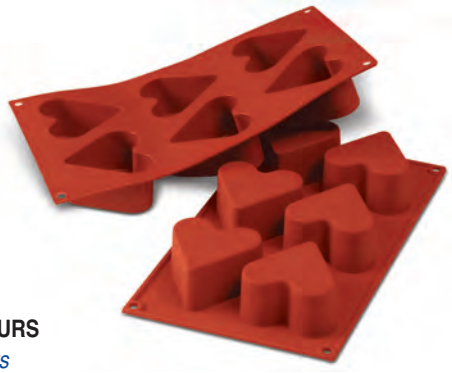
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

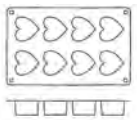
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



Ø 65 - h 40 mm
130 ml



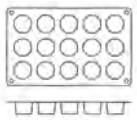
10996 - **6 COEURS**
6 hearts



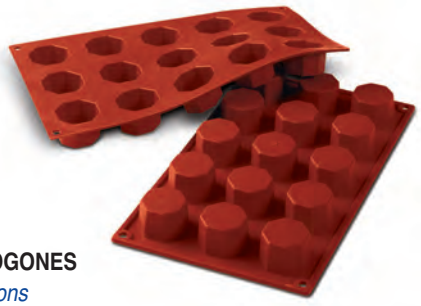
Ø 60 - h 35 mm
90 ml



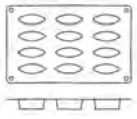
10997 - **8 COEURS**
8 hearts



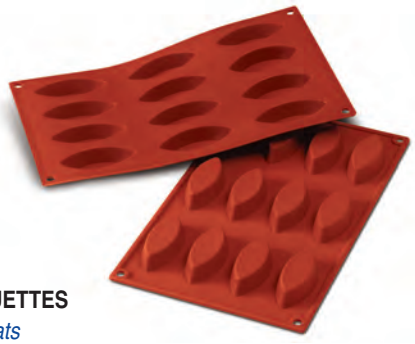
Ø 38 - h 26 mm
30 ml



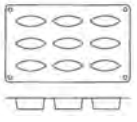
10999 - **15 OCTOGONES**
15 octagons



72 x 30 - h 15 mm
20 ml



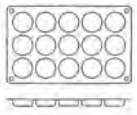
11002 - **12 BARQUETTES**
12 little boats



100 x 44 - h 15 mm
40 ml



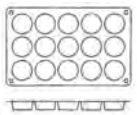
11005 - **9 BARQUETTES**
9 boats



Ø 40 - h 13 mm
20 ml



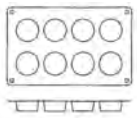
11010 - **15 MILLASSONS**
15 flan moulds



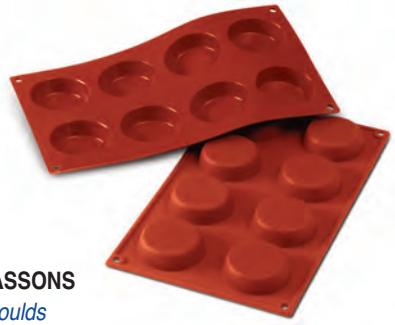
Ø 50 - h 14 mm
30 ml



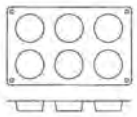
11012 - **15 MILLASSONS**
15 flan moulds



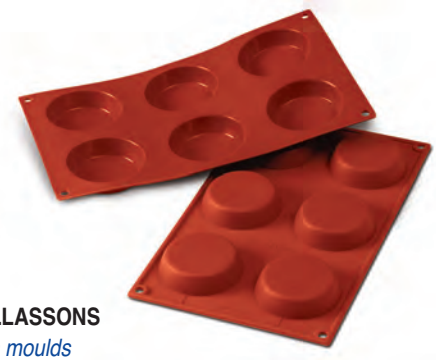
Ø 60 - h 17 mm
42 ml



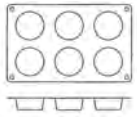
11014 - **8 MILLASSONS**
8 flan moulds



Ø 70 - h 17 mm
52 ml



11016 - **6 MILLASSONS**
6 flan moulds



Ø 80 - h 18 mm
72 ml

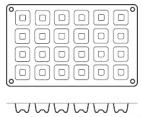


11018 - **6 MILLASSONS**
6 flan moulds

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

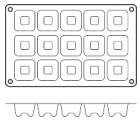
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**





35 x 35 - h 21.5 mm
16 ml

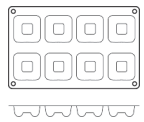
11021 - **24 SAVARINS CARRÉS**
24 small square savarins





48 x 48 - h 29.5 mm
45 ml

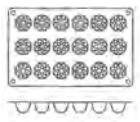
11022 - **15 SAVARINS CARRÉS**
15 medium square savarins

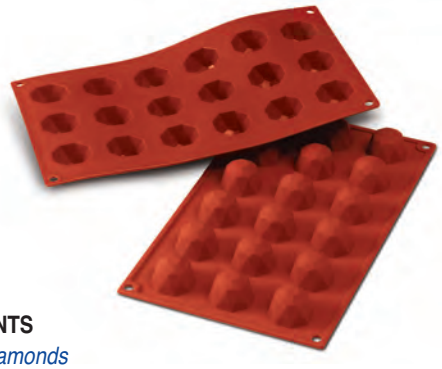




65 x 65 - h 26 mm
73 ml

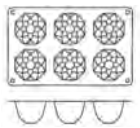
11023 - **8 SAVARINS CARRÉS**
8 big square savarins





Ø 35 - h 23 mm
20 ml

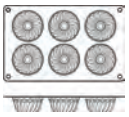
11025 - **18 DIAMANTS**
18 small diamonds





Ø 68 - h 45 mm
92 ml

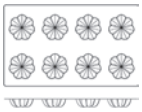
11028 - **6 DIAMANTS**
6 big diamonds

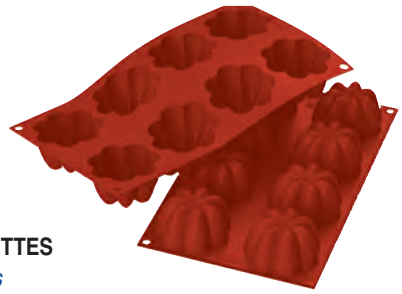




Ø 75 - h 41.5 mm
100 ml

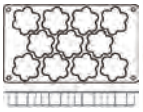
11029 - **6 KOUGLOFFS**
6 gugelhopfs

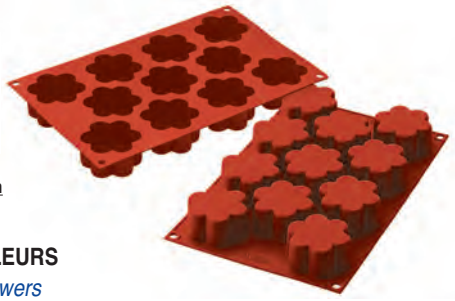




Ø 70 - h 41 mm
102 ml

11030 - **8 CHARLOTTES**
8 charlottes

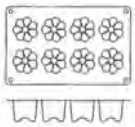




Ø 63,5 - h 32 mm
80 ml

11031 - **11 FLEURS**
11 flowers







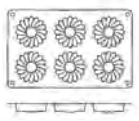
Ø 57 - h 57 mm
130 ml

11032 - **8 BAVAROIS**
8 bavarese

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

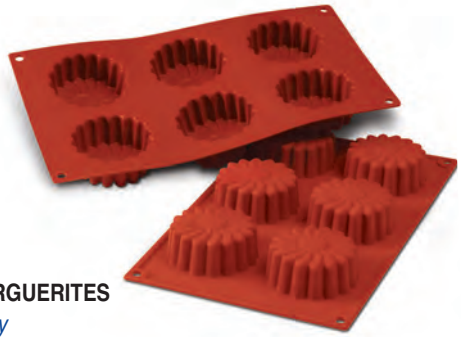
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

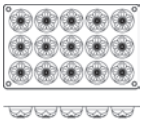
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



Ø 70 - h 28 mm
80 ml

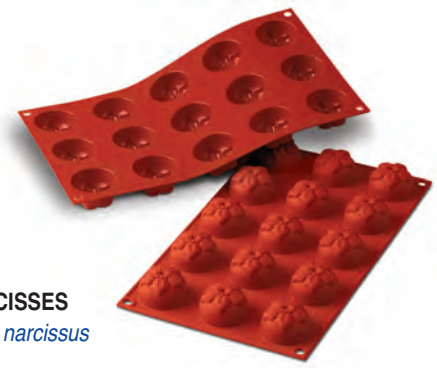
11033 - **6 MARGUERITES**
6 daisy

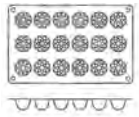




Ø 44 - h 25 mm
23 ml

11038 - **15 NARCISSES**
15 small narcissus

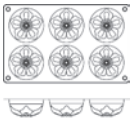




Ø 44 - h 27 mm
23 ml

11034 - **15 TOURNESOLS**
15 small sun flowers

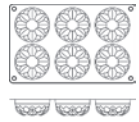




Ø 76 - h 40 mm
115 ml

11039 - **6 NARCISSES**
6 narcissus

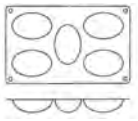




Ø 76 - h 40 mm
115 ml

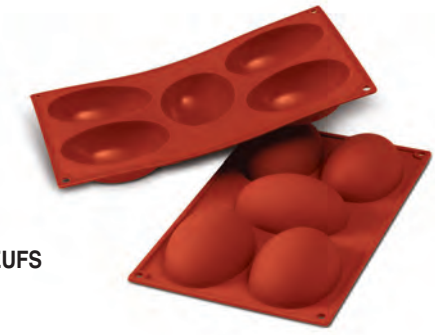
11035 - **6 TOURNESOLS**
6 sun flowers





102 x 73 - h 36 mm
130 ml

11040 - **5 DEMI OEUFS**
5 half eggs

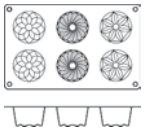




Ø 55 - h 36 mm
50 ml

11036 - **8 MINI KOUGLOFFS**
8 small gugelhopfs

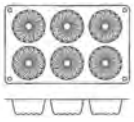




Ø 75 - h 40 mm
100 ml

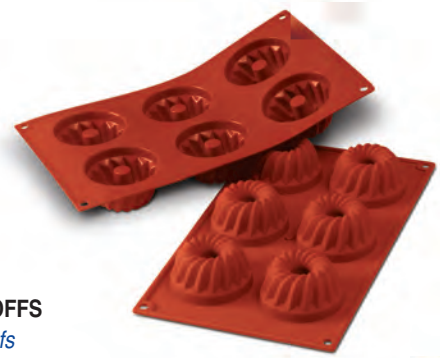
11041 - **6 KOUGLOFFS ASSORTIS**
6 gugelhopfs fantasy





Ø 70 - h 36 mm
80 ml

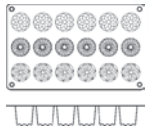
11037 - **6 KOUGLOFFS**
6 gugelhopfs



MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

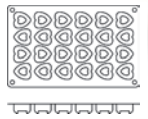
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



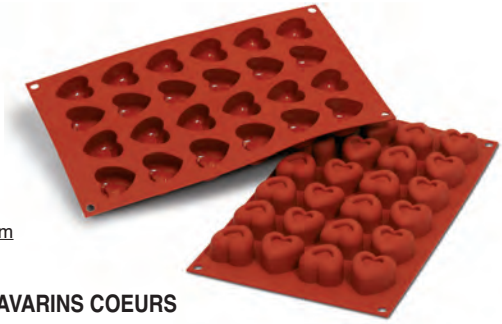
Ø 40 - h 22 mm
17.5 ml



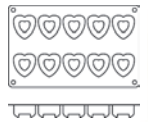
11042 - **18 MINI KOUGLOFFS ASSORTIS**
18 gugelhopfs fantasy



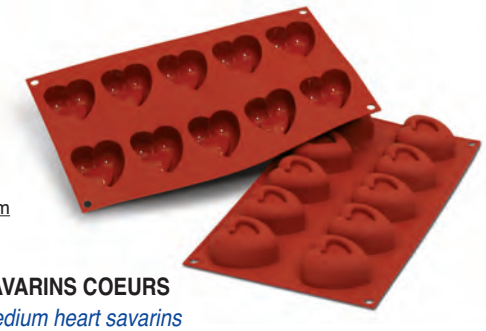
37 x 36 - h 23 mm
16 ml



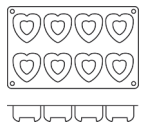
11043 - **24 SAVARINS COEURS**
24 small heart savarins



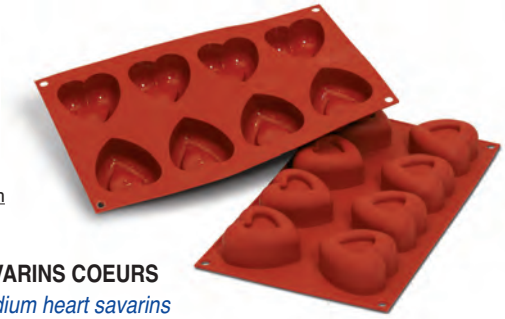
56 x 52 - h 29 mm
45 ml



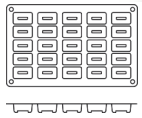
11044 - **10 SAVARINS COEURS**
10 medium heart savarins



62 x 62 - h 32 mm
72 ml



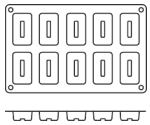
11045 - **8 SAVARINS COEURS**
8 medium heart savarins



43.6 x 26 - h 22 mm
16 ml



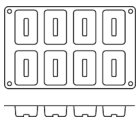
11046 - **25 SAVARINS RECTANGULAIRES**
25 small rectangular savarins



60.7 x 39.7 - h 26 mm
45 ml



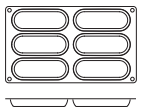
11047 - **10 SAVARINS RECTANGULAIRES**
10 medium rectangular savarins



74.6 x 47.6 - h 28 mm
72 ml



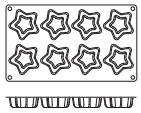
11048 - **8 SAVARINS RECTANGULAIRES**
8 big rectangular savarins



130 x 50 x ht 18.5 mm
83 ml



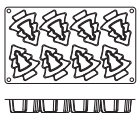
11049 - **6 SAVOYARDS**
6 savoyards biscuits



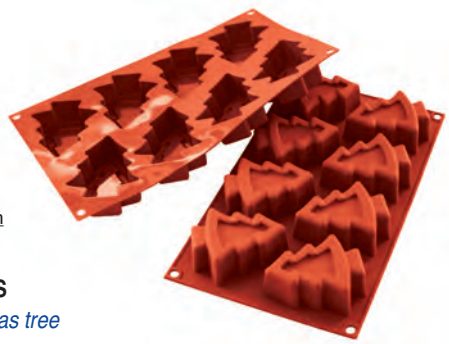
Ø 70 - h 25 mm
52.5 ml



11051 - **8 ÉTOILES**
8 stars



83.5 x 68 - h 30.5 mm
81 ml

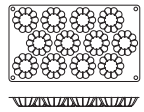


11052 - **8 SAPINS**
8 christmas tree

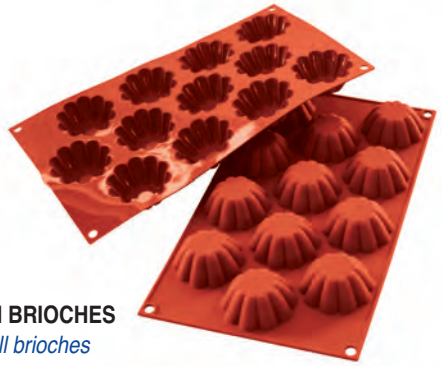
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

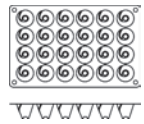
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



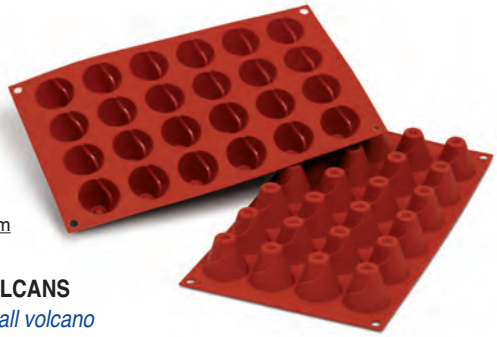
Ø 58 - h 22 mm
33 ml



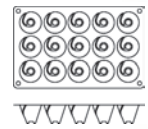
11053 - **12 MINI BRIOCHES**
12 small brioches



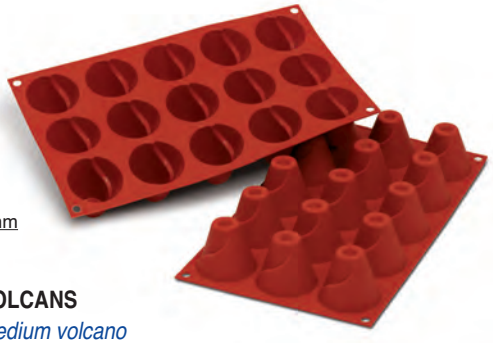
Ø 38.7 - h 32.5 mm
16 ml



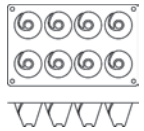
11055 - **24 VOLCANS**
24 small volcano



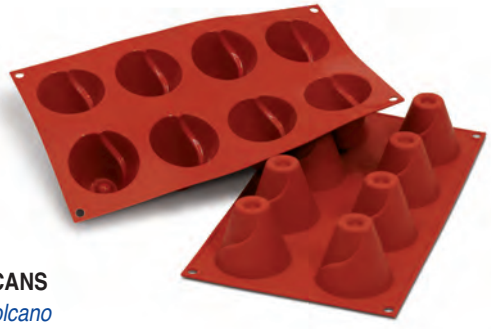
Ø 52.4 - h 43.7 mm
41 ml



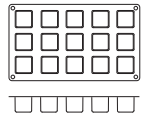
11056 - **15 VOLCANS**
15 medium volcano



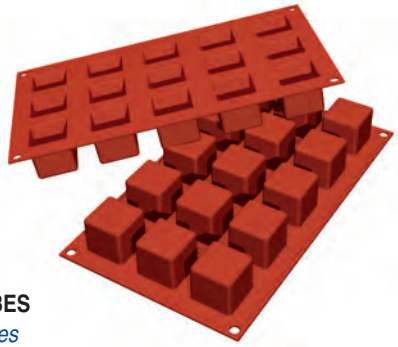
Ø 62.7 - h 52 mm
72 ml



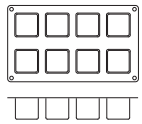
11057 - **8 VOLCANS**
8 big volcano



35 x 35 - h 35 mm
42 ml



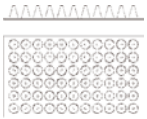
11058 - **15 MINI CUBES**
15 small cubes



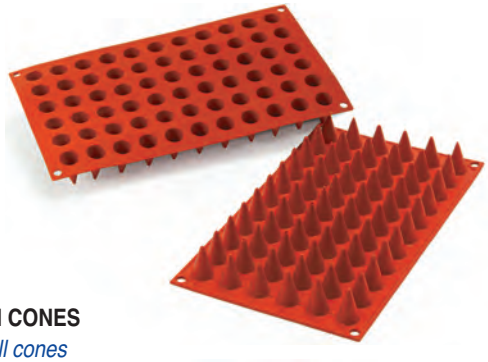
50 x 50 - h 50 mm
125 ml



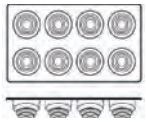
11059 - **8 CUBES**
8 cubes



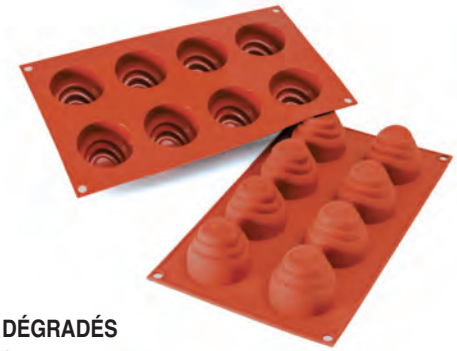
Ø 18 - h 30 mm
3 ml



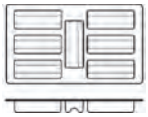
11071 - **66 MINI CONES**
66 small cones



Ø 55 - h 42.5 mm
10 ml



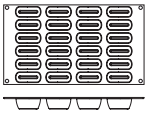
11072 - **8 RONDS DÉGRADÉS**
8 round cakes



95 x 35 - h 25 mm
68 ml



11073 - **7 BANDES CREUSES**
7 deep strips



50 x 18 - h 23.5 mm
14 ml

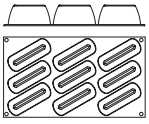


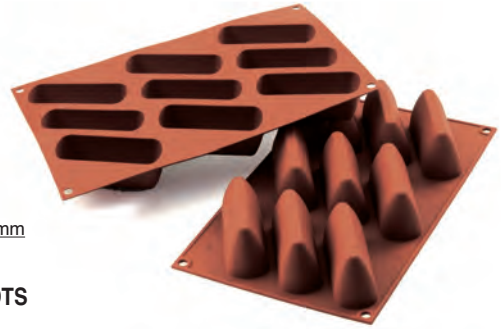
11074 - **24 MINI LINGOTS**
24 small ingots

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

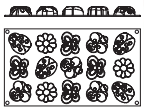
La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**





93.5 x 31.5 - h 42.5 mm
85 ml

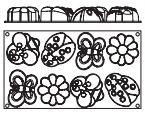
11075 - **9 LINGOTS**
9 ingots

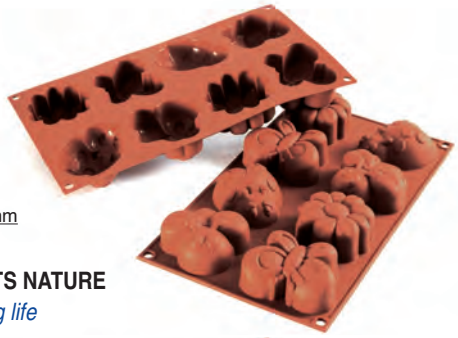




50 x 38 - h 20 mm
20 ml

11076 - **15 MINI SUJETS NATURE**
15 small spring life





77.5 x 57.5 x ht 32 mm
80 ml

11077 - **8 SUJETS NATURE**
18 spring life

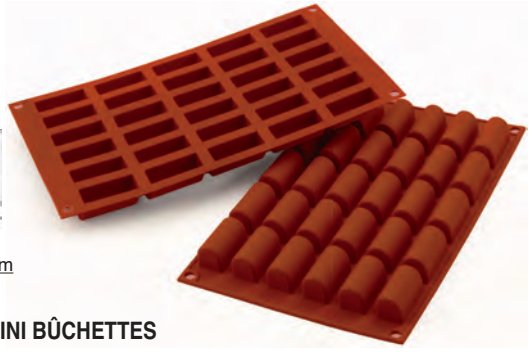




84 x 32 - h 35 mm
83 ml

11078 - **9 BÛCHETTES**
9 small yule logs

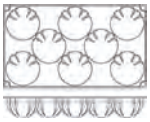


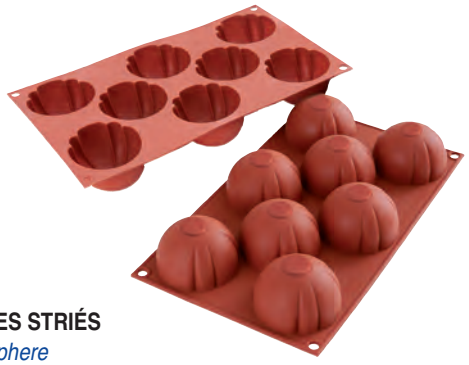


44 x 18 - h 20 mm
30 ml

11082 - **30 MINI BÛCHETTES**
30 mini yule logs

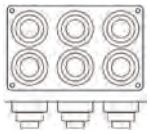






Ø 64 - h 42 mm
105 ml

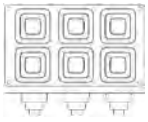
11079 - **8 DOMES STRIÉS**
8 half sphere





Ø 75 - h 60 mm
177 ml

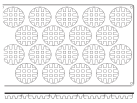
11083 - **6 MINI WONDER CAKES**
6 small wonder cakes

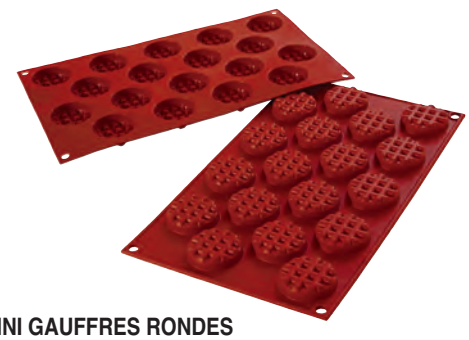




69 x 69 - h 60 mm
170 ml

11084 - **6 MINI WONDER CAKES CARRÉS**
6 small square wonder cakes





Ø 40 - h 12 mm
11.5 ml

11085 - **18 MINI GAUFFRES RONDES**
18 small round waffer

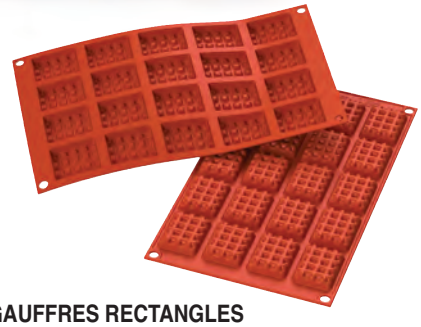
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm **8.20 €**



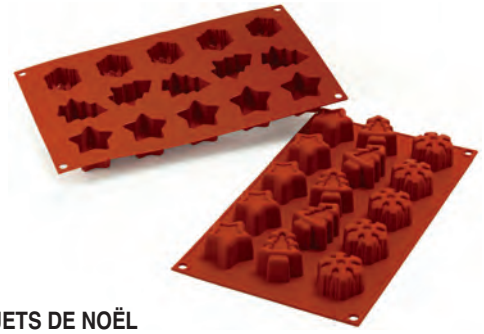




45 x 35 - h 10 mm
12 ml

11086 - **20 MINI GAUFFRES RECTANGLES**
20 small rectangle waffer





39 x 49 - h 25 mm
22.5 ml

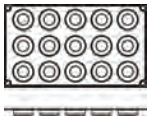
11087 - **15 SUJETS DE NOËL**
15 christmas cake

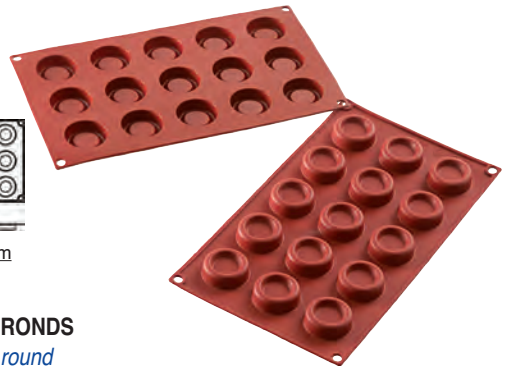




Ø 38 x 38 - h 13 mm
14 ml

11090 - **15 CARRÉS**
15 squares

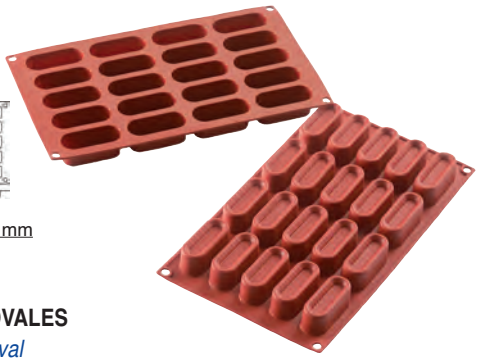




Ø 40 - h 13 mm
12,3 ml

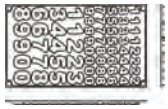
11091 - **15 RONDS**
15 round

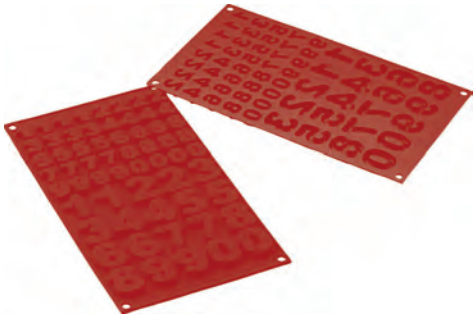




60 x 24.5 - h 23 mm
26 ml

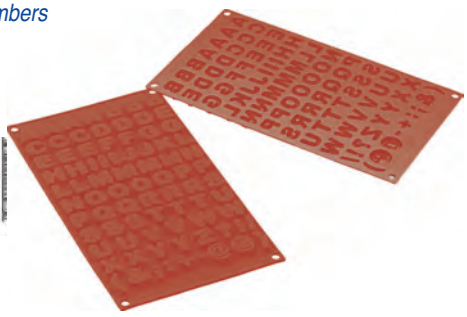
11092 - **20 OVALES**
20 oval





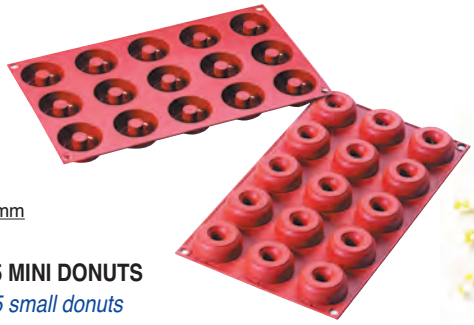
11108 - **60 CHIFFRES**
60 numbers





11109 - **82 LETTRES ET SIGNES**
82 letters and sign

La plaque de 300 x 175 mm - Avec boite de présentation **11.00 €**



Ø 45 - h 18 mm
22 ml

11088 - **15 MINI DONUTS**
15 small donuts

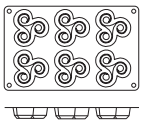


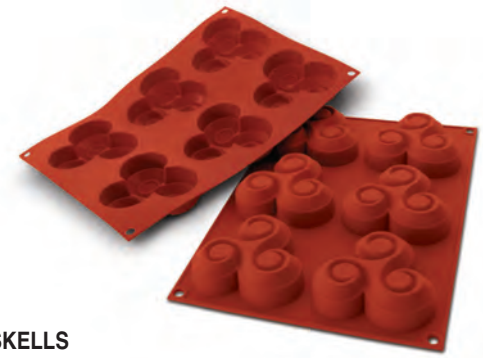


Ø 75 - h 28 mm
98 ml

11089 - **6 DONUTS**
6 donuts

La plaque de 300 x 210 mm **12.00 €**



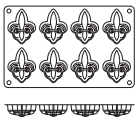


85 x 85 - h 25 mm
90 ml

11060 - **6 TRISKELLS**
6 triskells





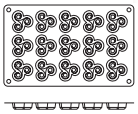




61 x 77 - h 25 mm
40 ml

11066 - **8 FLEURS DE LYS**
8 flower of lily

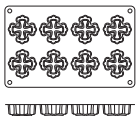
La plaque de 300 x 175 mm **12.00 €**





50 x 50 - h 17 mm
20 ml

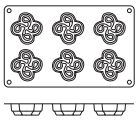
11062 - **15 TRISKELLS**
15 triskells





67 x 67 - h 40 mm
44 ml

11064 - **8 CROIX OCCITANE**
8 occitan cross





Ø 68 x ht 25 mm
54 ml

11069 - **8 CROIX BASQUE**
8 basque cross

La plaque de 300 x 175 mm **6.00 €**

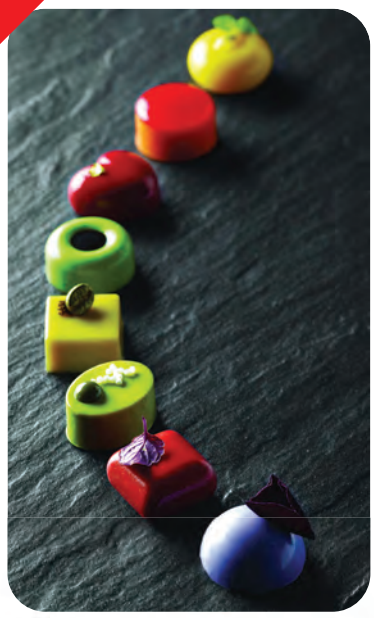


11054 - **CAKE / TOURTIÈRE**
Cake / Tourtière
Cake : 145 x 60 x 38 mm
Tourtière : Ø 125 x 28 mm

La plaque de 210 x 170 mm **8.20 €**



11070 - **PLAQUE BARRE DE CHOCOLAT**
Chocolate sheet
5 barres - Long : 200 m - Larg 30 mm - Ht : 15 mm



GAMME MICRO PÂTISSERIES
Micro moulds range

- Cette nouvelle gamme permet de réaliser des pièces salées ou sucrées de 5 ml au design simple et épuré.
- Idéal pour créer des décors, des inserts, des petites bouchées en pâtisserie, restauration et traiteur...

- *Micro moulds are suitable both for sweet and savoury creations or small decorations.*
- *Nice and simply design for pastry, restaurant and catering...*



11156 - 35 MICRO TRUFFES **14.00 €**
Ø 22 - h 20 mm - 5 ml
35 micro truffles

La plaque 300 x 175 mm **13.00 €**



11157 - PLAQUE 56 MICRO RECTANGLES
26 x 16 x h 11 mm - 5 ml
Micro rectangle mould



11159 - 35 MICRO DÔMES
Ø 26 - h 14 mm - 5 ml
Micro dome



11160 - 35 MICRO SAVARINS
Ø 26 - h 12 mm - 5 ml
Micro savarin



11161 - 35 MICRO OVALES
26 x 19 - h 12 mm - 5 ml
Micro oval



11163 - 35 MICRO RONDS
Ø 24 - h 12 mm - 5 ml
Micro round



11164 - 35 MICRO CARRÉS
21 x 21 - h 13 mm - 5 ml
Micro square



11165 - 35 MICRO RONDS BOMBÉS
Ø 26 - h 13 mm - 5 ml
Micro stone



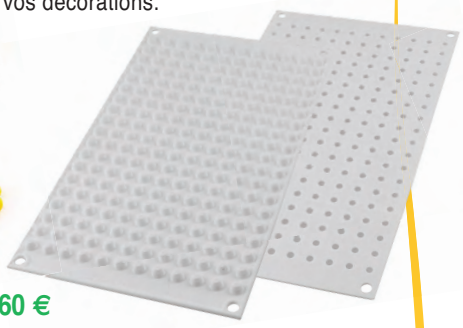
11166 - 35 MICRO COEURS BOMBÉS
26 x 25 - h 13 mm - 5 ml
Micro love



11170 - 35 MICRO CARRÉS BOMBÉS
23 x 23 - h 13 mm - 5 ml
Micro gem



Moule permettant de réaliser des petites perles de Ø 7 mm, idéales pour vos décorations.



11608 - MINI PERLES 12.60 €
Ø 7 x h 6 mm - 1 ml
Mini pearl





11151 - 15 TOURBILLONS 14.40 €
Ø 45 x h 7 mm - 9 ml
Swirl "Tourbillons"





11152 - 6 TOURBILLONS 14.40 €
Ø 75 x h 8 mm - 28 ml
Swirl "Tourbillons"





11153 - 2 TOURBILLONS 14.40 €
Ø 140 x h 9 mm - 100 ml
Swirl "Tourbillons"



11173 - 15 MINI TRUFFES 10.50 €
Ø 32 x h 28 mm - 20 ml
15 mini truffles



11174 - 8 TRUFFES 14.70 €
Ø 62 x h 52 mm - 117 ml
8 truffles



11214 - 15 TRUFFES 14.70 €
Ø 42 x h 36 mm - 40 ml
15 truffles



11216 - 8 TRUFFES 14.70 €
Ø 52 x h 45 mm - 70 ml
8 truffles



11175 - 8 CUBES KUADRO **13.00 €**
60 x 60 x h 50 mm - 150 ml
8 Kuadro



11194 - 8 OVALES BOMBÉS **10.50 €**
82x 43 x h 32 mm - 81 ml
8 pillow



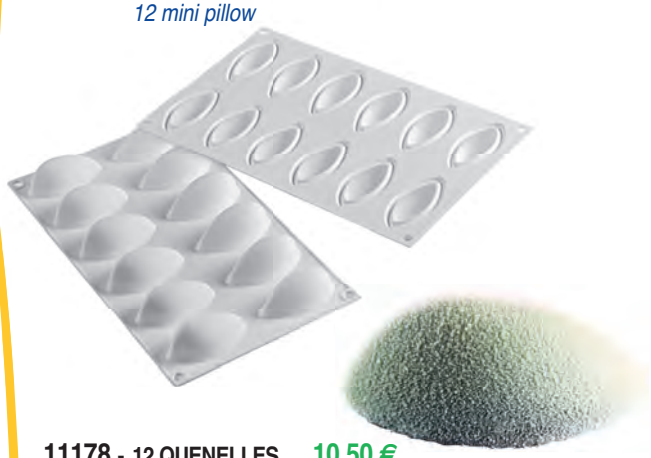
11196 - 8 CARRÉS BOMBÉS "GEM 100" **10.50 €**
61 x 61 x h 30 mm - 100 ml
8 square



11219 - 12 MINI OVALES BOMBÉS PILLOW **10.50 €**
58 x 29 x h 23 mm - 30 ml
12 mini pillow



11204 - 15 CARRÉS BOMBÉS **10.50 €**
40 x 40 x h 23 mm - 30 ml
15 square gem



11178 - 12 QUENELLES **10.50 €**
63 x 29 x h 28 mm - 24 ml
12 quenelles



11176 - 8 CARRÉS SPHÈRES **14.70 €**
60 x 60 x h 39 mm - 110 ml
8 square sphere



11179 - 6 ZEN 100 **10.50 €**
87 x 63 x h 36 mm - 110 ml
6 ZEN moulds





11169 - 6 IGLOOS **10.50 €**
75 x 70 x h 42 mm - 115 ml
6 igloos



11192 - 8 RONDS BOMBÉS STONE **10.50 €**
Ø 65 x h 30 mm - 85 ml
8 stone



11171 - 6 PALETS VRILLÉS BOMBÉS "SAMOURAÏ" **14.70 €**
Ø 70 x h 35 mm - 110 ml
6 samouraï



11218 - 6 SPHÈRES BLOOM **14.70 €**
Ø 68 x h 52 mm - 120 ml
6 bloom



11186 - 6 DEMI SPHÈRES VRILLÉES **10.50 €**
Ø 75 x h 37.5 mm - 110 ml
6 half spheres spin



11223 - KIT 6 MOULES GAME **18.83 €**
Composé de 2 plaques - Ø 65 x h 40 mm - 120 ml
Game mould



11191 - 15 RONDS BOMBÉS GLOBE **10.50 €**
Ø 45 x h 20 mm - 15 ml
15 stone



11227 - 8 GOUTTES **10.50 €**
Plaque 300 x 175 mm - Ø 54 x h 40 mm - 55 ml
6 drops



11167 - 6 FORMES "ÉCLAIR" **15.70 €**
129 x 40 x h 35 mm - 140 ml
6 eclairs



11212 - 8 CYLINDRES **15.70 €**
126 x 27 x h 27 mm - 8 x 76 ml
Cylinder mould



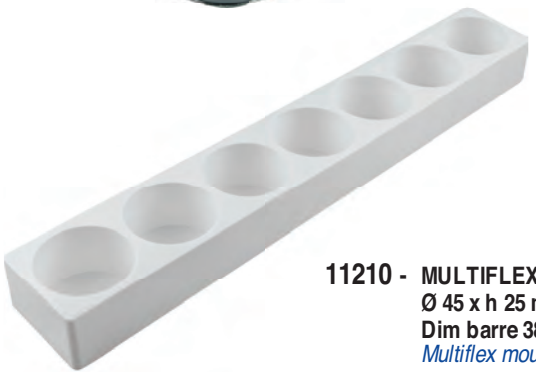
11201 - 8 FASHION ÉCLAIRS **15.70 €**
130 x 25 x h 25 mm - 8 x 80 ml
Fashion eclair mould



11213 - 8 FINGERS **15.70 €**
126 x 27 x h 27 mm - 8 x 76 ml
Finger mould



11203 - COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRE P/100 **19.60 €**
Dim ext. : 160 x 48 mm - Dim int. : 143 x 33 mm
Black oval plastic tray



11210 - MULTIFLEX **19.50 €**
Ø 45 x h 25 mm - 7 x 40 ml
Dim barre 380 x 58 x h 27 mm
Multiflex mould



MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

KITS MOULES SILICONE



11181 - KIT "COUSSIN COEUR" **45.80 €**
Composé de 7 moules coussin 100 x 100 x h 30 mm - 270 ml
et d'une plaque 15 coeurs bombés ref. : 11182
Heart kit



11226 - KIT ÉTOILE **23.60 €**
Composé de 2 moules
Etoile centrale Ø 96 x h 55 mm
Piques 75 x 48 x h 52 mm - 720 ml
Star mould



11182 - 15 COEURS BOMBÉS **10.50 €**
45 x 44 x h 24 mm - 30 ml
15 hearts



11224 - 6 RUBEN **15.70 €**
114 x 57 x h 45 mm - 120 ml
Ruben mould



11184 - 8 COEURS BOMBÉS **10.50 €**
63.5 x 65 x h 39 mm - 100 ml
8 hearts



11228 - MOULE 6 MINI NUAGES CARRÉS **14.65 €**
71 x 71 x h 34 mm - 120 ml
6 small clouds mould

LA PLAQUE 300 x 175 mm



11199 - 6 ROSES **14.70 €**
Ø 70 x h 55 mm - 143 ml
6 roses



11221 - MOULE 6 MONTAGNES "TRE CIME" **10.50 €**
120 x 45 x h 65 mm - 120 ml
6 Montains mould

LA PLAQUE
300 x 175 mm



11206 - PLAQUE 15 MARRONS 10.50 €
47 x 48 x h 25 mm - 15 x 30 ml
Chestnut mould



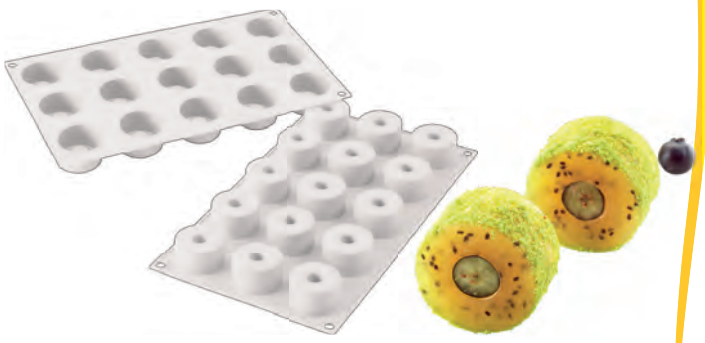
11208 - PLAQUE 6 MARRONS 14.70 €
72 x 74.5 x h 39.5 mm - 6 x 110 ml
Chestnut mould



11222 - 6 MANGUES 15.70 €
93 x 57 x h 42 mm - 130 ml
Mango mould



11225 - 6 CABOSSES CACAO 15.70 €
102 x 54 x h 42 mm - 115 ml
Cacao mould

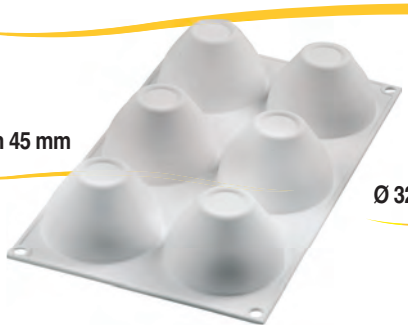


11197 - 15 SUSHIS ROLLS 10.00 €
Ø 40 x h 25 mm - 29 ml
15 sushis roll



11198 - 15 SUSHIS MAKIS 10.00 €
35 x 35 x h 25 mm - 26 ml
15 sushis makis

Ø 63 x h 45 mm



Ø 32 x h 28 mm





11240 - MOULE 6 FRAGRANCES 115 ml 19.00 €
6 fragrances mould
Kit composé de 2 plaques silicone 300 x 175 mm

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

Nouveautés

LA PLAQUE
300 x 175 mm





11293 - **15 MINI RUSSIAN TALE** **16.26 €**
Ø 41.5 x h 45.5 mm - 30 ml
15 small russian tale





11294 - **12 MINI ÉCLAIRS CAROLINE** **16.26 €**
83 x 23 x h 21mm
12 small eclair Caroline





11295 - **6 ROND UNIVERSO** **11.62 €**
Ø 67 x h 27 mm - 90 ml
6 round universo





11296 - **6 COEURS ORIGAMI** **16.26 €**
82.6 x 74 x h 35 mm - 110 ml
6 origami hearts



11297 - **15 MINI FRAISES** **16.26 €**
48 x 37 x h 33 mm - 30 ml
15 small strawberry



11299 - **15 MINI POMMES** **16.26 €**
Ø 39 x h 30 mm - 30 ml
15 small apple



11298 - **15 MINI CITRONS** **16.26 €**
58 x 38 x h 27 mm - 30 ml
15 small lemon

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11230 - KIT 6 TARTELETTES **34.00 €**
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 50 ml
Tartlet kit



11233 - KIT 4 TARTELETTES **28.75 €**
Composé de 4 cercles perforés Ø 100 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 4 empreintes 80 ml
Tartlet kit

LA PLAQUE 300 x 175 mm



KIT 2 TARTES
Composé de 2 cercles perforés en matière composite + 1 moule silicone 2 empreintes
Tart kit

Code	Dimensions mm Cercle	Moule	Vol. ml	€
11234	120 x 20	105 x 17	140	23.52
11231	150 x 20	122 x 20	228	26.15





KIT TARTE
Composé de 1 cercles perforé en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte
Tart kit

Code	Dimensions mm Cercle	Moule	Vol. ml	€
11232	190 x 20	160 x 20	400	20.95
11235	210 x 20	175 x 20	460	22.22
11236	230 x 20	190 x 20	555	23.52
11237	250 x 20	205 x 20	650	24.83

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

Nouveautés



11241 - KIT 6 TARTELETTES CARRÉES **34.00 €**
Composé de 6 carrés perforés 80 x 80 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 62 ml
Square tartlet kit



11244 - KIT TARTE CARRÉE **20.91 €**
Composé d'un carré perforé 200 x 200 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte 560 ml
Square tartlet kit



11246 - KIT 6 TARTELETTES RECTANGLES **34.00 €**
Composé de 6 rectangles perforés 120 x 35 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 26 ml
Rectangular tartlet kit



11247 - KIT TARTE RECTANGLE **20.91 €**
Composé d'un rectangle perforé 265 x 105 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone empreinte 332 ml
Rectangular tartlet kit



11248 - KIT 6 TARTELETTES OBLONG **34.00 €**
Composé de 6 oblongs perforés 146 x 35 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 28.5 ml
Oblong tartlet kit

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

Nouveautés





Base Ø 85/50 x h 18 mm
65 ml

Insert Ø 75/60 x h 8 mm
13 ml

11229 - MOULE 6 ANNEAUX RING 24.40 €
6 ring mould



Kit composé de 2 plaques silicone
300 x 175 mm
+ 1 découpoir double permettant
une découpe intérieure ou
extérieure du moule.



11290 - KIT 6 TARTELETTES PARADIS 34.00 €
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 37 ml
Paradise kit mould

Ø 70 x h 11 mm







11291 - KIT 6 TARTELETTES MONT BLANC 34.00 €
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 106 ml
Mont Blanc kit mould

Ø 74 x h 42 mm





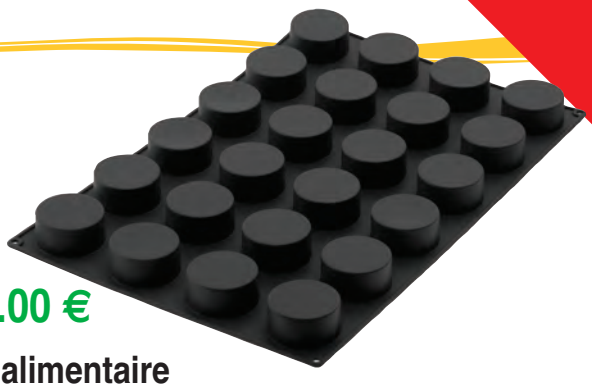


11292 - KIT 8 TARTELETTES HONORÉ 39.20 €
Composé de 8 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 34 ml
Honoré kit mould

Ø 70 x h 13 mm







La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**

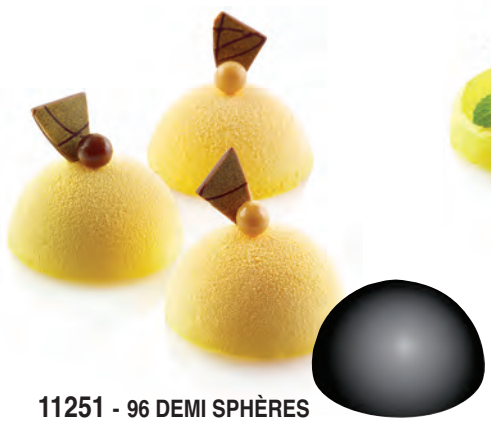
Plaque souple professionnelle en silicone alimentaire

- Pour four et congélation de - 40°C à +300°C
- Anti-adhésive
- Cuisson régulière
- Dimension et qualité professionnelles
- Grand nombre d'empreintes pour une productivité optimale



11250 - **30 MINI CAKES**
30 mini cakes
99 x 49 x 30 mm - 130 ml

11252 - **36 MINI CAKES**
36 mini cakes
60 x 23 x h 20 mm - 36 x 32 ml



11251 - **96 DEMI SPHÈRES**
96 half spheres
Ø 35 x 17.5 mm - 11 ml

11256 - **28 DEMI SPHÈRES**
28 half spheres
Ø 70 x 35 mm - 90 ml



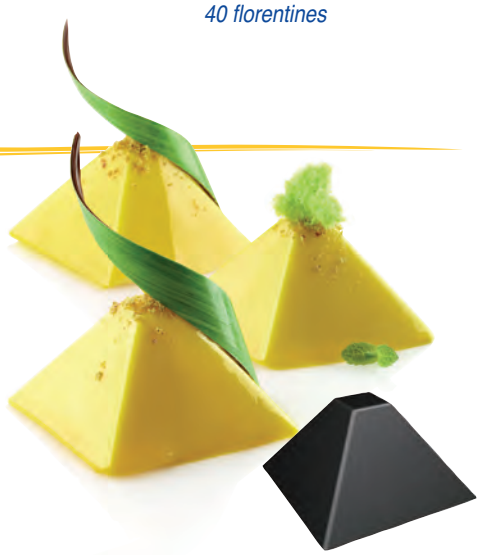
11253 - **40 FLORENTINS**
Ø 60 x 11 mm - 25 ml
40 florentines



11254 - **24 CYLINDRES**
Ø 70 x 35 mm - 133 ml
24 cylinders



11255 - **70 MINI MUFFINS**
Ø 45 x 30 mm - 40 ml
70 mini muffins



11257 - **35 PYRAMIDES**
65 x 65 x 35 mm - 61 ml
35 pyramids



11258 - **24 BRIOCHETTES**
Ø 79 x 35 mm - 84 ml
24 mini brioches



11259 - **78 MADELEINES**
46.5 x 33 x 14.5 mm - 11 ml
78 madeleines



11260 - **44 MADELEINES**
77 x 44 x 18 mm - 32 ml
44 madeleines

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



11261 - **100 MINI MADELEINES**
45 x 26 x 12 mm - 12 ml
100 small madeleines



11262 - **54 CANNELÉS**
Ø 56 x 50 mm - 80 ml
54 cannelé



11263 - **30 BARQUETTES**
105 x 45 x 15 mm - 34 ml
30 boats



11264 - **35 KOUGLOFFS**
Ø 71 x 35 mm - 90 ml
35 kougloffs



11265 - **60 MUFFINS MIGNONS**
Ø 40 x 20 mm - 25 ml
60 Mignon muffins



11266 - **24 MUFFINS**
Ø 69 x 39 mm - 122 ml
24 muffins



11268 - **60 MINI TARTELETTES**
Ø 44 x 10 mm - 10 ml
60 mini tartlets



11269 - **12 FONDS DE BISCUIT**
Ø 120 x 22 mm - 120 ml
12 biscuits

11270 - **12 FONDS DE BISCUIT**
Ø 120 x 10 mm - 112 ml
12 biscuits



11271 - **6 FONDS DE BISCUIT**
Ø 160 x 10 mm - 200 ml
6 biscuits

11272 - **8 FONDS DE BISCUIT**
Ø 140 x 25 mm - 382 ml
8 biscuits

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**

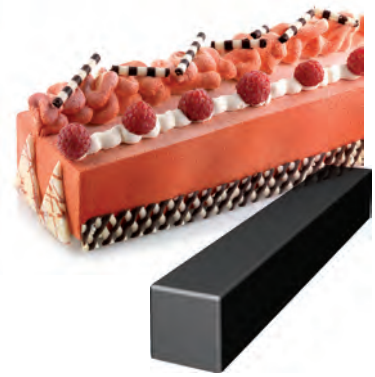




11278 - MOULE 20 ÉTOILES
20 stars mould
Ø 95 x ht 70 mm - 20 x 135 ml



11275 - BÛCHE RONDE - 4 EMPREINTES
4 round yule logs
495 x 80 mm - ht 63 mm - 4 x 2137 ml



11276 - BÛCHE CARRÉE - 4 EMPREINTES
4 square yule logs
495 x 70 mm - ht 70 mm - 4 x 2401 ml



11277 - MINI BÛCHE CARRÉE - 8 EMPREINTES
8 small square yule logs
500 x 30 mm - ht 30 mm - 8 x 445 ml



11280 - 70 MINI COEURS
70 mini hearts
36 x 39 mm - ht 16 mm - 11 ml



11282 - 77 MINI SAVARINS
77 mini savarins
Ø 41 mm - ht 12 mm - 12 ml



11284 - 77 MINI CHARLOTTES
77 mini charlottes
Ø 35 mm - ht 15 mm - 8.5 ml



11285 - 96 POMPONNETTES
96 pomponnettes
Ø 36 mm - ht 17 mm - 15 ml



11286 - 63 OVALES
63 small oval
51 x 31 mm - ht 20 mm - 20 ml



11287 - 15 RONDS
15 round
Ø 105 mm - ht 40 mm - 341ml

MOULES SILICONE "TORTA FLEX"

SILICONE MOULDS

- Moule silicone 60 x 40 cm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utililisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules fléxibles silicone.



10900 - 5 DEMI SPHÈRES

11470 - PLAQUE 15 EMPREINTES **91.40 €**
Ø 100 x ht 50 mm - 389 ml
Set 15 pieces - Ø 100 x ht 50 mm



10903 - 6 DEMI SPHÈRES

11473 - PLAQUE 6 EMPREINTES **65.22 €**
Ø 160 x ht 40 mm - 800 ml
Set 6 pieces - Ø 160 x ht 40 mm



10984 - 3 FLORENTINS

11471 - PLAQUE 12 EMPREINTES **78.30 €**
Ø 115 x ht 40 mm - 413 ml
Set 12 pieces - Ø 115 x ht 40 mm



11271 - 6 FONDS DE BISCUITS

11474 - PLAQUE 6 EMPREINTES **62.22 €**
Ø 180 x ht 40 mm - 1013 ml
Set 6 pieces - Ø 180 x ht 40 mm



11270 - 12 FONDS DE BISCUITS

11472 - PLAQUE 8 EMPREINTES **73.06 €**
Ø 135 x ht 40 mm - 570 ml
Set 8 pieces - Ø 135 x ht 40 mm



11277 - 8 MINI BÛCHES CARRÉES

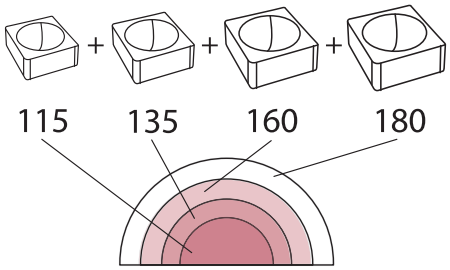
11477 - PLAQUE 6 EMPREINTES "BÛCHE" **91.40 €**
250 x 90 x ht 70 mm - 1.3 l
Set 6 pieces - 250 x 90 x ht 70 mm

MOULES SILICONE “TORTA FLEX”

SILICONE MOULDS

- Moule silicone 60 x 40 cm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utilisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules fléxibles silicone.

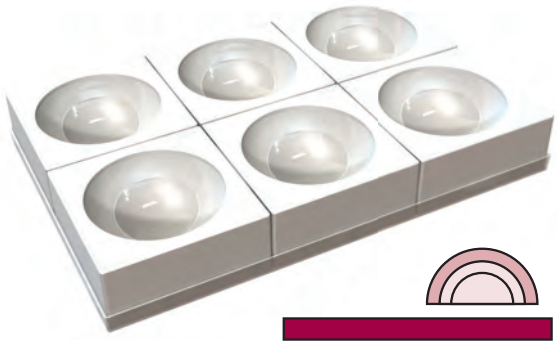




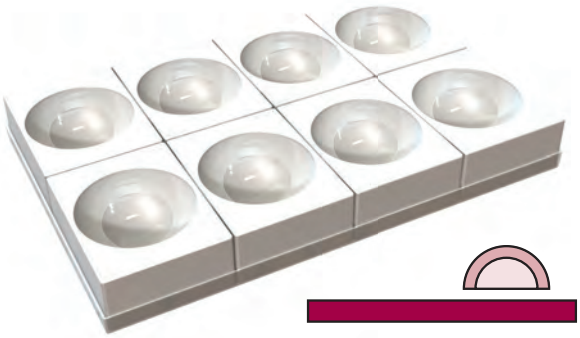
En utilisant les 4 différentes 1/2 sphères, vous pouvez réaliser un entremet 4 parfums



11480 - PLAQUE 12 DEMI-SPHÈRES **91.40 €**
Ø 115 x ht 57.5 mm - 409 ml
Set 12 pieces Half-sphères Ø 115 x ht 57.5 mm



11482 - PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES **86.15 €**
Ø 160 x ht 80 mm - 1108 ml
Set 6 pieces Half-sphères Ø 160 x ht 80 mm



11481 - PLAQUE 8 DEMI-SPHÈRES **86.15 €**
Ø 135 x ht 67.5 mm - 654 ml
Set 8 pieces Half-sphères Ø 135 x ht 67.5 mm



11483 - PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES **91.40 €**
Ø 180 x ht 90 mm - 1570 ml
Set 6 pieces Half-sphères Ø 180 x ht 90 mm





MOULE DEMI-SPHÈRE
Half sphere mould

Code	Ø mm	h mm	€
11646	115	57.5	**8.50**
11647	135	67.5	**12.41**
11648	160	80	**16.34**
11649	180	90	**18.95**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



CARRÉ BOMBÉ
Square

Code	Désignation	Dimensions mm	Contenance ml	€
11405	GEM 600	132 x 132 x h 40	600	**19.85**
11407	GEM 1000	160 x 160 x h 50	1000	**26.46**



11487 - CARRÉ MATELASSÉ BOMBÉ **26.15 €**
160 x 160 x h 52 mm
Square



11579 - NUAGE CARRÉ **32.67 €**
200 x 200 x h 55 mm - 1650 ml
Cloud



11585 - BUBBLE **26.15 €**
180 x 180 x h 50 mm - 1400 ml
Bubble



11592 - MOULE CARRÉ "CUBIK " **26.15 €**
Ø 172 x 172 x h 50 mm - 1400 ml
"Cubik" mould



11615 - BANDONÉON **27.44 €**
256 x 95 x h 87 mm - 1 800 ml
Bandonéon



11635 - LINGOT "TRESORO" **27.44 €**
170 x 104 x h 80 mm - 1 300 ml
Ingot



11636 - CARRÉ SPHÈRE **26.15 €**
160 x 160 x h 60 mm - 1 200 ml
Square sphere





11469 - MANQUÉ HAUT **19.60 €**
Ø 190/160 x h 60 mm - 1545 ml
Genoise





11584 - VAGUE **13.10 €**
Ø 200 x h 45 mm - 1100 ml
Wave





11485 - HARMONIE **13.10 €**
Ø 180 x h 50 mm
Harmony





11605 - UNIVERSO 1200 **13.10 €**
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml
Universo 1200

11643 - UNIVERSO 600 **10.45 €**
Ø 140 x h 45 mm - 600 ml
Universo 600







11486 - VORTEX **13.10 €**
Ø 180 x h 48 mm
Vortex





11614 - ÉCLIPSE PM **19.60 €**
Ø 140 x h 43 mm - 600 ml
Eclipse





11488 - ECLIPSE **19.60 €**
Ø 180 x h 45 mm
Moule en 2 parties permettant de réaliser l'effet bombé.
Eclipse





11633 - GOUTTE D'EAU "WATER DROP" **26.15 €**
Ø 180 x h 60 mm - 1200 ml
Water drop

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS





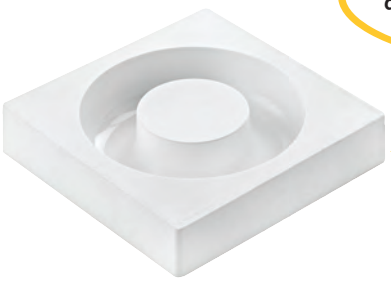
11459 - SAVARIN 12.50 €
Ø 115/30 x h 40 mm - 345 ml
Savarin





11461 - SAVARIN 13.00 €
Ø 160/80 x h 40 mm - 532 ml
Savarin

Moule pouvant servir d'insert dans le moule 11463



11463 - SAVARIN 14.25 €
Ø 180/60 x h 50 mm - 981 ml
Savarin





11475 - PARADISE 16.40 €
Ø 220 x h 60 mm - 1500 ml
Paradise



11476 - SAVARIN SATURNE 13.00 €
Ø 200 x h 45 mm
Saturn



11609 - GAME 32.70 €
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml
Game





11611 - INCONTRO 20.95 €
Ø 160 x h 50 mm - 750 ml
Incontro



11613 - KIT ETERNITY 39.20 €
Composé de 2 moules
Ø 160 x h 50 mm - 750 ml
Eternity



11569 - KIT SYMPHONY **39.20 €**
Symphony kit
Le kit Symphony se compose de 3 éléments :
un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.
Moule Symphony :
Dim : Ø 240 - h 47 mm - Volume : 1400 ml
Moule insert
Dim : Ø 213 - h 30 mm - Volume : 480 ml



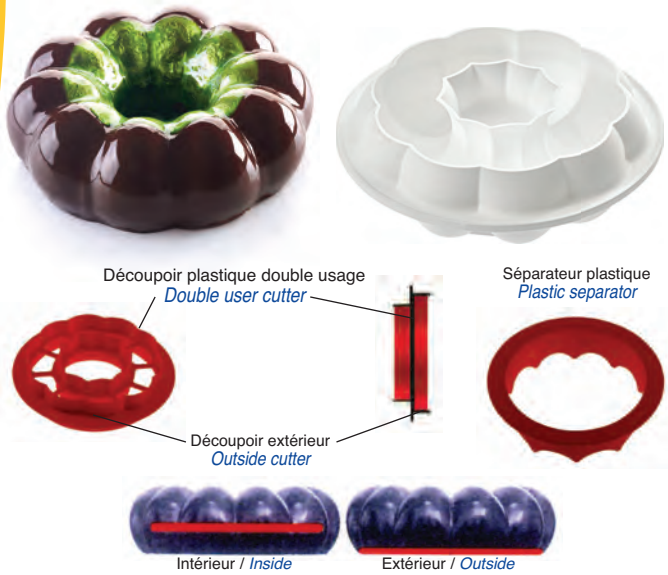
11571 - KIT RED TAIL **39.20 €**
Red tail kit
Le kit Red Tail se compose de 3 éléments :
un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.
Moule Red Tail
Dim : Ø 240 - h 65 mm - Volume : 2000 ml
Moule insert
Dim : Ø 213 - h 35 mm - Volume : 600 ml



11573 - KIT FLAMME **52.30 €**
Flame kit
Le kit Flamme se compose de 3 éléments :
un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.
Moule Flamme : Dim : Ø 240 - h 85 mm - Volume : 2000 ml
Moule insert : Dim : Ø 213 - h 35 mm - Volume : 600 ml



11574 - KIT MAGIA DEL TEMPO 600 **20.95 €**
Magia del tempo kit
Le kit Magia del Tempo 600 se compose de 3 éléments :
un moule en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux et en même temps des bases de support en génoise ou croustillant et un séparateur en plastique pour un glaçage en 2 couleurs;
Moule magia del Tempo : Dim : Ø 155 - h 50 mm - Volume : 600 ml



11583 - KIT MAGIA DEL TEMPO 1000 **27.45 €**
Magia del tempo mould
Composition :
1 moule en silicone
1 découpoir plastique double usage (insert et base)
1 séparateur plastique permettant un glaçage bicolore
Dimensions : Ø 160 x h 60
Volume : 1000 ml



11604 - OEIL "EYE" **27.30 €**
245x 140 x h 55 mm - 1200 ml
Eye

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11625 - MOULE SAKURA ORIGAMI **21.00 €**
Ø 170 x h 30 mm - 600 ml
Sakura origami mould



Ø 175 x h 25 mm - 295 ml | Insert Ø 153 x h 6 mm - 65 ml | Ø 180 x h 34 mm - 715 ml

11631 - KIT COURONNE BUBBLE **39.20 €**
Kit bubble crown



Ø 200 x h 57 mm - 1400 ml | Ø 165 x h 24 mm - 275 ml | Ø 185 x h 40 mm - 750 ml

11632 - KIT SAVARIN TRINITY **39.20 €**
Trinity kit



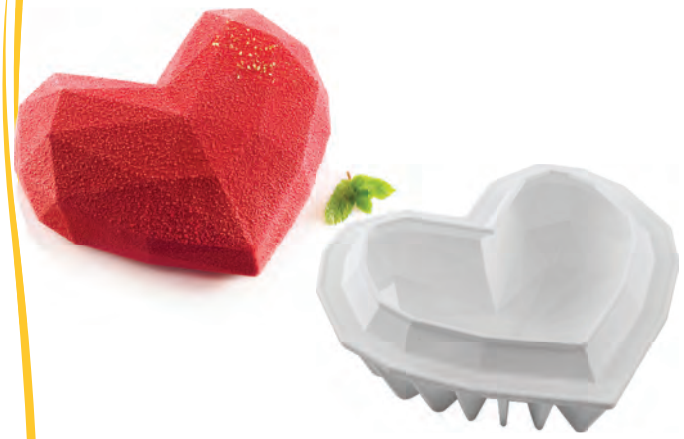
11489 - LUNE **45.80 €**
Curved mould kit
Kit composé d'un moule silicone 280 x 60 - ht 71 mm, d'un moule insert 270 x 50 - ht 50 mm, d'un support plastique et d'une plaque silicone 15 sphères Ø 32 - ht 28 mm



11465 - COEUR BOMBÉ GM **27.45 €**
170 x 164 x h 63 mm - 1040 ml
Big heart



11484 - COEUR BOMBÉ **21.00 €**
142 x 137 x h 50 mm - 600 ml
Heart



11634 - COEUR ORIGAMI **21.00 €**
150 x 135 x h 55 mm - 600 ml
Origami heart



OVALE BOMBÉ
Pillow

11478 - MOULE PM **21.00 €**
190 x 73 x h 60 mm - 600 ml

11479 - MOULE GM **27.45 €**
217 x 94 x h 70 mm - 1039 ml

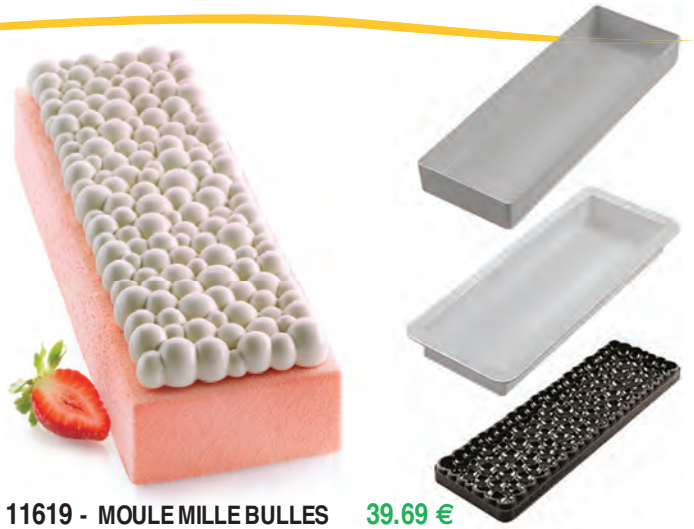
MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11589 - MOULE RECTANGULAIRE "CHANT DES SIRÈNES" **39.69 €**
300 x 100 x h 36 mm
Rectangular mould
Kit composé d'un moule silicone, un support plastique et un tapis silicone



11617 - MOULE SAHARA **39.69 €**
300 x 100 x h 36 mm - 1 250 ml
Sahara mould



11619 - MOULE MILLE BULLES **39.69 €**
300 x 100 x h 36 mm - 1 300 ml
Mille bulle mould



11606 - MOULE MOONLIGHT **16.35 €**
230 x 178 x h 53 mm - 1000 ml
Moonlight mould

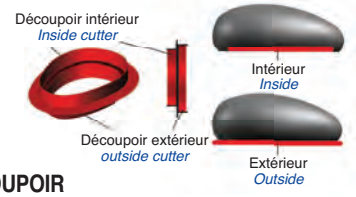


11607 - MOULE YIN YANG **39.20 €**
245 x 195 x h 50 mm - 2500 ml
Yin Yang mould





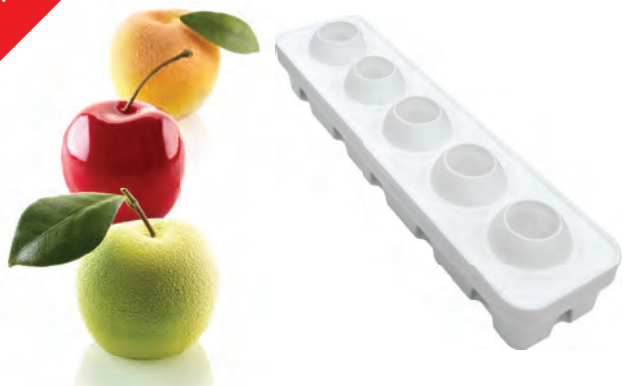




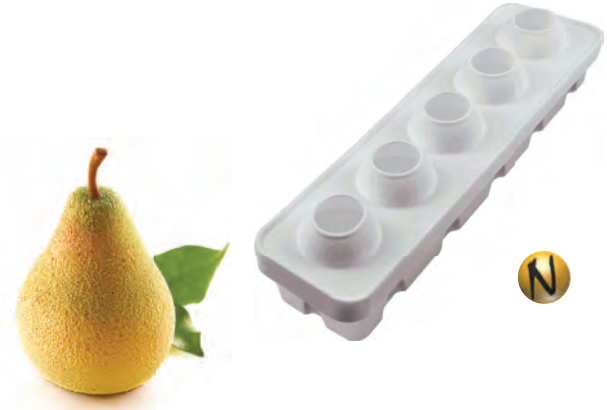
MOULE ZEN - LIVRÉ AVEC DÉCOUPOIR
Zen mould with cutter

Code	Désignation	Dimensions mm	Contenance ml	€
11586	ZEN 300	124 x 89 x h 45	300	**14.40**
11587	ZEN 600	155 x 114 x h 58.5	600	**21.00**
11588	ZEN 1000	182 x 143 x h 68.5	1000	**27.45**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11549 - MOULE FRUITS "POMME, CERISE, PÊCHE" **32.70 €**
5 moules Ø 60 x h 55 mm - 115 ml
Fruits moulds



11598 - MOULE POIRE & FIGUE **32.70 €**
5 moules 60 x 55 x h 76 mm - 115 ml
Pear and fig mould



11576 - MOULE MÛRE ET FRAMBOISE **32.70 €**
5 moules Ø 65 - h 67 mm - 110 ml
Blackberry and raspberry moulds



11599 - MOULE CITRON **32.70 €**
4 moules 88.5 x 61.5 x h 44.7 mm - 120 ml
Lemon and lime mould

Tous les kits sont composés d'un support plastique et d'un moule en silicone



11559 - MOULE POMMES DE PIN **32.70 €**
5 moules Ø 60 - h 73 mm - 110 ml
Pine cone moulds



11601 - MOULE FRAISE **32.70 €**
5 moules 60 x 77 x h 54 mm - 120 ml
5 strawberry mould



11577 - MOULE SPHÈRE TORSADÉE **32.70 €**
5 moules Ø 67 - h 73 mm - 125 ml
"Russian tale" moulds



11594 - MOULE NOISETTE **32.70 €**
5 moules Ø 59 - h 62 mm - 125 ml
Hazelnut mould

Gâteaux de voyage



10892 - MOULE CAKE MK **15.68 €**
170 x 80 x h 50 mm - 470 ml - Plaque de 2 empreintes
Cake mould



10893 - MOULE CAKE PH **15.68 €**
190 x 70 x h 57 mm - 735 ml
Cake mould



11621 - MOULE MONTAGNE "TRE CIME" **20.26 €**
210 x 80 x h 110 mm - 650 ml
Montain mould

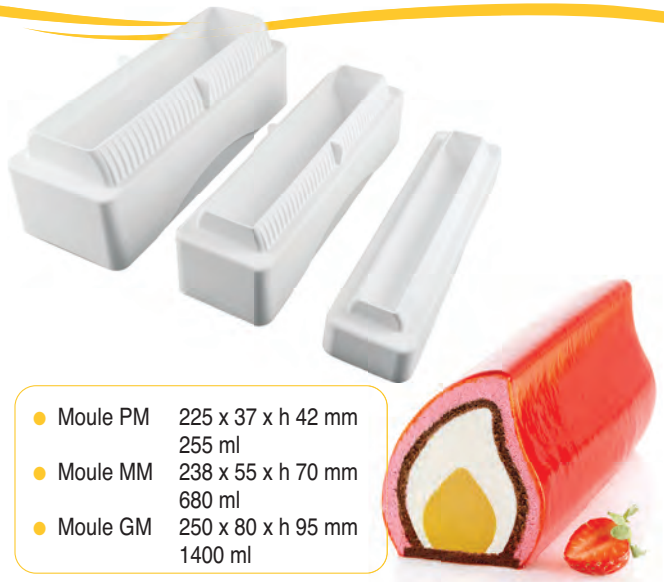


11467 - MOULE GIANDUIA **18.95 €**
250 x 80 x h 90 mm - 1200 ml
Gianduia mould



11539 - INSERT FIAMMA **20.00 €**
Fiamma insert
Dim. : Ø 30 x h 35 mm - Vol. : 12.5 ml

Conçu pour réaliser en une seule opération 26 mini-portions à la forme conique, idéal pour des inserts, s'adaptant sur nos moules...



- Moule PM 225 x 37 x h 42 mm 255 ml
- Moule MM 238 x 55 x h 70 mm 680 ml
- Moule GM 250 x 80 x h 95 mm 1400 ml

11630 - KIT "CANDLE IN THE WIND" FLAMME **52.27 €**
Candle in the wind kit mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS





11580 - PLAQUE 5 MOULES VAGUES **32.70 €**
375 x 40.5 x h 47.5 mm - 2500 ml
5 moulds waves

11581 - PLAQUE 4 MOULES "INFINITY" **32.70 €**
375 x 38.5 x h 45 mm - 2000 ml
4 moulds "infinity"

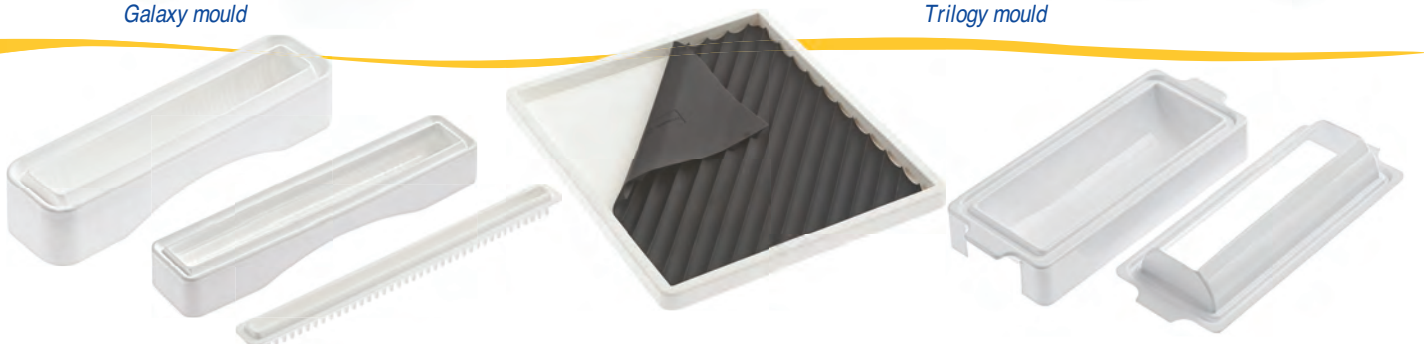
Moules en barre pouvant être coupés à la longueur souhaitée.
La plaque 388 x 288 mm





11593 - PLAQUE 4 MOULES GALAXY **32.70 €**
375 x 42 x h 42 mm - 2000 ml
Galaxy mould

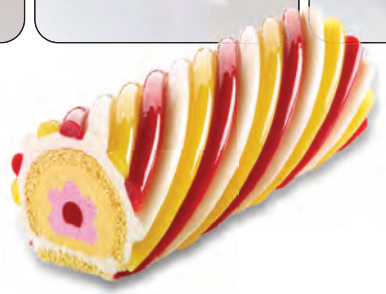
11591 - PLAQUE 4 MOULES TRILOGY **32.70 €**
375 x 46 x h 51mm - 2000 ml
Trilogy mould





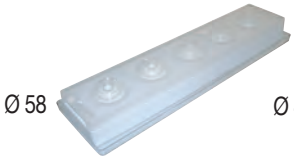
11582 - KIT ALI DI FATA "AILES DE FÉE" **78.40 €**
55 x 250 x h 48 mm - 1400 ml
Ali di fata mould

Composé de 7 éléments :
3 moules en silicone pour la réalisation des inserts
1 plaque en silicone avec un tapis structure ondulé
2 parties en plastique permettant d'assembler le tout



MOULES 3D SILICONE

SILICONE 3D MOULDS



11570



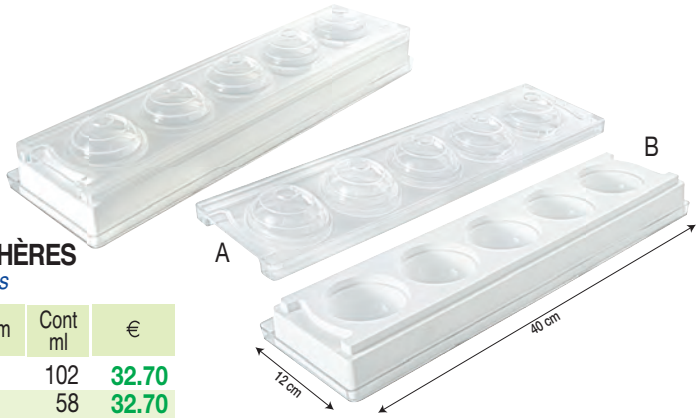
11572

Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette de forme parfaitement sphérique, s'utilise également au four (sans le pateau support)



Avantages :

- Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60 +230°C
- Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.



MOULE 5 SPHÈRES

Mould 5 spheres

Code	Ø mm	Cont ml	€
11570	58	102	**32.70**
11572	48	58	**32.70**















Avantages :
Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60° + 230° C.
Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.



11575 - MOULE 5 OEUFS **36.00 €**

5 eggs mould

Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette en forme d'oeuf.
Dim. de l'oeuf - Ø 50 - h 73 mm

11578 - MOULE 12 SPHÈRES Ø 28 mm (sucettes) **37.30 €**

12 lollipops mould

Kit composé de 2 moules de 6 empreintes + 36 batonnets pour sucettes + 12 supports batonnets
Cont. 11.5 ml





















12198 - PRÉSENTOIR SUCETTES **19.60 €**

Capacité 27 sucettes
Fond noir - dessus transparent
Dim : Ø 225 - ht 110 mm
Black lollipops holder

12197 - PRÉSENTOIR SUCETTES **19.60 €**

Capacité 27 sucettes
Fond blanc - dessus transparent
Dim : Ø 225 - ht 110 mm
White lollipops holder

MOULES SILICONE “EASY POP”

SILICONE MOULDS “EASY POP”

25.00 €
LE KIT

Moules sucettes en silicone :

Kit de 2 plaques de 4 empreintes + 50 batonnets, utilisable également au four +230° C ; pour obtenir des sucettes gateaux insérer le batonnet après la cuisson.



Insérer le batonnet.
Insert the stick.



Remplir le moule de votre préparation.
Fill the mould with the preparation.



Démouler.
Unmold.



11430 - LOLLIPOP
Ø 72 mm - ht 12 mm - 45 ml
Lollipop



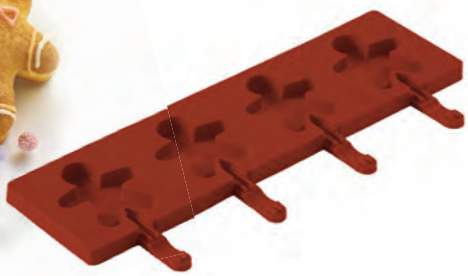


11431 - ÉTOILE
Ø 75.5 x 72 mm x ht 12 mm - 34 ml
Star





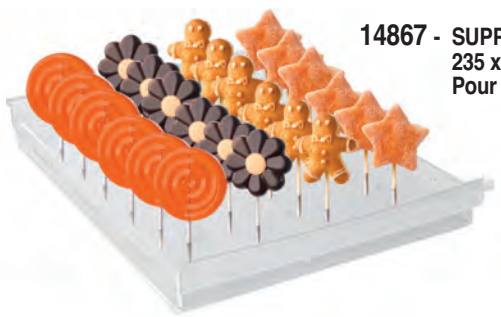
11432 - BONHOMME
75 x 67 mm - ht 12 mm - 31 ml
Fellow





11433 - FLEUR
Ø 74 mm - HT 12 mm 40 ml
Flower





14867 - SUPPORT SUCETTES **37.58 €**
235 x 360 - 48 mm
Pour 24 sucettes



81382 - BATON SUCETTE P/100 **4.35 €**
105 x 40 mm

MOULES FLEXIBLES POUR PÂTE DE FRUIT

MOULDS FOR FRUIT JELLIES

La plaque de 180 x 335 mm — 26.89 €

- Moule flexible à pâte de fruit composé d'une plaque souple 24 empreintes en silicone et d'un cadre support en plastique rigide. Démoulage facile ; emploi simple et pratique.
- *Flexible mould of a flexible plate 24 cavities silicone and a rigid plastic support. Easy and simple to use.*









11200 - MANDARINE
Tangerine slice
45 x 18 x 15 mm - 7 ml



11202 - POIRE
Pear
40 x 26 x 15 mm - 10 ml



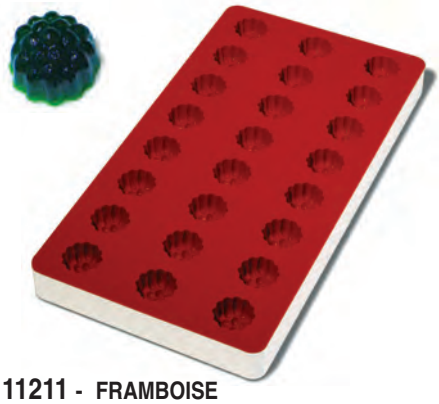
11205 - COEUR
Heart
34 x 30 x 18 mm - 8 ml



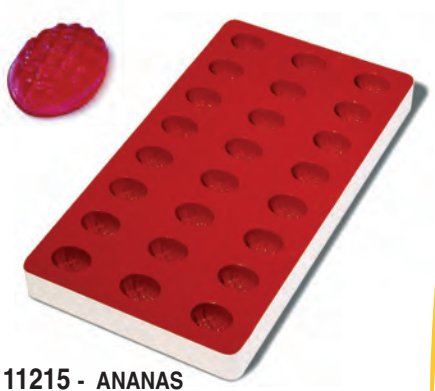
11207 - DEMI-SPHÈRE
Halph sphere
Ø 27 x 13.5 mm - 5 ml



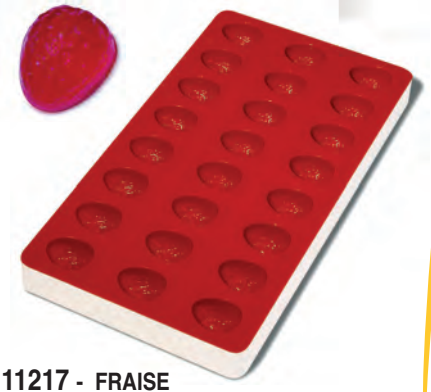
11209 - BONBON
round
Ø 30 x 11 mm - 6 ml



11211 - FRAMBOISE
Raspberry
Ø 30 x 24 mm - 10 ml



11215 - ANANAS
Pine apple
33 x 23 x 18 mm - 9 ml



11217 - FRAISE
Strawberry
36 x 30 x 20 mm - 10 ml



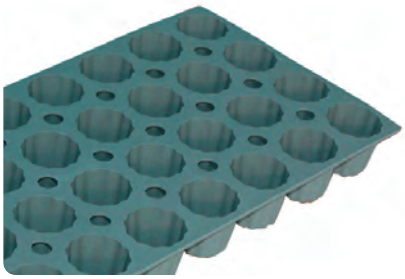
11220 - PECHE
Peach
35 x 25 x 20 mm - 9 ml

ELASTOMOULE®

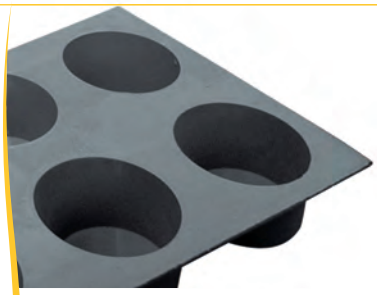
ELASTOMOULE

MADE IN FRANCE

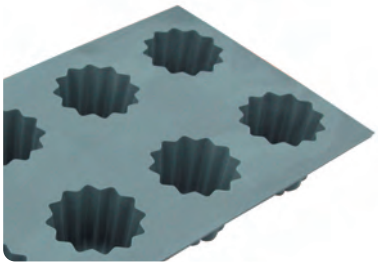
- Moule en mousse de silicone. Anti-adhésifs. Pour la cuisson au four et à la congélation de -70° à +300°C. Souples au démoulage, naturellement anti-adhésifs, résistants aux températures élevées, offrant plus d'alvéoles à surface égale. Les Elastomoules permettent une cuisson plus rapide et une véritable caramélisation des sucs.
- Résultats : une importante économie de temps, un meilleur rendement, une manipulation facilitée, une qualité de produits aux angles nets et sans bavures, à l'aspect doré, aux saveurs parfaites.



MINI CANNELÉ / *Mini Cannelé*
11100 - Plaque de 300x176 mm **29.57 €**
28 empreintes, Ø 35 x 35 mm



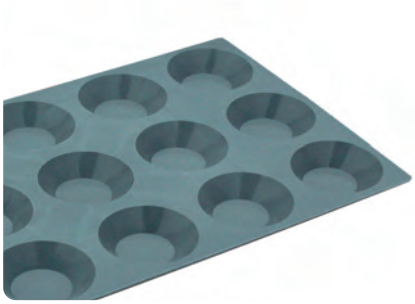
MUFFINS / *Muffin*
11133 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
6 empreintes, Ø 74 x 30 mm



CANNELÉ / *Cannele*
11102 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
8 empreintes, Ø 55 x 50 mm



MINI MADELEINE / *Mini Madeleine*
11140 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
30 empreintes, 40 x 30 x 11 mm



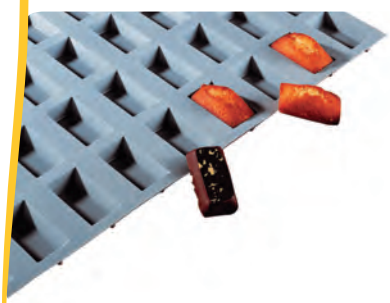
TARTELETTE / *Tartlet*
11115 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
15 empreintes, Ø 50 x 15 mm



MADELEINE / *Madeleine*
11147 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
9 empreintes, 80 x 45 x 18 mm



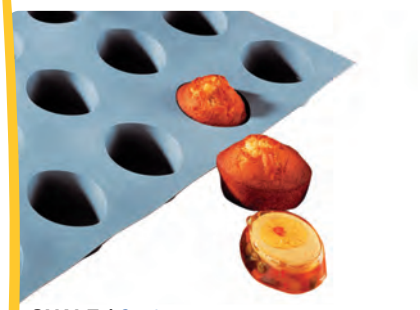
MINI MUFFINS / *Mini Muffin*
11130 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
15 empreintes, Ø 45 x 30 mm



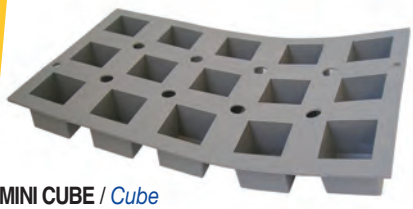
FINANCIER / *Finanziere*
11155 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
25 empreintes, 49 x 26 x 11 mm



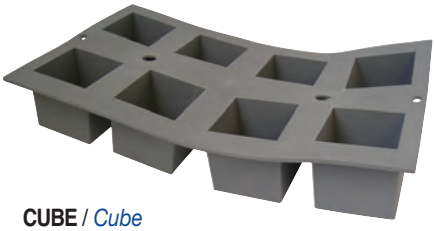
CAKE / *Cake*
11162 - Plaque de 300x176 mm **29.57 €**
9 empreintes, 90 x 48 x 30 mm



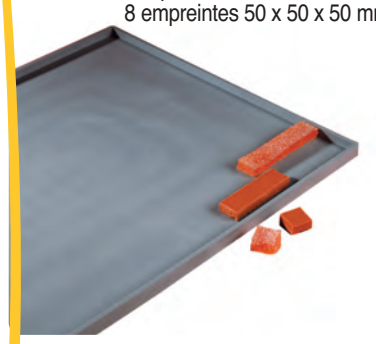
OVALE / *Oval*
11180 - Plaque de 300 x 200 mm **29.57 €**
6 empreintes, 70 x 50 x 30 mm



MINI CUBE / *Cube*
11188 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
15 empreintes 35 x 35 x 35 mm



CUBE / *Cube*
11189 - Plaque de 300 x 176 mm **29.57 €**
8 empreintes 50 x 50 x 50 mm



11195 - **ELASTOMOULE LISSSE** **66.82 €**
Flexible baking mould for biscuit
Plaque de 555 x 360 x 10 mm

- Moule en mousse de silicone anti-adhésifs.
- Pour la cuisson au four et à la congélation de -70°à +300°C.
- Grâce à ses bords, permet d'étaler ou de couler tous types de préparations avec une épaisseur toujours constante : biscuit, joconde, crème brûlée, croustillant de nougatine, caramels, pâtes de fruits, ganache…
- Transmission parfaite et régulière de la chaleur et des surgélations. Une importante économie de temps, un meilleur rendement, une manipulation facilitée, souple au démoulage, une qualité de produits aux angles nets et sans bavures.

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



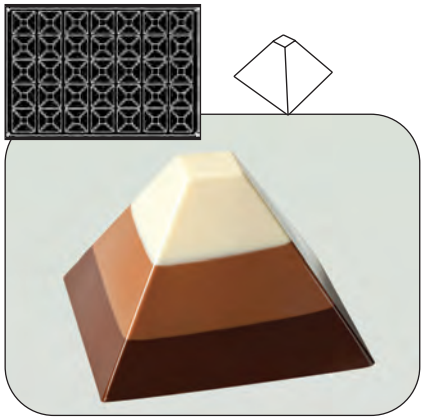
11300 - 24 DEMI-SPHÈRES
24 half sphere
Ø 70 mm - h 40 mm
Volume : 120 ml



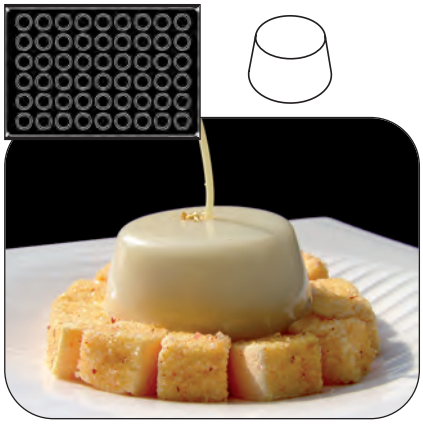
11302 - 24 MUFFINS
24 muffins
Ø 70 mm - h 40 mm
Volume : 130 ml



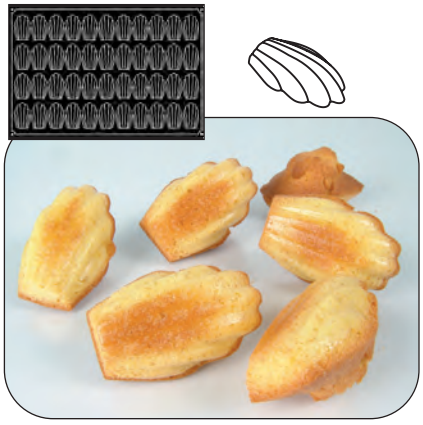
11304 - 24 BRIOCHETTES
24 briochettes
Ø 79 mm - h 37 mm
Volume : 100 ml



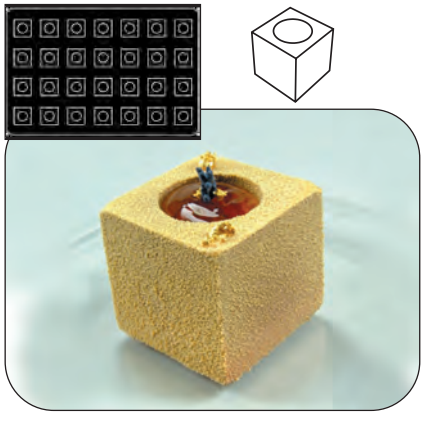
11306 - 35 PYRAMIDES
35 pyramids
Dim. : 70 x 70 mm - h 45 mm
Volume : 80 ml



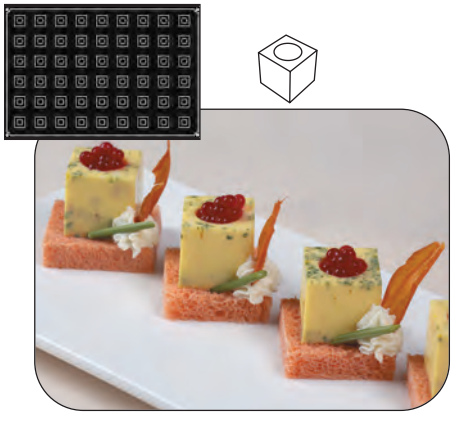
11308 - 54 MINI-MUFFINS
54 mini-muffins
Ø 50 mm - h 28 mm
Volume : 45 ml



11310 - 44 MADELEINES
44 madeleines
Dim. : 78 x 45 mm - h 18 mm
Volume : 35 ml



11312 - 28 CUBES
28 cubes
Dim. : 50 x 50 mm - h 50 mm
Volume : 115 ml



11314 - 54 MINI-CUBES
54 mini-cubes
Dim. : 30 x 30 mm - h 30 mm
Volume : 25 ml

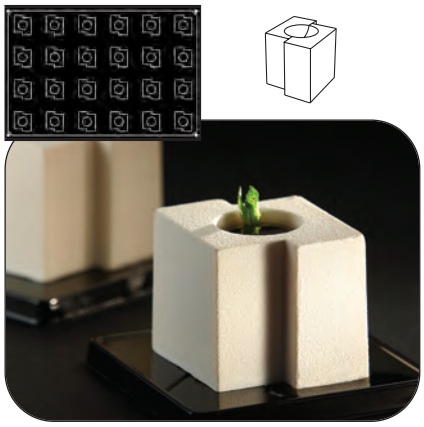


11315 - 35 CUBES TANGO
35 tango cubes
Dim. : 50 x 50 mm - h 58 mm
Volume : 130 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”

SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



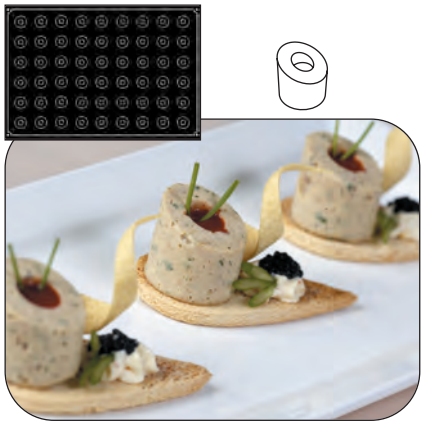
11316 - 24 CUBES TEKNO
24 tekno cubes
Dim. : 58 x 50 mm - h 50 mm
Volume : 115 ml



11318 - 24 SPIRALES
24 spirals
Ø 68 mm - h 50 mm
Volume : 130 ml



11320 - 54 MINI-SPIRALES
54 mini-spirales
Ø 40 mm - h 30 mm
Volume : 25 ml



11322 - 54 MINI CYLINDRES
54 mini-cylinders
Ø 35 mm - h 35 mm
Volume : 25 ml



11324 - 24 KOUGLOFFS
24 kougloffs
Ø 70 mm - h 33 mm
Volume : 70 ml



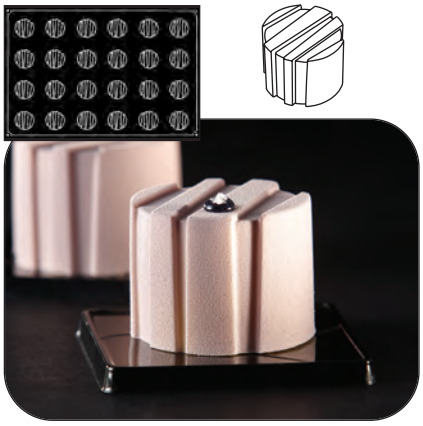
11326 - 24 HELICES
24 helix
Ø 70 mm - h 42 mm
Volume : 100 ml



11328 - 54 MINI HELICES
54 mini helix
Ø 40 mm - h 28 mm
Volume : 25 ml



11330 - 24 CONES CANNELÉS
24 fluted cones
Ø 75 mm - h 48 mm
Volume : 120 ml

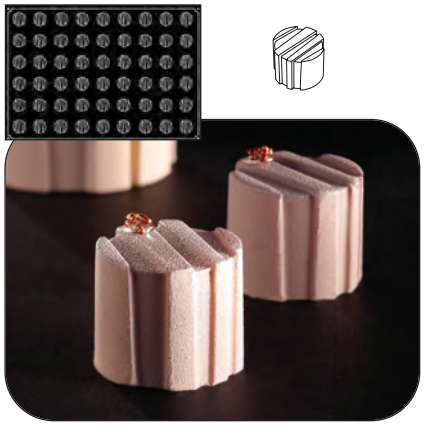


11332 - 24 RONDS RAYÉS
24 striped round
Ø 60 mm - h 45 mm
Volume : 115 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”

SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



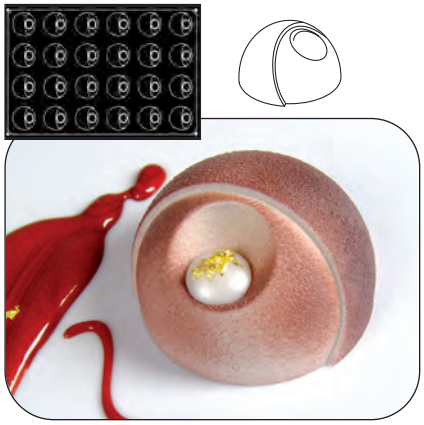
11334 - 54 MINI RONDS RAYÉS
54 mini striped round
Ø 35 mm - h 30 mm
Volume : 25 ml



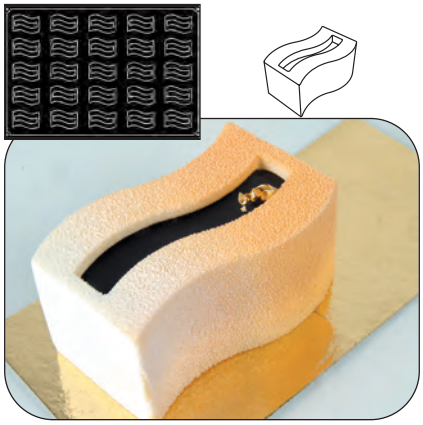
11336 - 24 CONES
24 cones
Ø 65 mm - h 70 mm
Volume : 125 ml



11338 - 54 MINI CONES
54 mini cones
Ø 40 mm - h 43 mm
Volume : 30 ml



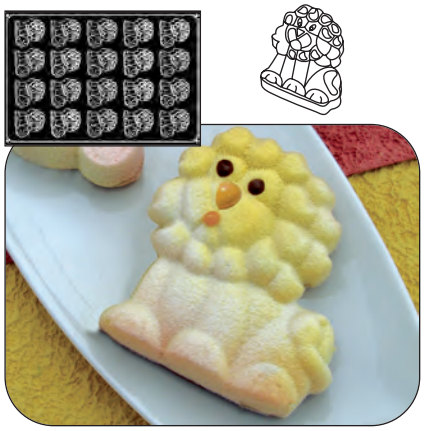
11340 - 24 ECLIPSES
24 eclipses
Ø 72 mm - h 41.5 mm
Volume : 110 ml



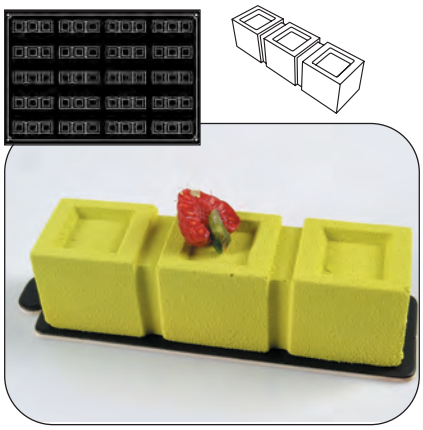
11342 - 25 RECTANGLES VAGUES
25 rectangular waves
Dim. : 80 x 45 mm - h 40 mm
Volume : 130 ml



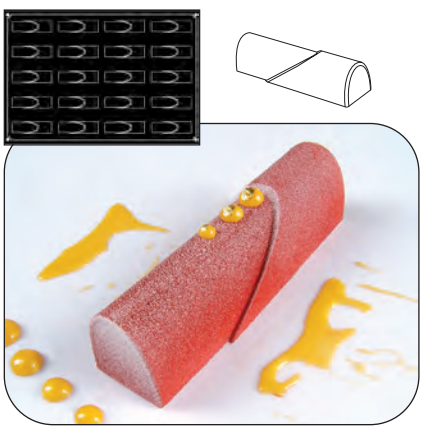
11344 - 20 OURSONS
20 teddy bears
Dim. : 90 x 78 mm - h 20 mm
Volume : 80 ml



11346 - 20 LIONS
20 lions
Dim. : 90 x 87 mm - h 20 mm
Volume : 90 ml



11348 - 20 TRICUBES
20 threecubes
Dim. : 120 x 32 mm - h 32 mm
Volume : 115 ml

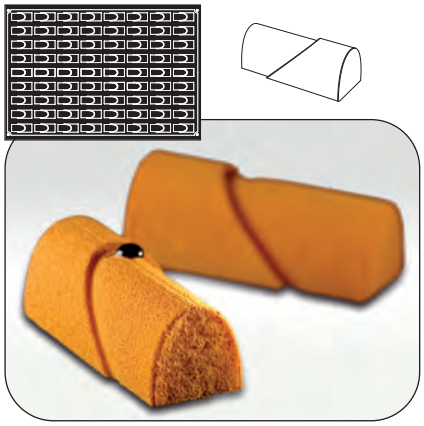


11350 - 20 BANDES RONDES
20 round strips
Dim. : 120 x 33 mm - h 32 mm
Volume : 100 ml

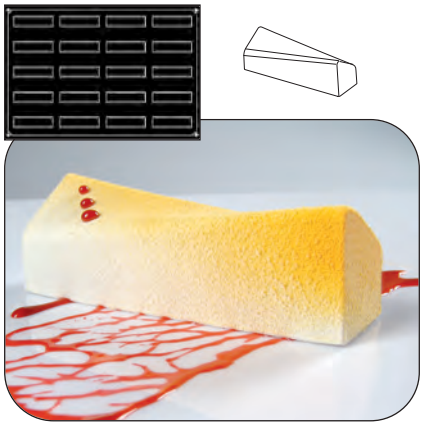
MOULES SILICONE “PAVOFLEX”

SILICONE MOULDS

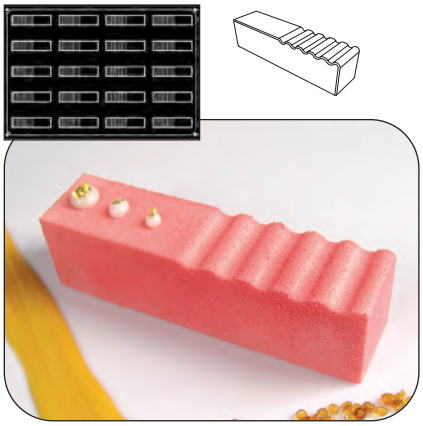
La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



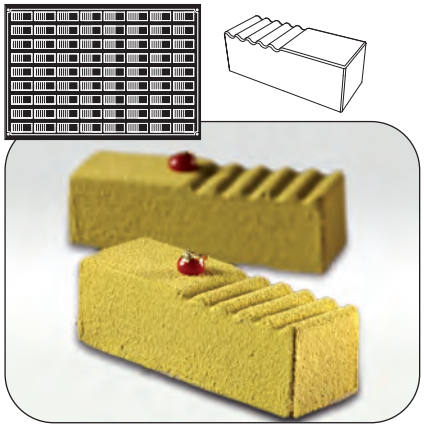
11351 - 72 MINI BANDES RONDES
72 small round strips
Dim. : 60 x 24 mm - h 23 mm
Volume : 25 ml



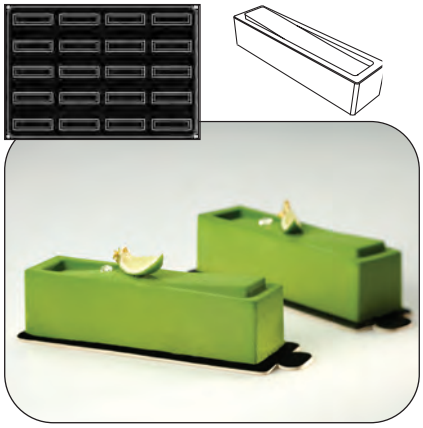
11352 - 20 BANDES VRILLÉES
20 twisted strips
Dim. : 120 x 32 mm - h 38 mm
Volume : 115 ml



11354 - 20 BANDES ONDULÉES
20 undulating strips
Dim. : 120 x 30 mm - h 32 mm
Volume : 110 ml



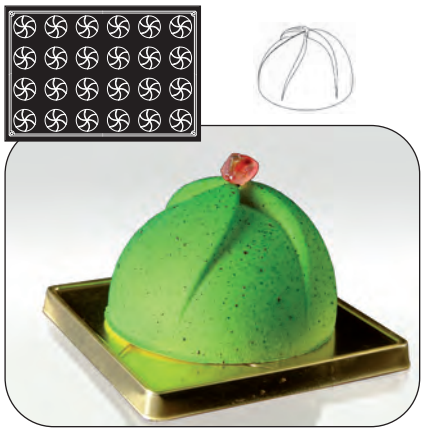
11355 - 72 MINI BANDES ONDULÉES
72 small undulating strip
Dim. : 60 x 24 mm - h 21 mm
Volume : 29 ml



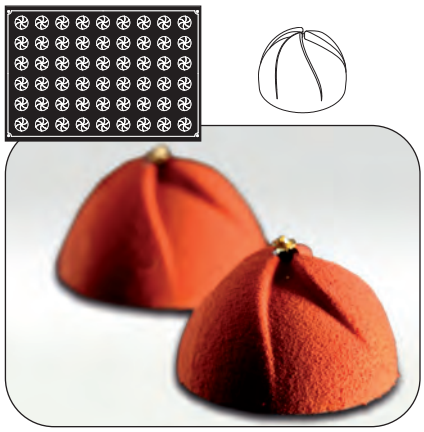
11356 - 20 BANDES INCLINÉES
20 sloping strips
Dim. : 120 x 30 mm - h 35 mm
Volume : 110 ml



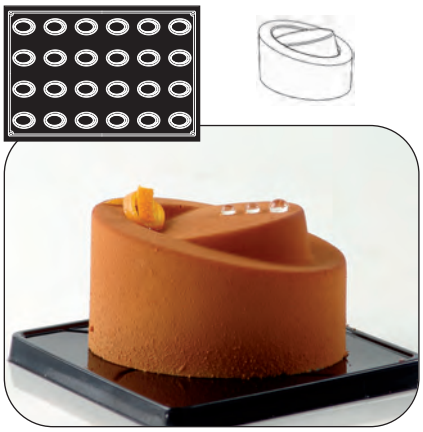
11357 - 35 COUPOLES
35 cupola
Dim. : Ø 60 mm - h 58 mm
Volume : 110 ml



11358 - 24 DÔMES VERTIGO
24 vertigo domes
Dim. : Ø 70 mm - h 44 mm
Volume : 110 ml



11359 - 54 MINI DÔMES VERTIGO
54 small vertigo domes
Dim. : Ø 42 mm - h 26.5 mm
Volume : 25 ml

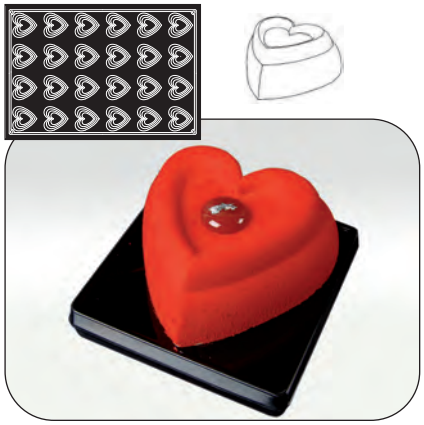


11360 - 24 OVALES INCLINÉS
24 sloping ovals
Dim. : 72 x 52 mm - h 44 mm
Volume : 100 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”

SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



11362 - 24 COEURS LOVE

24 love hearts

Dim. : 78 x 77 mm - h 34 mm

Volume : 110 ml



11364 - 24 CÔNES ANNEAUX

24 cônes with rings

Dim. : Ø 70 mm - h 50 mm

Volume : 110 ml

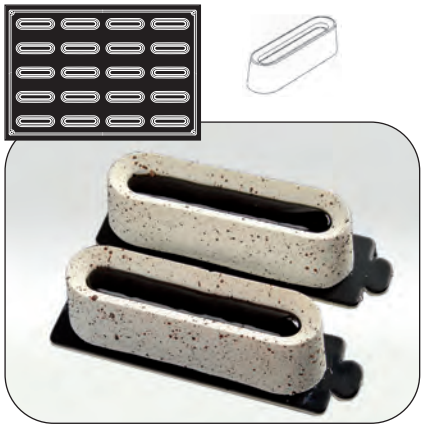


11365 - 24 TRIANGLES BOMBÉS

24 triangles

Dim. : 75 x 72 mm - h 58 mm

Volume : 96 ml

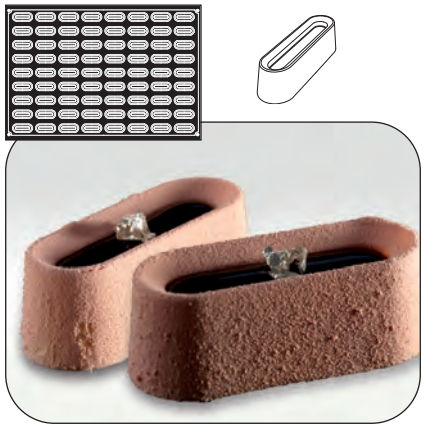


11366 - 20 BANDES CREUSES

20 deep strips

Dim. : 123 x 35 mm - h 32 mm

Volume : 100 ml

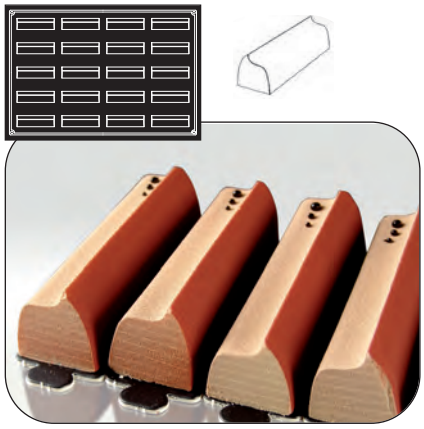


11367 - 72 MINI BANDES CREUSES

72 small deep strips

Dim. : 60 x 24 mm - h 22.5 mm

Volume : 25 ml

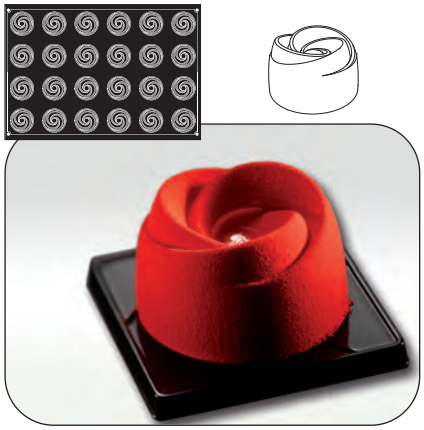


11368 - 20 BANDES VAGUES

20 strips wave

Dim. : 120 x 35 mm - h 36 mm

Volume : 110 ml



11370 - 24 BOUTONS DE ROSE

24 roses

Dim. : Ø 70 mm - h 42 mm

Volume : 130 ml



11371 - 24 CYLINDRES

24 cylinder

Dim. : Ø 65 mm - h 40 mm

Volume : 130 ml



11372 - 24 TORSADES

24 twist

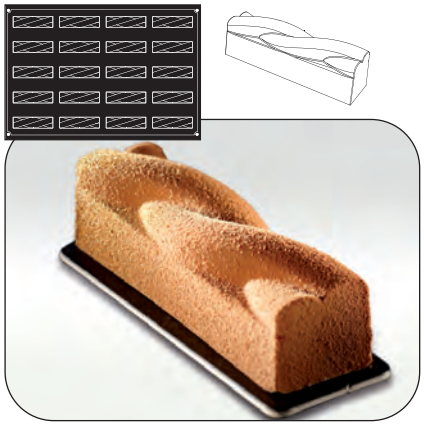
Dim. : Ø 70 mm - h 40 mm

Volume : 130 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”

SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**

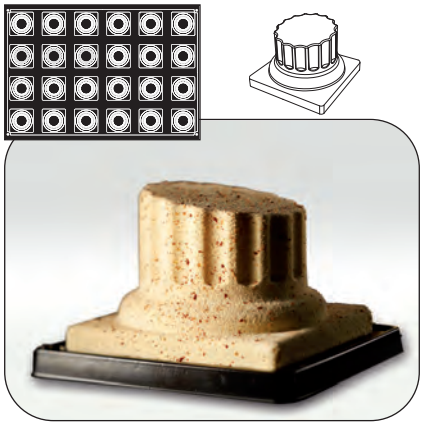


11375 - 20 BANDES “TWIST”

20 twist strips

Dim. : 122 x 32 mm - h 33 mm

Volume : 100 ml

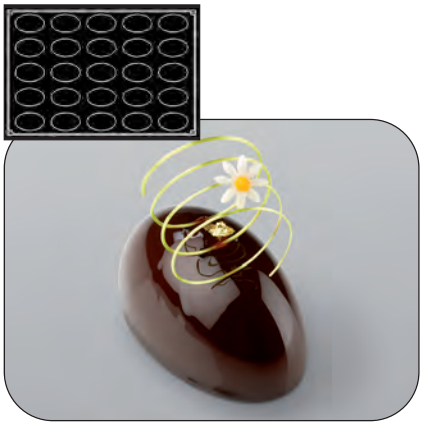


11378 - 24 COLONNES “CÉSAR”

24 column

Dim. : 70 x 70 mm - h 50 mm

Volume : 130 ml

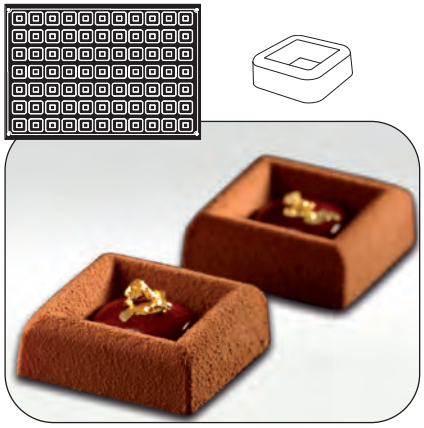


11379 - 25 OVALES

25 ovals

Dim. : 85 x 50 mm - h 43 mm

Volume : 100 ml

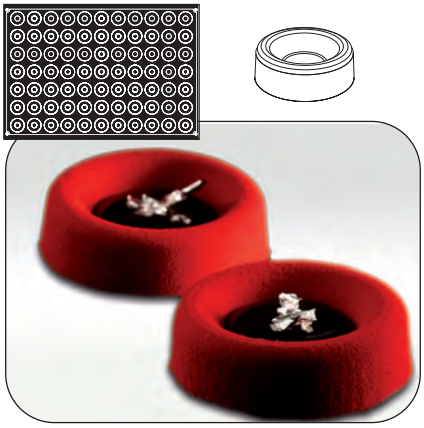


11382 - 77 MINI SAVARINS CARRÉS

77 small savarin squared

Dim. : 38 x 38 mm - h 13.5 mm

Volume : 14 ml

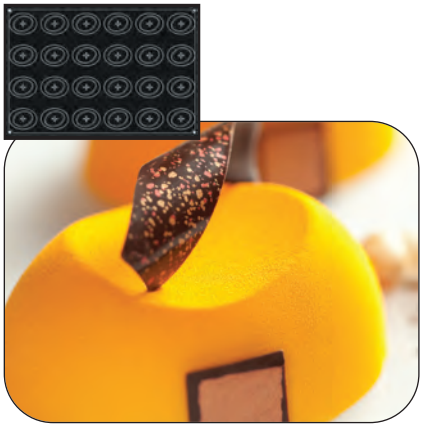


11384 - 77 MINI SAVARINS RONDS

77 small savarin rounds

Dim. : Ø 40 mm - h 13.5 mm

Volume : 13 ml

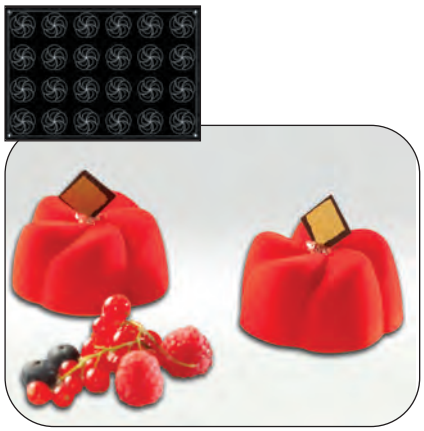


11385 - 24 VAGUES

24 waves

Dim. : 83 x 62 mm - h 35 mm

Volume : 130 ml

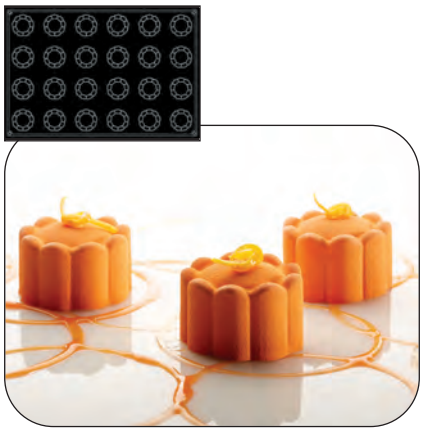


11386 - 24 VRILLES

24 spins

Dim. : Ø 75 mm - h 38 mm

Volume : 130 ml

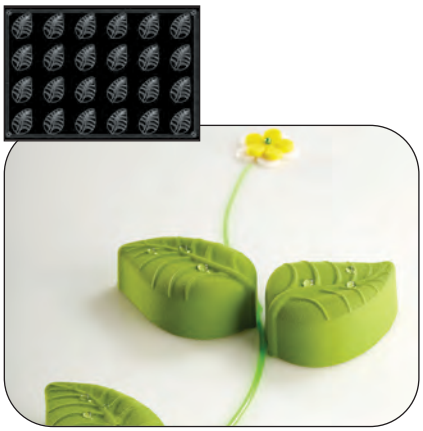


11387 - 24 CHARLOTTES

24 charlottes

Dim. : Ø 65 mm - h 38 mm

Volume : 105 ml



11388 - 24 FEUILLES

24 leaves

Dim. : 86 x 56 mm - h 38 mm

Volume : 105 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”

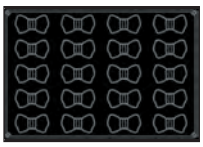
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **57.00 €**



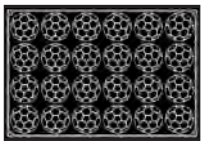


11389 - 20 BOUCHES
20 mouth
Dim. : 93 x 50 mm - h 36 mm
Volume : 105 ml



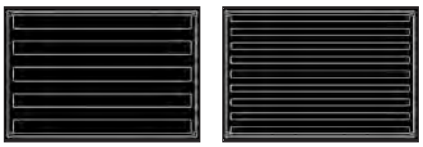


11390 - 20 NOEUDS PAPILLON
20 bow tie
Dim. : 100 x 52 mm - h 35 mm
Volume : 105 ml





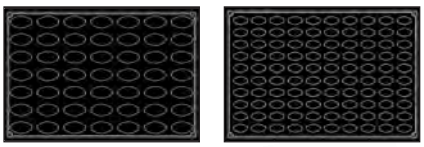
11391 - 24 1/2 BALLONS
24 half balls
Dim. : Ø 80 mm - h 45 mm
Volume : 153 ml





11393 - BÛCHETTE - 5 empreintes
5 small yule logs
Dim. : 560 x Ø 40 mm
Volume : 600 ml

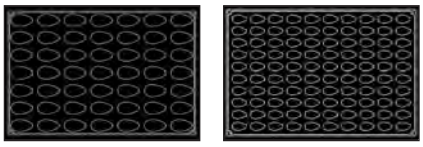
11394 - INSERT BÛCHETTE - 9 empreintes
9 small yule logs insert
Dim. : 560 x Ø 18 mm
Volume : 124 ml





11395 - 49 QUENELLES POINTUES
49 quenelles
Dim. : 66 x 33 mm - h 30 mm
Volume : 32 ml

11396 - 100 MINI QUENELLES POINTUES
100 small quenelles
Dim. : 42 x 20 mm - h 20 mm
Volume : 8 ml



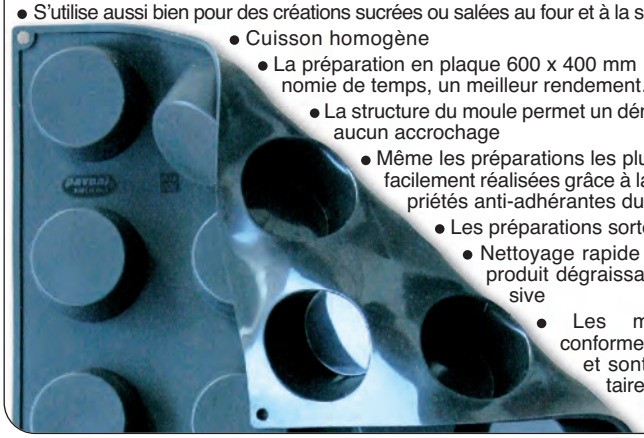


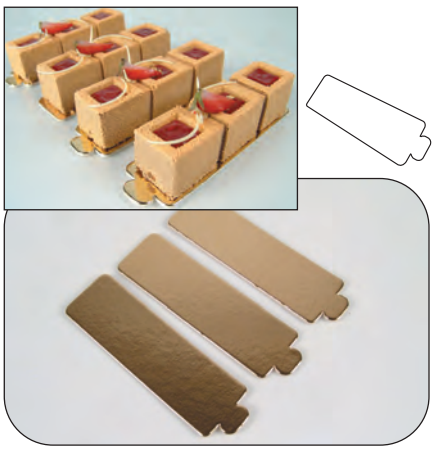
11397 - 49 QUENELLES RONDES
49 quenelles
Dim. : 66 x 35 mm - h 26 mm
Volume : 34 ml

11398 - 100 MINI QUENELLES RONDES
100 small quenelles
Dim. : 42 x 22 mm - h 17 mm
Volume : 9 ml

PAVOFLEX est une gamme de moules 600x400 mm en silicone alimentaire (platinum 100% silicone)

- Utilisation exclusivement professionnelle
- Formes originales et innovatrices
- S’utilise aussi bien pour des créations sucrées ou salées au four et à la surgélation de – 40° à + 300° C
- Cuisson homogène
- La préparation en plaque 600 x 400 mm permet une importante économie de temps, un meilleur rendement…
- La structure du moule permet un démoulage facile et rapide sans aucun accrochage
- Même les préparations les plus compliquées peuvent être facilement réalisées grâce à la structure flexible et aux propriétés anti-adhérantes du moule
- Les préparations sortent nettes et sans bavures
- Nettoyage rapide sous l’eau chaude avec un produit dégraissant et une éponge non abrasive
- Les moules ***PAVOFLEX*** sont conformes aux normes internationales et sont agréés au contact alimentaire France arrêté du 25/11/1992





11380 - LANGUETTES OR POUR BANDES
Gold tray **12.70 €**
Dim. : 130 x 45 mm
Boite de 200 pcs

MOULES SILICONE "PAVOCAKE"

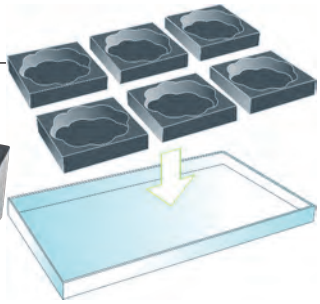
SILICONE "PAVOCAKE" MOULDS

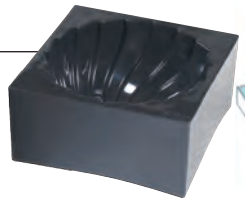
Disponible :

- **En kit de 6 moules sur plateau 600 x 400 mm**
- **En moule individuel**

Available :

- ***Sheet of 6 moulds***
- ***Individual mould***







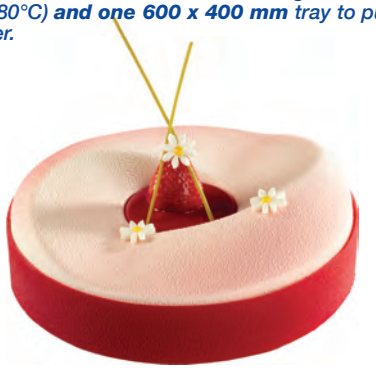
Kit composé de 6 moules silicone individuels pouvant résister à des températures de -40° à +280°C (pour cuisson, congélation, surgélation) **et d'un plateau 600 x 400 mm** servant de support pour mettre l'ensemble en congélation ou surgélation.
Set made of 6 individual silicone moulds *that can go to oven or freezer (-40° to + 280°C)* ***and one 600 x 400 mm*** *tray to put the 6 moulds in freezer.*



Ø 180 - h 45 mm
11434 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 78.80 €
11435 - LE MOULE INDIVIDUEL 12.60 €



Ø 180 - h 45 mm
11436 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 78.80 €
11437 - LE MOULE INDIVIDUEL 12.60 €



Ø 180 - h 60 mm
11438 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 78.80 €
11439 - LE MOULE INDIVIDUEL 12.60 €



Ø 180 - h 45 mm
11440 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 78.80 €
11441 - LE MOULE INDIVIDUEL 12 .60€



Ø 180 - h 45 mm
11442 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 78.80 €
11443 - LE MOULE INDIVIDUEL 12.60 €



Ø 180 - h 55 mm
11444 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 78.80 €
11445 - LE MOULE INDIVIDUEL 12.60 €



Ø 180 - h 90 mm
11446 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 106.72 €
11447 - LE MOULE INDIVIDUEL 17.55 €



Ø 180 - h 90 mm
11448 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 106.72€
11449 - LE MOULE INDIVIDUEL 17.55 €



Ø 180 - h 90 mm
11451 -LA PLAQUE DE 6 MOULES 106.72 €
11453 - LE MOULE INDIVIDUEL 17.55 €



Ø 180 - h 90 mm
11455 - LA PLAQUE DE 6 MOULES 106.72 €
11457 - LE MOULE INDIVIDUEL 17.55 €



TAPIS RELIEF SILICONE

RELIEF MATS SILICONE

- Plaque de 560 x 390 mm en silicone alimentaire pour réaliser en un temps record des bandes de biscuit en relief.

52.34 €



UTILISATION



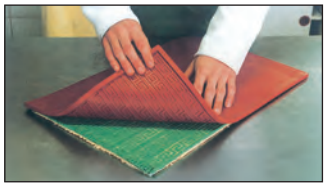
Etaler la pâte à hauteur des motifs
Passer au congélateur



Etaler le biscuits



Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes



Démouler à chaud ou à froid



Couper les bandes de biscuit à votre gré
Chemiser les cercles



Terminer la préparation



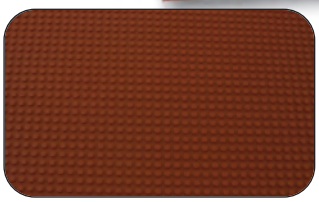
11400 GREC PM 30 mm



11402 GREC GM 40 mm



11404 RAYURES 50 mm



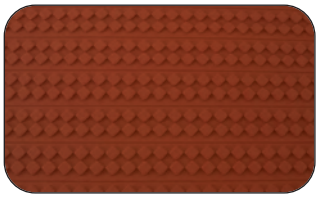
11406 ALVÉOLES



11410 FRISE 30 mm



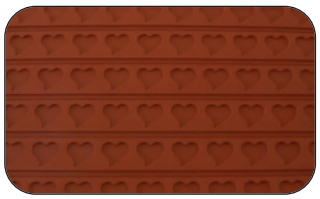
11412 MUSIQUE 30 mm



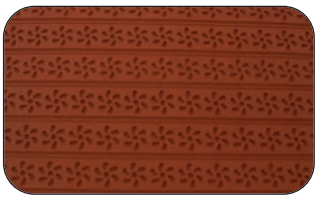
11414 DAMIER 30 mm



11416 FRUITS 30 mm



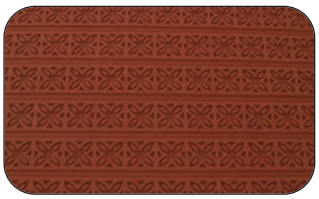
11418 CŒURS 30 mm



11420 FLEURS 30 mm



11422 TRIANGLES 30 mm



11423 FLEURS CARRÉES 30 mm



11425 - TAPIS RELIEF DÉCOR CAFÉ **45.74 €**
585 x 385 x 85 mm
Coffee mat



11426 - TAPIS RELIEF DÉCOR COEUR **45.74 €**
585 x 385 x 85 mm
Hearts mat

MOULES PLASTIQUE RAPIDES
PLASTIC MOULDS

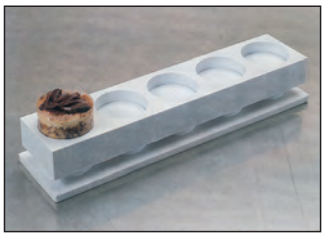





Chemiser votre moule de ruban PVC


Ou d'une bande de biscuit


Garnir votre moule


Démouler

- Ces moules permettent la fabrication rapide de gateaux individuels ou de petits fours.
- Le démoulage se fait facilement à l'aide du démouleur de la forme correspondante au moule (sauf modèle pyramide).
- Ces moules sont utilisables en chambre froide négative.

MOULE PLASTIQUE RAPIDE / *Plastic moulds*





PLAQUE DE 15 GATEAUX
26 x 40 cm
3 bandes de 5 moules
Hauteur 4 cm **35.47 €**



PLAQUE DE 35 GATEAUX
60 x 40 cm
7 bandes de 5 moules
Hauteur 4 cm **63.30 €**

FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
DIMENSIONS cm	6,5	8,5 x 5	6,3	8	5,8	9,8 x 6,7	7,5 x 7	9 x 5,8	9 x 5,8
LA PLAQUE DE 15 GATEAUX	**11490**	**11491**	**11492**	**11493**	**11494**	**11495**	**11496**	**11497**	**11498**
LA PLAQUE DE 35 GATEAUX	**11500**	**11501**	**11502**	**11503**	**11504**	**11505**	**11506**	**11507**	**11508**

DÉMOULEURS **14.82 €**
Removers



FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11510**	**11511**	**11512**	**11513**	**11514**	**11515**	**11516**	**11517**	**11518**

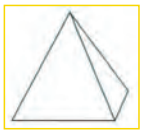
DÉCOUPOIRS PLASTIQUE **4.00 €**
Plastic cutters



FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11520**	**11521**	**11522**	**11523**	**11524**	**11525**	**11526**	**11527**	**11528**

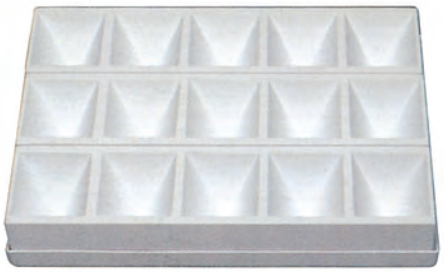
MOULES PLASTIQUE RAPIDES
PLASTIC MOULDS

FORME PYRAMIDE

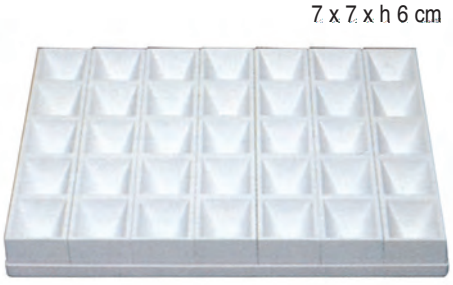


Mesure :
7 x 7 x h 6 cm





11499 - PLAQUE DE 15 GATEAUX - 26 x 40 cm
3 bandes de 5 moules **36.50 €**



11509 - PLAQUE DE 35 GATEAUX - 60 x 40 cm
7 bandes de 5 moules **66.60 €**

MINI MOULE PLASTIQUE RAPIDE / *Plastic small moulds*





PLAQUE DE 48 MINI GATEAUX
30 x 40 cm
3 bandes de 16 moules
Hauteur 2.5 cm **37.65 €**



PLAQUE DE 96 MINI GATEAUX
60 x 40 cm
6 bandes de 16 moules
Hauteur 2.5 cm **62.44 €**

FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
DIMENSIONS cm	4	5 x 3	4	4.5	3.5	5.6 x 3.8	4.8 x 4.5	5 x 3.5	5.5 x 3.5
LA PLAQUE DE 48 MINI GATEAUX	**11530**	**11531**	**11532**	**11533**	**11534**	**11535**	**11536**	**11537**	**11538**
LA PLAQUE DE 96 MINI GATEAUX	**11540**	**11541**	**11542**	**11543**	**11544**	**11545**	**11546**	**11547**	**11548**

DÉMOULEURS **14.82 €**
Removers



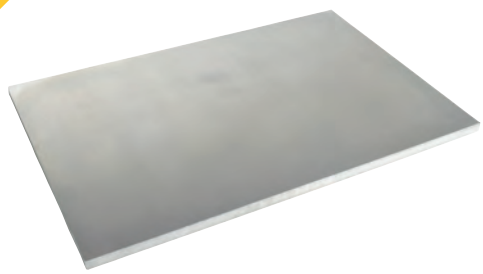
FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11550**	**11551**	**11552**	**11553**	**11554**	**11555**	**11556**	**11557**	**11558**

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE **4.00 €**
Plastic cutters



FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11560**	**11561**	**11562**	**11563**	**11564**	**11565**	**11566**	**11567**	**11568**

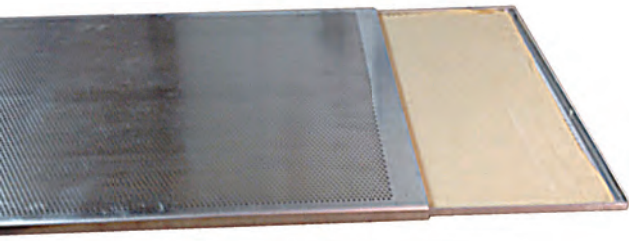
PLAQUES
BAKING SHEETS



11590 - PLAQUE DE TRAVAIL PLATE 60 x 40 cm **179.53 €**
En aluminium, épaisseur 15 mm
Working sheet aluminium ultra rigide

- Après passage au four ou au surgélateur la plaque garde la température pendant une 1/2 heure ce qui permet de travailler la nougatine, le sucre, le chocolat...
- Très rigide et indéformable.





PLAQUE SPÉCIALE FEUILLETAGE
En Aluminium perforé (perforations 3 mm)
Aluminium sheet for "millefeuilles"

- Composée de 2 plaques coulissantes
- Idéale pour la cuisson de la pâte feuilletée, on obtient une épaisseur régulière de 9 mm.

Code	Long. cm	Larg. cm	€
11595	60	40	**99.00**
11596	53	32.5	**95.00**



PLAQUE REBORDS DROITS TOLE BLEUIE 15/10
Baking sheet high sides, blue steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
11600	40	30	2	**23.42**
11602	53	32.5	2	**26.33**
11603	60	40	2	**28.51**

IMPORTANT

- Pour l'utilisation des plaques en tôle bleuie, il est conseillé de les **"culotter"** avant la première utilisation ; cf page 142
- Il faut graisser légèrement la tôle bleuie entre chaque utilisation avec une graisse alimentaire de bonne qualité.
- **Les plaques doivent être stockées dans un environnement sec.**
- De la rouille peut apparaitre, si les plaques séjournent dans un environnement humide ou si elles ne sont pas soigneusement séchées après lavage ; ceci ne signifiant en rien que le produit est défectueux ou présente un vice de fabrication.



PLAQUE DE FOUR 4 BORDS PINCES TOLE BLEUIE 15/10
Baking sheet, blue steel

Code	Long cm	Larg cm	€
11610	40	30	**10.77**
11616	60	40	**13.78**
11618	65	45	**44.15**
11620	53	32.5	**10.97**
11622	65	53	**23.70**



PLAQUE INOX PERFORÉE (Perforations 3 mm)
Epaisseur 15/10
Perforated baking sheet, s/steel

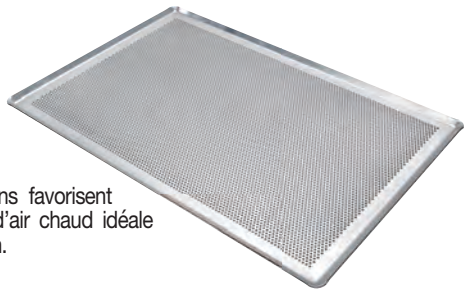
Code	Long cm	Larg cm	€
11623	60	40	**36.34**
11624	53	32.5	**26.67**



PLAQUE INOX 4 BORDS PINCES F17 Epaisseur 10/10
Display sheet 4 gripped edges, s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€
11638	40	30	**17.82**
11642	53	32.5	**16.47**
11645	60	40	**19.57**

PLAQUES
BAKING SHEETS



- perforations Ø 3 mm
- Les perforations favorisent la circulation d'air chaud idéale pour la cuisson.

PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE 4 BORDS PINCÉS
Perforated sheet, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	Epais. mm	€
11650	60	40	2	**19.86**
11652	53	32.5	1.5	**16.26**
11653	40	30	1.5	**14.44**



Pour le magasin

PLAQUE ALUMINIUM EMBOUTI À REBORDS
Display sheet high sides, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
11656	60	40	2.2	**43.26**



PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 20/10 4 BORDS PINCÉS
Non-stick aluminium sheet

Code	Long cm	Larg cm	€
11659	60	40	**33.25**



PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 15/10 4 BORDS PINCÉS
Non-stick aluminium sheet

Code	Long cm	Larg cm	€
11660	60	40	**30.67**
11661	53	32.5	**29.32**
11662	40	30	**19.17**

- L'utilisation de papier de cuisson n'est pas nécessaire
- Idéal pour le stockage dans les chambres de pousse, les chambres froides...
- Convient pour viennoiseries, pâte à choux, meringues, pâtes feuilletées...
- Nettoyage au chiffon sec



Pour le magasin et la cuisson

PLAQUE ALUMINIUM 20/10 4 BORDS PINCÉS
Display sheet , aluminium

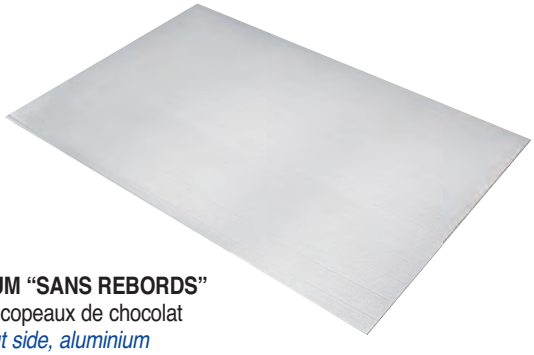
Code	Long cm	Larg cm	€
11669	60	40	**19.00**



Pour le magasin et la cuisson

PLAQUE ALUMINIUM 15/10 4 BORDS PINCÉS
Display sheet , aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
11673	40	30	**12.89**
11674	53	32.5	**12.93**
11675	60	40	**16.73**



PLAQUE ALUMINIUM "SANS REBORDS"
Pour fabrication des copeaux de chocolat
Display sheet without side, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	Epais mm	€
11683	60	40	2	**16.14**
11684	60	40	3	**22.43**



PLAQUE ALUMINIUM 4 REBORDS DROITS
Sheet high sides, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	épais	€
11685	60	40	2	15/10e	**34.54**
11686	60	40	2	20/10e	**39.17**
11687	40	30	2	15/10e	**28.15**
11688	53	32.5	2	15/10e	**31.05**

PLAQUES
BAKING SHEETS



PLAQUE INOX 18/10 REBORTS DROITS
Sheet high sides s/steel

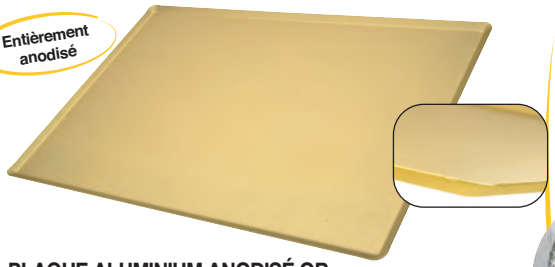
Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
11690	60	40	2	**36.16**
11692	53	32.5	2	**34.44**
11693	40	30	2	**33.58**



PLAQUE ALUMINIUM ANODISÉ OR "ÉCO"
15/10, 4 bords pincés
Gold anodized plate

Code	Long cm	Larg cm	€
11696	40	30	**17.12**
11697	53	32.5	**24.60**
11698	60	40	**26.65**

Entièrement anodisé



PLAQUE ALUMINIUM ANODISÉ OR
15/10, 4 bords pincés
Gold anodized plate

Code	Long cm	Larg cm	€
11703	40	30	**22.49**
11704	53	32.5	**29.59**
11705	60	40	**39.55**



11707 - PLAQUE STUCCO
Aluminium avec revêtement anti-adhésif 15/10°
Non stick aluminium sheet

La gravure STUCCO de la plaque permet :

- Une meilleure cuisson
- Un gain d'énergie
- Une meilleure anti-adhérence
  (+60% par rapport à une plaque lisse traditionnelle)
- La cuisson des produits surgelés

Code	Long cm	Larg cm	€
11707	60	40	**24.60**
11708	53	32.5	**19.19**
11709	40	30	**18.45**



Idéal pour la cuisson des pizzas

PLAQUE RONDE TOLE BLEUIE 15/10
Round pizza baking sheet, blue steel

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11715	20	**6.32**	**11721**	32	**10.65**
11716	22	**6.71**	**11722**	34	**12.16**
11717	24	**7.28**	**11723**	36	**13.43**
11718	26	**8.61**	**11724**	38	**14.57**
11719	28	**9.37**	**11725**	40	**15.97**
11720	30	**9.89**			



Idéal pour la cuisson des pizzas

mais aussi tourtes, galettes...

PLAQUE À PIZZA ANTI-ADHÉSIVE
"EASY CLEAN"
Round pizza baking sheet

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11730	16	**4.70**	**11736**	28	**8.67**
11731	18	**4.97**	**11737**	30	**11.36**
11732	20	**5.77**	**11738**	32	**12.22**
11733	22	**6.11**	**11739**	34	**14.35**
11734	24	**7.10**	**11740**	36	**16.44**
11735	26	**7.90**			



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE
Pizza baking grate

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11744	20	**5.20**	**11749**	38	**7.85**
11745	23	**5.58**	**11750**	40	**8.38**
11746	28	**6.24**	**11751**	45	**10.80**
11747	30	**6.67**	**11752**	50	**12.69**
11748	33	**7.00**			



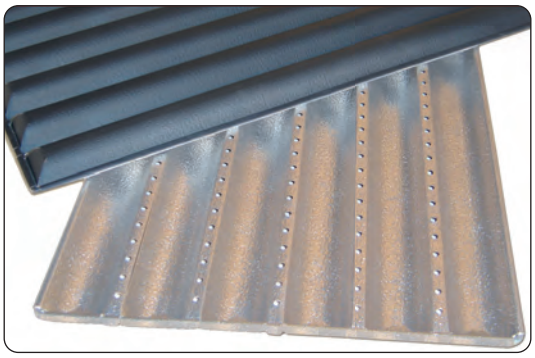
11742 - GRILLE À PIZZA 60 x 40 cm ALUMINIUM BORDÉE **22.83 €**
Pizza baking grate

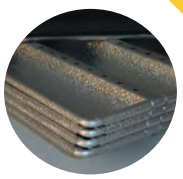


PLAT À PIZZA ALUMINIUM
Aluminium pizza sheet

Code	Ø cm	€
11753	24	**10.65**
11754	30	**12.84**
11755	35	**14.72**
11756	40	**18.08**
11757	45	**19.93**

PLAQUES À PAINS
FRENCH BREAD SHEETS





PLAQUES EMPILABLES

PLAQUE À PAIN ALUMINIUM MF
Aluminium french bread sheet

Code	Désignation	€
11760	Plaque 8 ficelles, 60 x 43 cm	65.02
11762	Plaque 5 baguettes, 60 x 40 cm	50.49
11763	Plaque 6 baguettes, 65 x 43 cm	51.82
11765	Plaque 6 baguettes, 75 x 43 cm	52.86
11768	Plaque 6 baguettes, 85 x 43 cm	60.95
11770	Plaque 8 baguettes, 79 x 58 cm	72.10
11776	Plaque 5 pains 2 livres, 80 x 43 cm	56.95
11778	Plaque 6 pains 2 livres, 79 x 58 cm	70.15

Structure en aluminium :
- Gain de temps à la cuisson économie d'énergie
- Ne rouille pas

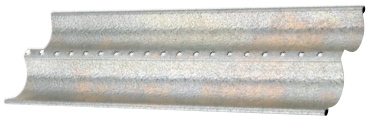
Spécialement conçue pour une utilisation :
- En chambre de pousse.
- En chambre froide
- Dans les fours à sole

- **Intérieur légèrement granulé évitant à la pâte de coller tout en améliorant l'aspect de la croûte.**
- **Revêtement extérieur Téflon noir pour une meilleure cuisson.**
- **Pas besoin de retraitement, juste un léger graissage habituel.**



PLAQUE PERFORÉE POUR BAGUETTES ET TUILES
Baguettes and tuiles baking sheet

Code	Désignation	€
11785	38 x 24 x 2,5 cm - 3 baguettes	17.07
11786	38 x 33 x 2,5 cm - 4 baguettes	19.06



11759 - PLAQUE BAGUETTE ALUMINIUM "MF" 2 GOUTTIÈRES 10.86 €
Aluminium french bread sheet
38 x 14,2 cm

Acier, revêtement anti-adhésif sur les 2 faces. La perforation permet une bonne répartition de la chaleur.

FILETS DE CUISSON
BAKING FILET

Filet à maille inox



Convient à tous types de cuisson

FILET À MAILLE INOX COMPOSÉ D'UN CADRE ET D'UNE TOILE INTERCHANGEABLE SILICONÉE

FILET DE CUISSON INOX AVEC REVÊTEMENT
S/steel baking tray, mesh coated with silicone

Code	Désignation	€
11790	80 x 40 cm - 4 pains	86.98
11791	80 x 40 cm - 5 baguettes	86.98
11795	80 x 60 cm - 6 pains	107.06
11796	80 x 60 cm - 8 baguettes	107.06
11797	60 x 40 cm - 5 baguettes	78.73

Filet en fibre de verre



Idéal pour la cuisson du cru, surgelé et précuit

FILET EN FIBRE DE VERRE COMPOSÉ D'UN CADRE INOX ET D'UNE TOILE DE VERRE SILICONÉE

FILET DE CUISSON INOX AVEC TOILE SOUPLE SILICONÉE
S/steel baking tray, mesh coated with silicone

Code	Désignation	€
11800	80 x 40 cm - 4 pains	81.94
11801	80 x 40 cm - 5 baguettes	81.94
11806	80 x 60 cm - 6 pains	105.89
11807	80 x 60 cm - 8 baguettes	105.89
11809	60 x 40 cm - 5 baguettes	72.70

TOILES DE CUISSON FIBERMAE

FIBERMAE BAKING SHEET



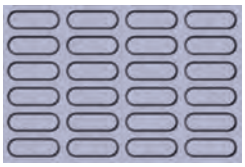


- **"Fibermae"**, toile en fibre de verre ajourée d'un revêtement anti-adhérent en silicone résistant aux températures de -35°C à +280°C.
- Convient à toutes les pâtes crues et surgelées.
- Le **Fibermae** offre une cuisson homogène grâce à sa maille ouverte qui favorise la circulation de l'air chaud. Vous obtenez un résultat coloré et croustillant. Calibrage, dressage et démoulage facile.
- *The Fibermae in silicone impregnated aerated knitted glass fabric are non stick and an airy texture for better air circulation for a colorfull and grisp results. Calibration and easy release.*
- *Silicone temperature resistant from -35°C to +280°C.*
- *Size or tray 60 x 40 cm.*

LA TOILE 60 x 40 cm **43.00 €**

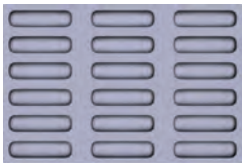
Tray 60 x 40 cm





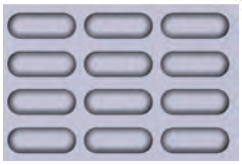


50400 - **24 PAINS AU LAIT**
130 x 48 x 18 mm
24 bread

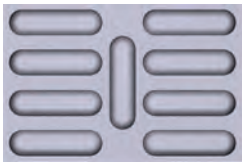


50402 - **18 PAINS À HOT DOG**
155 x 41 x 25 mm
18 hot dog bread



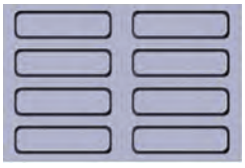


50404 - **12 MINI BAGUETTES**
169 x 64 x 30 mm
12 mini baguettes



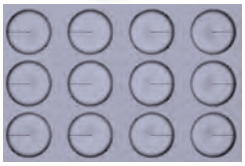
50405 - **9 BAGUETTES**
230 x 64 x 30 mm
9 baguettes



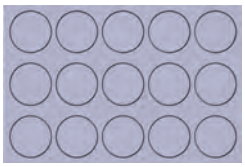


50407 - **8 SANDWICHS**
240 x 70 x 35 mm
8 sandwiches



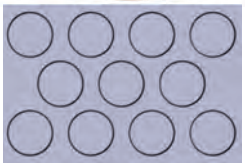


50408 - **12 BAGELS**
Ø 110 x h 18 mm
12 bagels



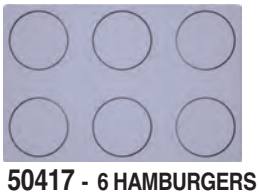
50410 - **15 HAMBURGERS**
Ø 104 x h 20 mm
15 hamburgers



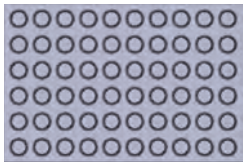


50412 - **11 HAMBURGERS**
Ø 114 x h 18 mm
11 hamburgers

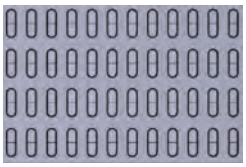
50414 - **11 HAMBURGERS**
Ø 125 x h 18 mm
11 hamburgers



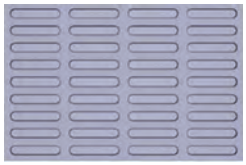
50417 - **6 HAMBURGERS**
Ø 147 x h 12 mm
6 hamburgers



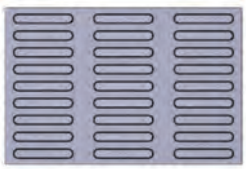
50430 - **60 TARTELETTES**
Ø 45 x h 10 mm
60 tartlets



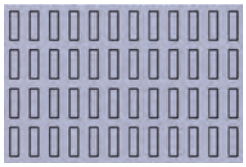
50419 - **48 MINI ÉCLAIRS**
70 x 25 x 5 mm
48 mini eclairs



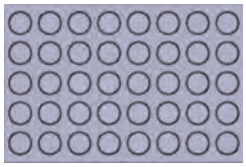
50420 - **36 ÉCLAIRS**
125 x 25 x 5 mm
36 eclairs



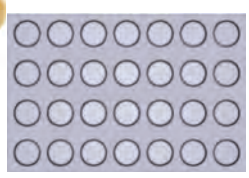
50421 - **27 ÉCLAIRS**
150 x 25 x 5 mm
27 eclairs



50422 - **48 PETITS FOURS**
75 x 25 x 20 mm
48 petits fours



50425 - **40 CHOUX**
Ø 59 x h 13 mm
40 choux



50426 - **28 CHOUX**
Ø 70 x h 15 mm
28 choux

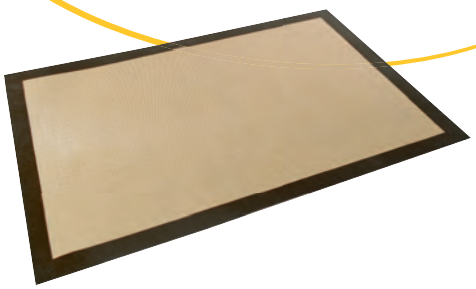
FEUILLES DE CUISSON
NON-STICK COOKING SURFACE



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE MF
Non-stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11900	58 x 38	**14.05**
11903	52 x 31.5	**11.37**
11905	38 x 28	**7.95**
38020	31 x 31	**7.20**

- Toiles de cuisson ou de surgélation.
- Conçues pour de multiples usages et plus spécialement pour la viennoiserie-pâtisserie, le travail du sucre.
- Utiliser de préférence sur des plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas la plier.



11907 - TOILE DE CUISSON "PREMIUM" 18.00 €
58 x 38 cm
Non-stick "Premium" cooking surface

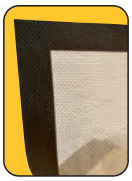


TOILE DE CUISSON AÉRÉE
Baking mats non stick

Code	Dim. cm	€
11914	59.5 x 39.5	**13.00**
11916	52 x 31.5	**12.50**
11917	38 x 28	**8.55**

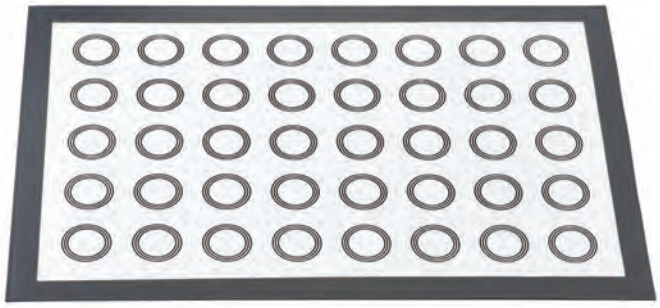
- Toiles de cuisson ou de surgélation avec texture aérée.
- Conçues spécialement pour la cuisson de pains ronds, spéciaux ou non calibrés.
- Application d'un revêtement anti- adhérant silicone.
- A utiliser de préférence sur les plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas la plier.





TOILE DE CUISSON AÉRÉE "PREMIUM"
Baking mats non stick

Code	Dim. cm	€
11915	58 x 38	**18.80**
11918	52 x 31.5	**15.15**



11909 - TOILE DE CUISSON À MACARONS 17.85 €
59.5 x 39.5 cm
Non-stick mat for macarons

- 3 marquages Ø 35, 40, 45 mm pour un dressage régulier.





FEUILLE DE CUISSON ANTI-ADHÉSIVE TISSU DE VERRE "BALGLAS" P/5
Non-stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11910	57 x 37	**36.43**
11913	38 x 28	**16.25**

- Réutilisable, peut être découpée selon vos besoins spécifiques.
- S'adapte sur vos plaques de cuisson.

AÉROSOLS

SPRAY



11820 - BOMBE DE GRAISSE ALIMENTAIRE 4.90 €
Pour graissage des moules, 600 ml
Oil spray



11822 - SPRAY DE DÉMOULAGE 3.90 €
A base d'huile végétale, sans odeur et sans goût, 250 ml
Oil spray



11826 - BOMBE DE GRAISSE "PR 100" 8.00 €
Pour graissage des moules, 600 ml
Oil spray

11832 - BIDON "PR 100" 88.57 €
Pour graissage des moules, 15 litres
Pan oil



Dégrippant lubrifiant haute performance

Dégrippant lubrifiant pour utilisation dans l'industrie alimentaire où un contact accidentel avec les aliments peut se produire. Décolle la rouille, la corrosion, les saletés, les dépôts, et libère ainsi les mécanismes.

Réduit l'usure et les frottements.

11836 - BOMBE DE LUBRIFIANT 14.62 €
Pour industries alimentaires, 400 ml
Lubricant oil spray



11846 - VERNIS ALIMENTAIRE 400 ml 12.00 €
Spray lacquer

- Permet de protéger contre l'humidité les pièces en sucre, chocolat, nougatine, pâte à sucre, pâte d'amande en leur donnant de la brillance...



11848 - SPRAY RÉFRIGÉRANT 500 ml 10.10 €
Spray cooler

- Permet l'assemblage par refroidissement instantané des produit à base de sucre et de chocolat...

PÂTE À SUCRE

SUGAR PASTE

Sachet de 1 kg 7.65 €
Sugar paste 1 kg

Sachet de 250 g 2.60 €
Sugar paste 250 g





11860 - BLANCHE 1 kg
White
11880 - BLANCHE 250 g
White



11864 - JAUNE 1 kg
Yellow
11881 - JAUNE 250 g
Yellow



11865 - ORANGE 1 kg
Orange
11882 - ORANGE 250 g
Orange



11866 - ROUGE 1 kg
Red
11883 - ROUGE 250 g
Red



11867 - ROSE 1 kg
Pink
11884 - ROSE 250 g
Pink



11868 - FUSCHIA 1 kg
Fushsia
11885 - FUSCHIA 250 g
Fushsia



11869 - LILAS 1 kg
Lilac
11886 - LILAS 250 g
Lilac



11871 - BLEU CIEL 1 kg
Sky blue
11887 - BLEU CIEL 250 g
Sky blue



11872 - BLEU1 kg
Blue
11888 - BLEU 250 g
Blue



11873 - VERT ANIS 1 kg
Green
11889 - VERT ANIS 250 g
Green

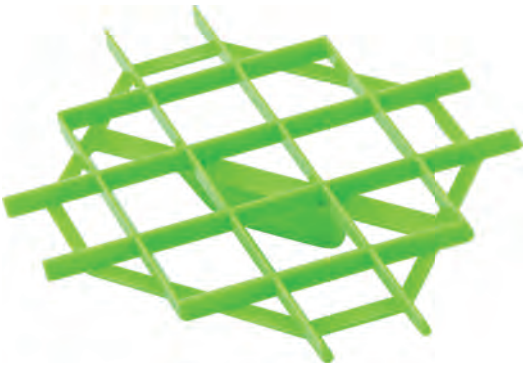


11875 - NOIR 1 kg
Black
11890 - NOIR 250 g
Black



PÂTE À SUCRE BLANCHE
Sugar paste

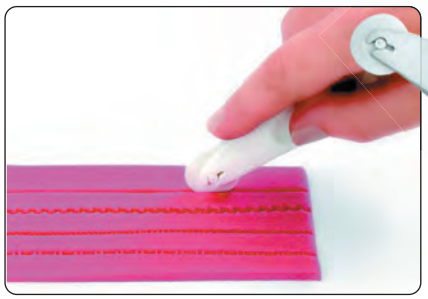
11922 - SEAU DE 5 kg 40.80 €
Permet de couvrir facilement et rapidement vos gateaux. Cette pâte peut être colorée à l'aide de colorants alimentaires.



11924 - MARQUEUR PLASTIQUE "EFFET MATELASSÉ" **7.55 €**
12 x 9 cm
Quilted effect cutter



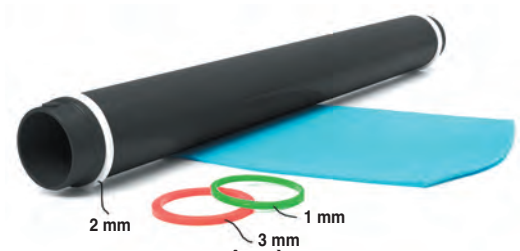
11926 - COUTEAU PLASTIQUE 27 cm **2.57 €**
Fondant knife



11927 - ROULETTE DE DÉCOUPE ET MARQUAGE **6.46 €**
Cutter embosser set
4 roulettes interchangeables qui permettent de dessiner sur la pâte à sucre et pâte d'amande.



11928 - ROULEAU DÉCOR **19.25 €**
Decorating ribbon embosser
Composer votre décor en mélangeant les inserts afin de le personnaliser.



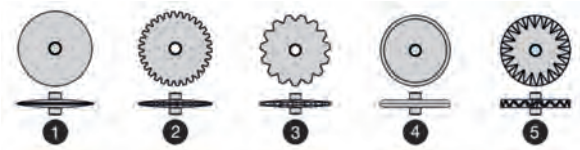
11929 - ROULEAU "PÂTE À SUCRE" **16.56 €**
Adjustable rolling pin
40 cm - Ø 4.2 cm. Comprend 3 jeux d'anneaux pour abaisser votre pâte en 1 - 2 - 3 mm d'épaisseur.

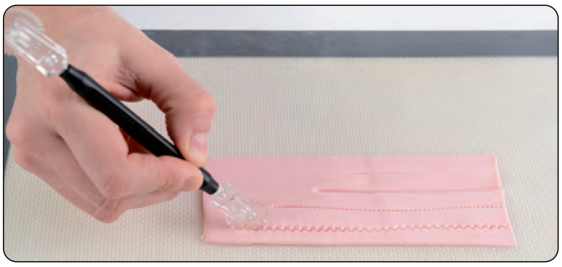


11938 - ROULEAU COUPE BANDE PLASTIQUE **22.22 €**
Composé de 4 roulettes lisses, 4 jeux de roulettes ondulées, 8 bagues (2 de 15 mm, 2 de 10 mm, 4 de 5 mm)
Rolling strip cutter, plastic.
To cut smooth of fluted strips of dough of various sizes.



11936 - MOULE SILICONE PERLES - 15 x 3.5 cm **14.79 €**
Pearls mould





11937 - ROULETTE DE MARQUAGE "DOUBLE" **9.36 €**
Livrée avec 5 roulettes différentes
Roll tools



11934 - PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" UNIES P/10 **14.67 €**
Crimpers for fondant P/10



11935 - PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" DENTELÉES P/10 **14.67 €**
Crimpers serrated for fondant P/10

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS

- Moule en silicone souple, anti-adhésif et résistant. Spécialement conçu pour le modelage de la pâte à sucre et de la pâte d'amande, permet de réaliser rapidement de multiples décorations, démoulage facile.
- *Silicone mould, non stick and strong. Specially designed for modeling dough in sugar and marzipan, can quickly perform multiple decorations, easy release.*



53000 - ALPHABET 30.02 €
Dim max : 18 x 15 mm
Alphabet



53006 - BOUTONS 26.57 €
Dim max : 26 x 26 mm
Buttons



53014 - NOEUDS 26.57 €
Dim max : 35 x 25 mm
Bows



53001 - ALPHABET 18.79 €
Dim max : 7 x 6 mm
Alphabet cursive



53007 - BOUTONS 16.20 €
Dim max : Ø 28 mm
Buttons



53015 - NOEUDS 6.24 €
Dim max : 21 x 13 mm



53002 - CHIFFRES 12.31 €
Dim max : 10 x 9 mm
Small numbers



53010 - FERMETURE ÉCLAIR 26.57 €
Dim max : 21 x 30 mm
Zip



53016 - NOEUD 12.31 €
Dim max : 44 x 45 mm
Bow



53005 - BOUTONS 26.57 €
Dim max : 31 x 31 mm
Buttons



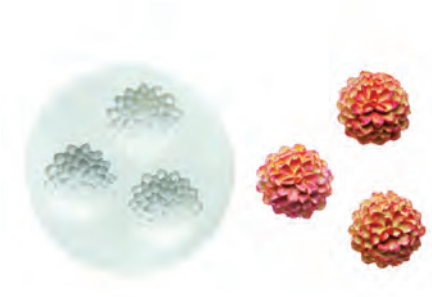
53013 - BRACELET 14.90 €
Dim max : 176 x 44 mm
Fantasy



53018 - COURONNES 10.37 €
Dim max : 58 x 24 mm
Crowns

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS



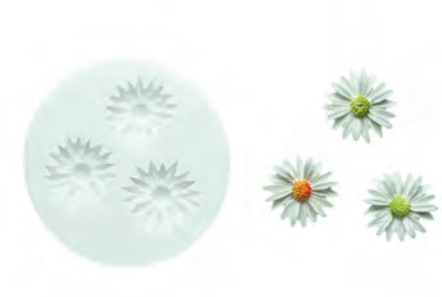
53020 - **FLEUR** **26.57 €**
Dim max : 32 x 32 mm
Flower



53026 - **ROSE** **12.31 €**
Dim max : 33 x 33 mm
Rose



53030 - **ROSES** **12.31 €**
Dim max : 43 x 15 mm
Roses



53021 - **MARGUERITES** **12.31 €**
Dim max : 24 x 24 mm
Flower



53027 - **ROSES** **12.31 €**
Dim max : 22 x 23 mm
Roses



53033 - **TOURNESOL** **14.90 €**
Dim max : 65 x 45 mm
Sunflower



53022 - **FLEURS** **16.20 €**
Dim max : Ø 26 mm
Flower



53028 - **ROSES** **7.78 €**
Dim max : 16 x 15 mm
Roses



53034 - **TOURNESOLS** **14.90 €**
Dim max : 95 x 43 mm
Sunflowers



53024 - **FLEURS** **10.37 €**
Dim max : 23 x 23 mm
Flower



53029 - **ROSES** **26.57 €**
Dim max : 51 x 42 mm
Roses



53037 - **FEUILLES** **18.79 €**
Dim max : 27 x 15 mm
Leaves

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS



53038 - TRÈFLE 12.31 €
Dim max : 47 x 44 mm
Clover



53045 - GATEAUX 7.78 €
Dim max : 27 x 27 mm
Cakes



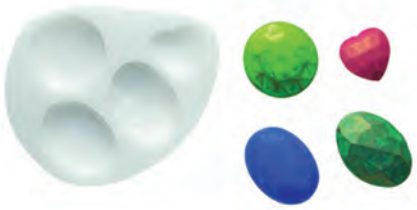
53052 - COEURS 21.38 €
Dim max : 55 x 52 mm
Hearts



53039 - ASSORTIMENT 12.31 €
Dim max : 24 x 28 mm
Butterfly and Flower



53046 - BONBONS 7.78 €
Dim max : 16 x 12 mm
Candies



53053 - PIERRES PRÉCIEUSES 18.80 €
Dim max : 34 x 34 mm
Precious stones



53042 - PAPILLONS 7.78 €
Dim max : 44 x 28 mm
Butterflies



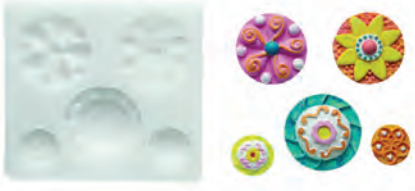
53047 - CUP CAKES 16.20 €
Dim max : 24 x 20 mm
Cup cakes



53060 - FLOCON 18.80 €
Dim max : 60 x 56 mm
Snowflake



53043 - PAPILLON 17.50 €
Dim max : 55 x 52 mm
Butterfly



53048 - FANTAISIE 26.57 €
Dim max : 35 x 35 mm
Fantasy



53061 - FLOCONS 12.31 €
Dim max : 30 x 35 mm
Snowflake

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS



53070 - **LANDAU** **14.26 €**
Dim max : 51 x 50 mm
Landau



53075 - **DANSEUSE** **33.46 €**
Dim max : 132 x 45 mm
Dancer



53080 - **ORNEMENT** **7.78 €**
Dim max : 40 x 42 mm
Ornament



53071 - **CHAUSSONS** **18.79 €**
Dim max : 28 x 10 mm
Baby shoes



53076 - **DANSEUSE** **27.86 €**
Dim max : 80 x 62 mm
Dancer



53081 - **ORNEMENT** **7.78 €**
Dim max : 53 x 25 mm
Ornament



53072 - **PIEDS DE BÉBÉ** **14.90 €**
Dim max : 25 x 16 mm
Baby footsteps



53077 - **COLOMBES** **6.24 €**
Dim max : 18 x 13 mm
Flying birds



53084 - **ORNEMENT** **14.26 €**
Dim max : 125 x 20 mm
ornament



53073 - **BÉBÉ** **21.38 €**
Dim max : 48 x 35 mm
Sleeping baby



53078 - **CROIX** **12.31 €**
Dim max : 36 x 48 mm
Cross

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS



53090 - POISSON 14.26 €
Dim max : 45 x 55 mm
Fish



53094 - COQUILLAGE 12.31 €
Dim max : 44 x 47 mm
Shell



53102 - VOITURE 16.20 €
Dim max : 65 x 34 mm
Car



53091 - HIPPOCAMPE 7.78 €
Dim max : 60 x 30 mm
Seehorse



53095 - COQUILLAGE 14.26 €
Dim max : 35 x 54 mm
Snailghost



53104 - VOITURE 7.78 €
Dim max : 50 x 20 mm
Car



53092 - POISSON 9.07 €
Dim max : 73 x 26 mm
Fish



53096 - ÉTOILE DE MER 14.26 €
Dim max : 50 x 50 mm
Starfish



53106 - TRAIN 7.78 €
Dim max : 50 x 25 mm
Train



53093 - POISSON 9.07 €
Dim max : 35 x 58 mm
Fish



53100 - BATEAU 7.78 €
Dim max : 50 x 20 mm
Ship



53107 - AVION 7.78 €
Dim max : 47 x 25 mm
Aeroplane

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS

Plaque silicone souple, anti-adhésive et résistante permettant de créer des décors en pâte à sucre, pâte d'amande... Regroupés sur un même thème.



53150 - **PLAQUE "FOOTBALL"** **42.40 €**
Dim plaque : 15 x 9 cm
Soccer



53153 - **PLAQUE "CHEVALIER"** **42.40 €**
Dim plaque : 17.5 x 9 cm
Prince



53151 - **PLAQUE "SUPER HÉRO"** **42.40 €**
Dim plaque : 17.5 x 9 cm
Super hero





53152 - **PLAQUE "BRICOLEUR"** **42.40 €**
Dim plaque : 15 x 9 cm
Worker man



53154 - **PLAQUE "PIRATE"** **42.40 €**
Dim plaque : 17.5 x 9 cm
Pirate

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS

Plaque silicone souple, anti-adhésive et résistante permettant de créer des décors en pâte à sucre, pâte d'amande... Regroupés sur un même thème.



53160 - **PLAQUE "DANSEUSE"** **42.40 €**
Dim plaque : 17 x 9 cm
Dancer



53163 - **PLAQUE "FASHION VICTIM"** **42.40 €**
Dim plaque : 15 x 9 cm
Fashion victim



53161 - **PLAQUE "PRINCESSE"** **42.40 €**
Dim plaque : 17.5 x 9 cm
Princess

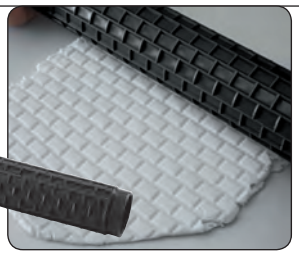




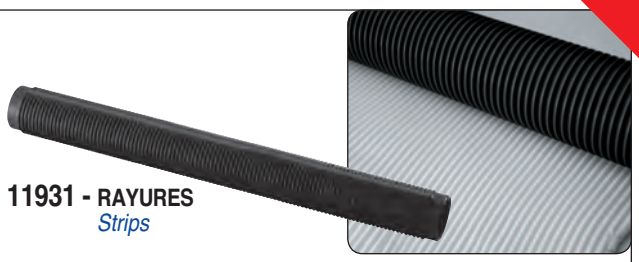
53162 - **PLAQUE "PÂTISSERIE"** **42.40 €**
Dim plaque : 15 x 9 cm
Sweet chef



53164 - **PLAQUE "BABY SHOWER"** **42.40 €**
Dim plaque : 17 x 9 cm
Baby shower



11930 - BRIQUES
Brick



11931 - RAYURES
Strips



11932 - COEURS
Heart



11933 - ÉTOILES
Stars

ROULEAU EMPREINTE 15.21 €

Decorative rolling pin

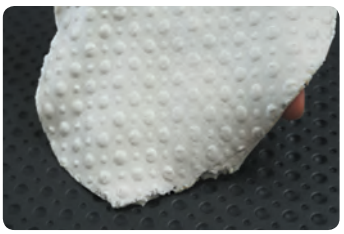
Rouleau empreinte pour imprimer des motifs en relief sur la pâte à sucre et la pâte d'amande. Etalez votre pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie lisse sur un tapis en silicone jusqu'à l'épaisseur voulue. Ensuite, utilisez le rouleau relief pour dessiner les motifs sur votre pâte étalée. Vous n'avez plus qu'à recouvrir votre gâteau ou créer d'autres décorations. Rouleau à pâtisserie plastique noir, monobloc, sans poignées, lavable. Dimensions : 40 cm - Ø 4.2 cm.



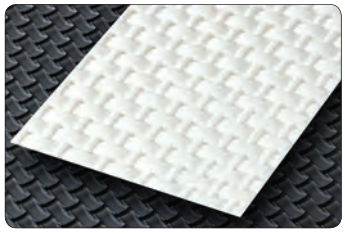
11940 - ARABESQUE
Arabesque



11941 - MATELASSÉ
Quilted



11942 - POIS
Spotted



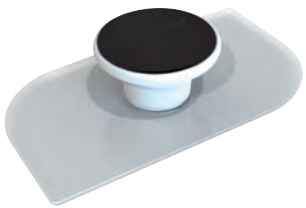
11943 - TRESSÉ
Braided

TAPIS SILICONE 26.50 €

Decorative silicon mats

Tapis relief silicone 60 x 40 cm pour imprimer des motifs en relief sur la pâte à sucre et la pâte d'amande. Etalez votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie lisse sur un tapis en silicone jusqu'à l'épaisseur voulue. Ensuite, placez votre pâte sur le tapis relief et imprimez les motifs en lissant la pâte avec un rouleau. Vous n'avez plus qu'à recouvrir votre gâteau ou créer d'autres décorations.

Le lisseur permet de donner un fini parfaitement lisse à vos gâteaux recouverts de pâte à sucre ou de pâte d'amande, sa prise en main est facilitée par sa poignée centrale en plastique transparent.



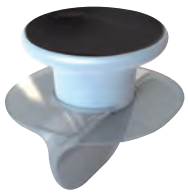






11950 - LISSEUR PLAT - 17 x 9.5 cm 11.20 €
Flat smoother

Le lisseur plat est gradué. Fonctionne très bien sur le dessus, les bords et les côtés des gâteaux.









11952 - LISSEUR D'ANGLES - Ø 8 cm 11.20 €
Smoother hedge

Le lisseur d'angles permet de réaliser des angles droits ou arrondis.

BANDE DÉCOR SILICONE
SILICON STRIP



11977 - BANDE FLAMME **20.00 €**
900 x 85 mm - épaisseur 2 mm
Flames strip



11978 - BANDE GOUTTE **20.00 €**
900 x 85 mm - épaisseur 2 mm
Drops strip

Utilisation
Use



Mettre votre bande silicone sur la bande PVC
Lay the silicone strip on the plastic roll



Lisser le chocolat
Level it



Retirer la bande silicone
Take off the silicone strip

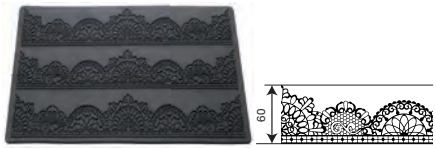


Positionner le décor autour de votre entremet
Roll the decoration around the cake

DÉCORS GÂTEAUX
CAKE DESIGN

- Ce nouveau concept permet de créer des décors originaux en dentelle alimentaire.
- Avec la pâte décor spécialement étudiée pour le décor dentelle vous obtenez un décor très fin et élastique pour un effet garanti...
- *Silicone mat to create sugar laces.*

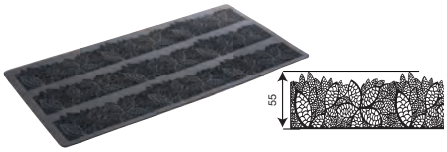
PLAQUE SILICONE 40 x 20 cm **16.00 €**
Silicon sheet



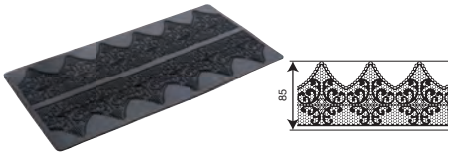
11954 - DENTELLE 5 - Ht 60 mm
Doily 5



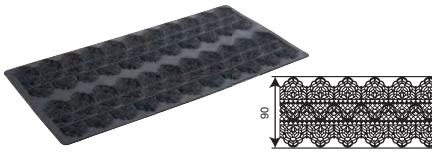
11955 - DENTELLE 6 - Ht 65 mm
Doily 6



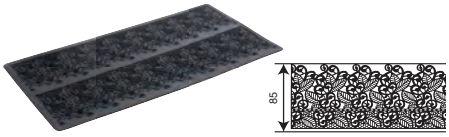
11956 - DENTELLE 1 - Ht 55 mm
Doily 1



11957 - DENTELLE 2 - Ht 85 mm
Doily 2



11958 - DENTELLE 3 - Ht 90 mm
Doily 3



11959 - DENTELLE 4 - Ht 85 mm
Doily 4

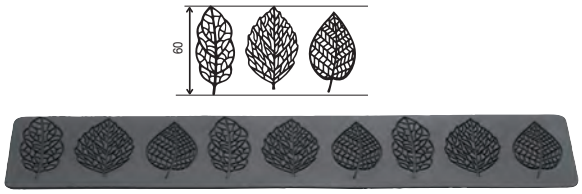


11970 - PÂTE DÉCOR DENTELLE **10.50 €**
Sachet de 300 g
Tricot mix, doily paste

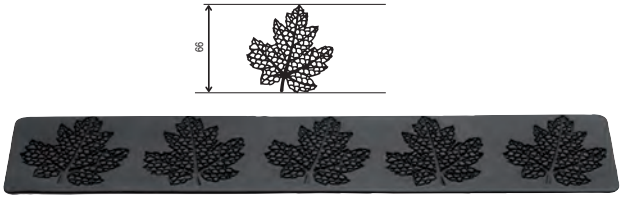
- Préparation en poudre pour réaliser des dentelles et décors en sucre.
- Poudre à mélanger à de l'eau tiède, la pâte obtenue s'étale sur le moule à l'aide d'une spatule et après un passage au four de 10 à 12 mn démouler les dentelles.
- *Powder mix for making sugar laces.*
- *Powder to be mixed with warm water, the dough is spread on the mould using a spatula and after a stint in the oven for 10 to 12 minutes unmould.*

DÉCORS GÂTEAUX
CAKE DESIGN

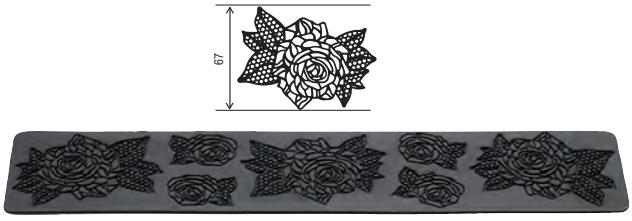
PLAQUE SILICONE 40 x 8 cm **10.00 €**
Silicon sheet



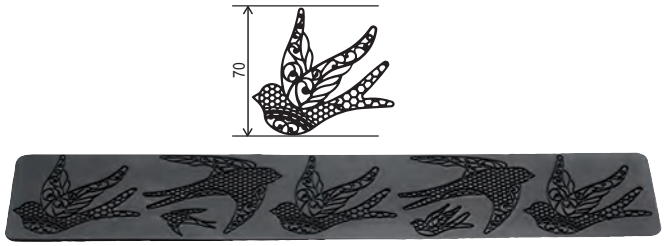
11960 - **FEUILLE - Ht 60 mm**
Leaves



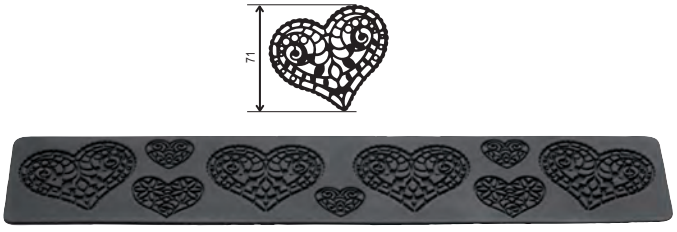
11961 - **FEUILLE - Ht 66 mm**
Leaves



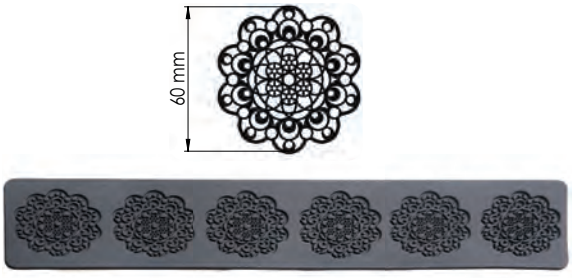
11962 - **ROSE - Ht 67 mm**
Roses



11963 - **HIRONDELLE - Ht 70 mm**
Birds

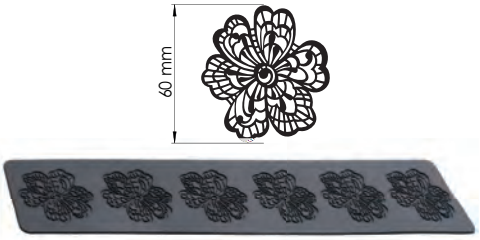


11964 - **COEUR - Ht 71 mm**
Hearts

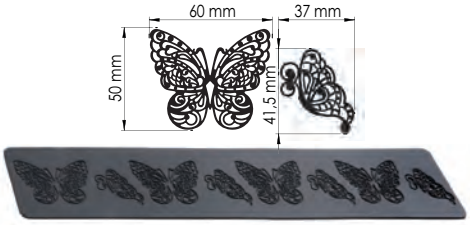


11965 - **ROND - Ø 71 mm**
Rounds

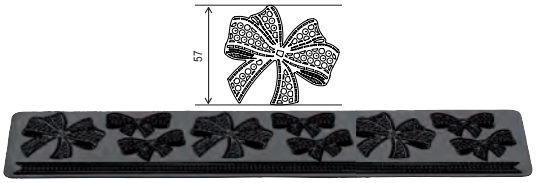




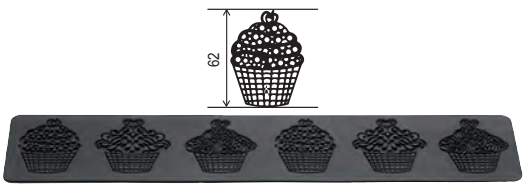
11966 - **FLEUR - Ø 60 mm**
Flower



11967 - **PAPILLON - 2 modèles**
50 x 60 mm & 41 x 37 mm
Butterfly 2 models



11968 - **NOEUDS - Ht 57 mm**
Ribbon



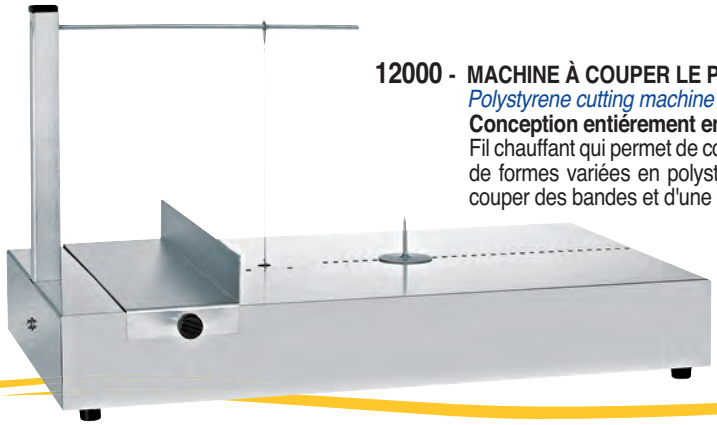
11969 - **CUP CAKE - Ht 62 mm**
Cup cake



11975 - **HAPPY BIRTHDAY - Ht 62 mm**
Happy Birthday

PRÉSENTATION POLYSTYRÈNE

POLYSTYRENE PRESENTATION



12000 - MACHINE À COUPER LE POLYSTYRÈNE **537.62 €**

Polystyrene cutting machine

Conception entiérement en inox.

Fil chauffant qui permet de couper et de fabriquer très facilement des présentoirs ou des décors de vitrine de formes variées en polystyrène expansé ; le travail s'effectue main libre ; équipée d'un guide pour couper des bandes et d'une pointe de centrage pour la découpe des cercles.

- Dimensions : 60 x 36 x h 34 cm - 220 V
- Hauteur de coupe maxi : 25 cm
- Diamètre de cercle possible de 12 à 74 cm



12055 - COLLE **14.56 €**

Glue

Pour assembler vos montages facilement ; agréée contact alimentaire

Pour mettre en valeur la présentation de vos buffets, cocktails, événements... Quelle que soit la fête, vos réceptions auront toujours du succès ; très pratique à utiliser, très léger, avec un montage très facile, un design épuré, mettant en valeur vos produits. Parfaitement inodore.



PYRAMIDES RONDES

Round pyramid

Code	Ø cm	ht cm	€ la pièce
12005	15	30	17.45
12007	20	40	24.84
12009	25	50	36.40
12011	30	60	62.86



BOULE

Bowl

Code	Ø cm	Cdt	€
12015	15	par 10 (le paquet)	78.60
12016	25	2 ½ boules à assembler (la boule)	20.68
12017	50	2 ½ boules à assembler (sur cde)	114.40



COLONNE POLYSTYRÈNE EXPANSÉ

Polystyrene column

Code	Haut. mm	Ø Base mm	Carton de	€
12018	230	48	10	60.90
12020	344	73	8	64.28
12021	516	110	4	43.24



COLONNE diamètre 15 cm

Column

Code	ht cm	Cdt	€ le paquet
12025	15	16	50.72
12026	20	12	50.72
12027	30	8	50.72

DISQUE Hauteur 4 cm

Disk

Code	Ø cm	Cdt	€ le paquet
12035	20	15	9.44
12037	24	15	11.62
12039	28	15	15.49



PLAQUE 59 x 39 cm

Sheet

Code	ht cm	Cdt	€ le paquet
12045	3	10	49.17
12047	4	7	49.17
12049	5	6	49.17



DISQUE SPÉCIAL WEDDING CAKE

Disk "wedding cake"

Code	Ø cm	ht cm	€ la pièce
12028	14	8	1.96
12029	20	8	3.87
12030	26	8	6.53
12031	32	8	9.92
12040	14	11	2.42
12041	20	11	5.32
12042	26	11	8.95
12043	32	11	13.67
12050	14	14	3.39
12051	20	14	6.78
12052	26	14	11.62
12053	32	14	17.42

PRÉSENTATION POLYSTYRÈNE “WEDDING CAKE”

POLYSTYRENE PRESENTATION





12057 - GATEAU ROND Ø 25 cm **19.89 €**

4 étages - hauteur 20 cm

Round wedding cake

- Socles rond Ø 25, 19 , 13 et 7 cm, ép. 5 cm



12056 - GATEAU ROND Ø 58 cm **84.69 €**

6 étages - hauteur 90 cm

Round wedding cake

- 1 socle Ø 58 cm avec découpe Ø 38 cm et Ø 18 cm, ép. 15 cm
- 1 socle Ø 48 cm avec découpe Ø 28 cm et Ø 10 cm, ép. 15 cm

12059 - GATEAU CARRÉ 58 x 58 cm **75.29 €**

6 étages - hauteur 90 cm

Square wedding cake

- 1 socle carré 58 cm avec découpe 27 cm et 12 cm, ép. 10 cm
- 1 socle carré 39 cm avec découpe 18 cm et 8 cm, ép. 10 cm

PLATEAUX POUR “WEDDING CAKE”

“WEDDING CAKES” TRAY

- Carton rigide recouvert de papier aluminium
- Léger et résistant







PLATEAU ROND Haut. 12 mm

Round tray

Code	Ø cm	€
11980	20	**2.10**
11981	25	**2.73**
11982	30	**3.78**
11983	35	**4.68**
11984	40	**5.97**
11985	45	**7.73**

PLATEAU CARRÉ Haut. 12 mm

Square tray

Code	Ø cm	€
11986	20 x 20	**2.10**
11987	25 x 25	**2.73**
11988	30 x 30	**3.78**
11989	35 x 35	**4.68**
11990	40 x 40	**5.97**
11991	45 x 45	**7.73**

PLATEAU RECTANGLE Haut. 12 mm

Rectangular tray

Code	Ø cm	€
11992	25 x 35	**4.17**
11993	30 x 40	**5.24**

DÔME À MACARONS
MACARONS DOME



Haut : 20 cm





Haut : 12 cm



12060 - DÔME À MACARONS - LOT DE 6 PIÈCES **36.60 €**

Ø 28 cm

Macaroons dome

- Dôme composé de deux parties en PVC, le dôme + le couvercle qui sert également de socle.
- Le dôme permet de présenter des macarons à champs.
- Le couvercle permet à la fois de protéger lors du transport et sert de socle de présentation.
- Lavable et réutilisable.
- Capacité 50 macarons environ.

PYRAMIDES À MACARONS
MACARONS PYRAMID

Composé de 10 plateaux amovibles, ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides de macarons de différentes hauteurs sans les piquer ni les coller. En PVC transparent ou noire, les éléments sont lavables et réutilisables.
Ht 46 cm - Ø base 33 cm.

Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent facilement.
Idéale pour vos banquets, réception... ou pour la présentation au magasin. Adaptez votre pyramide selon vos besoins.



12070 - PYRAMIDE À MACARONS VERSION TRANSPARENTE **30.00 €**

Macaroons pyramid



12071 - PYRAMIDE À MACARONS VERSION NOIRE **42.00 €**

Black macaroons pyramid

- Plus épaisse et plus résistante que la version transparente, sa couleur noire fait ressortir les coloris de vos macarons.
- Présentation plus chic pour la boutique ou les réceptions.

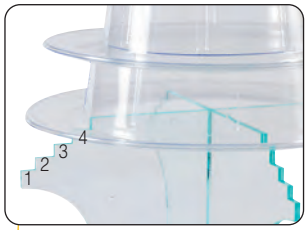




PIED CRISTAL ""PMMA" POUR PYRAMIDE

12073 - ht 16 cm **20.70 €**

12075 - ht 24 cm **25.50 €**



1 position plateau N°1 pyramide
10 niveaux 237 macarons environ
2 position plateau N°2 pyramide
9 niveaux 196 macarons environ
3 position plateau N°3 pyramide
8 niveaux 162 macarons environ
4 position plateau N°4 pyramide
7 niveaux 132 macarons environ



12072 - COIFFE POUR PYRAMIDE À MACARONS 12070 ET 12071 **8.98 €**

Cover macaroons pyramid

La coiffe permet de protéger vos macarons et de faciliter le transport de vos pyramides garnies.

PYRAMIDES À MACARONS

MACARONS PYRAMID



Plateau N° 10 capacité environ 5 macarons
Plateau N° 9 capacité environ 10 macarons
Plateau N° 8 capacité environ 14 macarons
Plateau N° 7 capacité environ 18 macarons
Plateau N° 6 capacité environ 22 macarons
Plateau N° 5 capacité environ 26 macarons
Plateau N° 4 capacité environ 30 macarons
Plateau N° 3 capacité environ 34 macarons
Plateau N° 2 capacité environ 37 macarons
Plateau N° 1 capacité environ 41 macarons

Pyramide complète 237 macarons environ
Macaron diamètre maximum 45 mm











MINI PYRAMIDES À MACARONS

MINI MACARONS PYRAMID



12065 - MINI PYRAMIDE À MACARONS P/6 41.00 €
Hauteur : 20 cm - Ø base : 18 cm
Macaroons holder

- Composée de 4 plateaux amovibles et de sa coque de transport, en PVC lavable et réutilisable.
- Ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides sans piquer ni coller les macarons.
- Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent.
- Capacité : de 35 à 40 macarons environ.

Spécialement conçue pour la vente à emporter cette petite pyramide est vendue avec sa coque de transport qui peut servir également de support lors de la dégustation.









12085 - COLONNE À MACARONS 15.00 €
Macaroon column
Hauteur 18 cm Ø 20 cm
Capacité de 14 macarons environ par élément.

- La colonne se compose de 4 éléments identiques, montez votre colonne selon le nombre de personnes.
- Les éléments sont marqués de façon à réaliser des diagonales, de belles spirales en jouant avec les différentes couleurs de macarons.
- Donner de la hauteur à votre colonne en utilisant l'élément du bas de la pyramide code 12080

PRÉSENTOIRS “TOUR EIFFEL”

“EIFFEL TOWER” STAND



TOUR EIFFEL LIVRÉE MONTÉE



12090 **12097**

TOUR EIFFEL GM
Sans les plateaux - Hauteur 126 cm - Base 50 x 50 cm

12090 - TOUR EIFFEL CRISTAL — **788.00 €**
en PMMA aspect verre
Cristal Eiffel Tower

12092 - TOUR EIFFEL NOIRE — **788.00 €**
en PMMA teinté
Black Eiffel Tower

12095 - SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL — **150.00 €**
en PMMA transparent
5 plates for Eiffel Tower
Dimensions des plateaux :
22 x 22 - 25 x 25 - 28 x 28 - 32 x 32 - 43.5 x 43.5 cm

TOUR EIFFEL PM
Sans les plateaux - Hauteur 89 cm - Base 35.5 x 35.5 cm

12096 - TOUR EIFFEL CRISTAL — **439.00 €**
en PMMA aspect verre
Cristal Eiffel Tower

12097 - TOUR EIFFEL NOIRE — **439.00 €**
en PMMA teinté
Black Eiffel Tower

12098 - SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL — **60.00 €**
en PMMA transparent
5 plates for Eiffel Tower
Dimensions des plateaux :
35.5 x 35.5 - 27.5 x 27.5 - 23 x 23 - 21 x 21 - 19 x 19 cm



Nos Tours Eiffel vendues en version noire et transparente sont désormais personnalisable au coloris de votre choix.

Eiffel Towers customizable in the color of your choice.





PRÉSENTOIRS CRISTAL

CRISTAL CAKE HOLDER

- Le mariage de la matière et du design offre une présentation originale et harmonieuse à vos créations salées ou sucrées.
- La transparence de la matière PMMA “aspect verre” permet de capter la lumière et met vos produits en valeur.
- La diversité de la gamme, vous permet de choisir le présentoir le mieux adapté à vos besoins : réception, buffet, magasin, vitrine...
- **Entretien facile à l’eau savonneuse, ne pas utiliser d’alcool ou de produits à base d’alcool pour le nettoyage.**



12100 - PRÉSENTOIR 8 PLATEAUX **669.60 €**

6 Ø 26 cm et 2 Ø 18 cm - Dim 63 x 63 x 75 cm

(se compose des présentoirs réf : 12101 et 12102)



12110 - PRÉSENTOIR 10 PLATEAUX **823.20 €**

8 Ø 26 cm et 2 Ø 18 cm - Dim 61 x 61 x 75 cm

(se compose des présentoirs réf : 12111 et 12112)





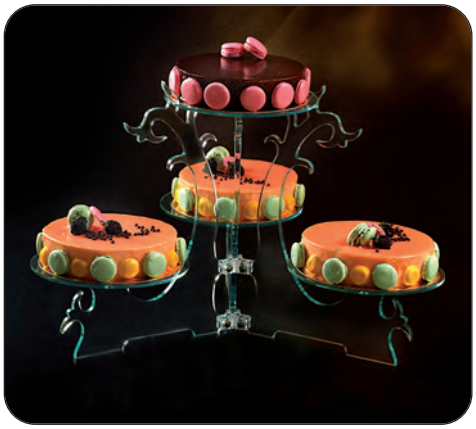
12101 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX **408.00 €**

3 Ø 26 cm et 2 Ø 18 cm - Dim 60 x 60 x 75 cm



12111 - PRÉSENTOIR 6 PLATEAUX **494.40 €**

4 Ø 26 cm et 2 Ø 18 cm - Dim 57 x 57 x 75 cm



12102 - PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX Ø 26 CM **261.60 €**

Dim 63 x 63 x 46 cm



12112 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX Ø 26 CM **328.80 €**

Dim 61 x 61 x 46 cm

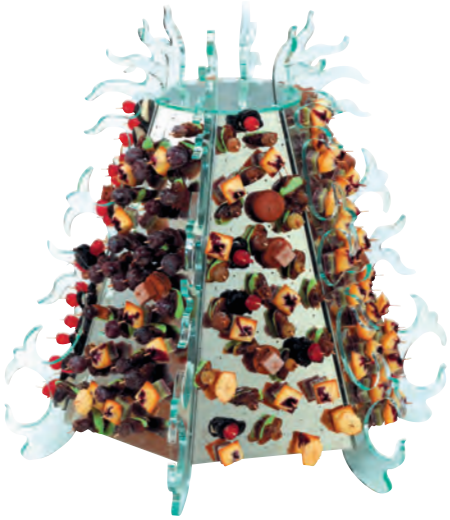




12115 - KIOSQUE CRISTAL 98.50 €
Ht 34 cm Ø 34 cm
pour hymen ht max. 21 cm



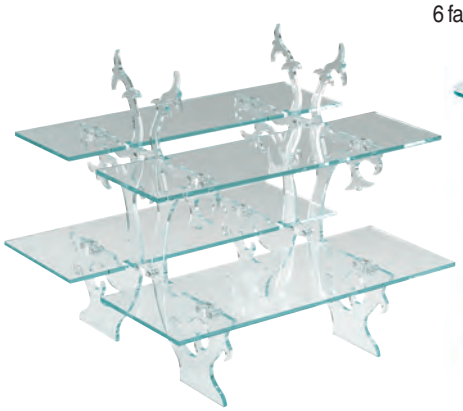
12125 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX "ANNICK" 278.40 €
2 Ø 22 cm - 2 Ø 25 - 1 Ø 18 cm cm
Dim 68 x 68 x 45 cm



12135 - PRÉSENTOIR "PIQUE BROCHETTES" 575.00 €
Ht 61 cm - Ø 65 cm
6 facettes inox - Capacité environ 250 brochettes



12130 - PRÉSENTOIR 3 PLATEAUX 379.20 €
1 Ø 26 cm - 1 Ø 14 cm et 1 plateau Ø 52 cm
Dim 52 x 52 x 50 cm



PRÉSENTOIR ÉTAGÈRE

12140 - 2 TABLETTES 379.20 €
1 de 73 cm x 19.5 cm et 1 de 73 x 24.5 cm
Dim 73 x 35 x 66 cm

12145 - 4 TABLETTES 681.60 €
2 de 73 cm x 19.5 cm et 2 de 73 x 24.5 cm
Dim 73 x 73 x 66 cm
(ÉTAGÈRE MURALE SUR DEMANDE)



GUÉRIDON ROND Ø 27.3 cm

Code	Haut. cm	€
12157	8	48.00
12158	13	51.50
12159	19	58.81
12160	29	71.34



GUÉRIDON RECTANGULAIRE 48 x 32 cm

Code	Haut. cm	€

Pièces détachées



Code	Désignation	€
12178	Plateau Ø 14 cm, épaisseur 5 mm	12.24
12179	Plateau Ø 18 cm, épaisseur 5 mm	12.96
12180	Plateau Ø 26 cm, épaisseur 5 mm	13.68
12181	Plateau Ø 27.3 cm, épaisseur 5 mm	13.92
12182	Plateau Ø 26 cm, épaisseur 10 mm	27.00
12183	Plateau Ø 28 cm, épaisseur 10 mm	28.80
12184	Plateau Ø 32 cm, épaisseur 10 mm	38.52



12185 12187 12186

Code	Désignation	€
12185	Jonction 90°	2.35
12186	Jonction 120°	2.35
12187	Jonction 180°	2.35

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

PLASTIC CAKE DISPLAY



Ces nouveaux présentoirs, en matière plastique acrylique (contact alimentaire), se composent d'une structure centrale colorée et de plateaux blancs amovibles.

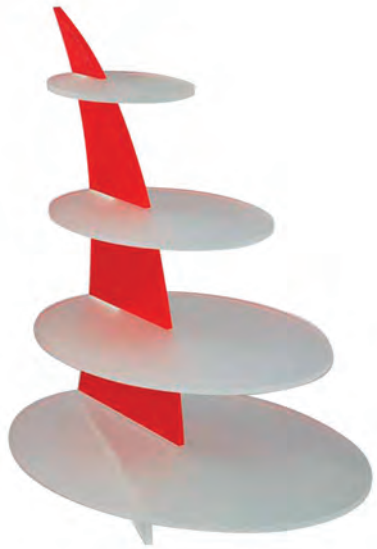
Leur ligne moderne et élégante a été spécialement étudiée pour la présentation des verrines, petites bouchées, petits-fours, petits gâteaux...

Livrés en kit faciles à monter et démonter

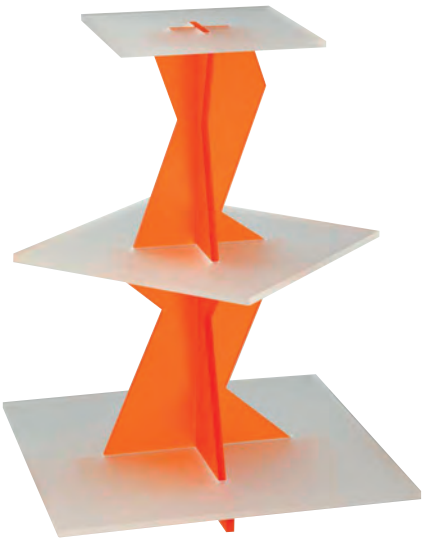
12190 - PRÉSENTOIR PLATEAUX RONDS **208.80 €**
Ø 39 cm - h 62 cm
(Plateaux : Ø 39 - 31 - 25 - 19 cm)



12192 - PRÉSENTOIR PLATEAUX ANNEAUX **278.30 €**
Ø 56 cm - h 62 cm
(Plateaux : Ø 56 - 46 - 33 - 22 cm)



12191 - PRÉSENTOIR PLATEAUX OVALES **271.04 €**
60 x 50 cm - h 60 cm
(Plateaux : 60 x 43 - 49 x 35 - 27 x 37 - 25 x 18 cm)

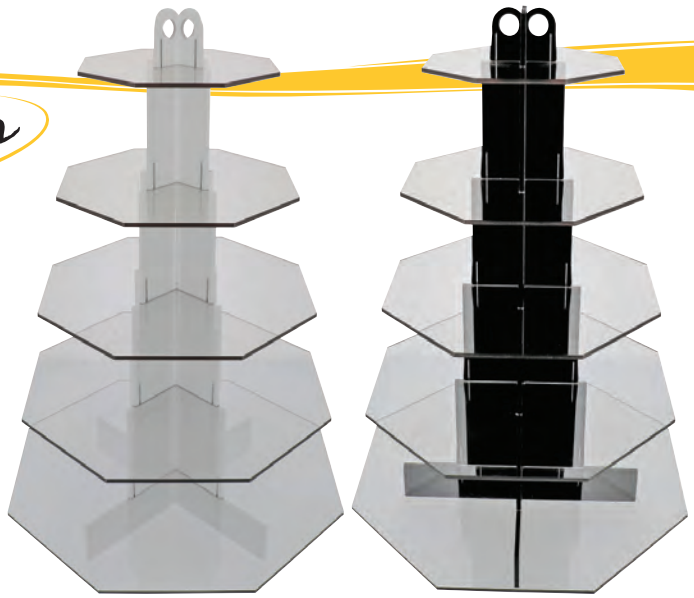


12193 - PRÉSENTOIR PLATEAUX CARRÉS **222.64 €**
40 x 40 cm - h 53 cm
(Plateaux : 40 x 40 - 30 x 30 - 22 x 22 cm)

Nouveautés



PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES - h 33 cm
1 plateau 20 - 25 - 30 cm
12202 - COLONNE BLANCHE **54.00 €**
12203 - COLONNE NOIRE **54.00 €**



PRÉSENTOIR 5 ÉTAGES - h 56 cm
1 plateau 20 - 25 - 30 - 35 - 40 cm
12204 - COLONNE BLANCHE **92.00 €**
12206 - COLONNE NOIRE **92.00 €**

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

PLASTIC CAKE DISPLAY



12200 - PRÉSENTOIR MANHATTAN **376.61 €**
6 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 38 cm
7 étages, Ø base 65 cm - Haut 85 cm



12208 - PRÉSENTOIR ROMANTIQUE **358.16 €**
11 plateaux : 5 Ø 20 cm, 5 Ø 26 cm, 1 Ø 34 cm
Ø base 80 cm - Haut 70 cm



12205 - PRÉSENTOIR PYRAMIDE **389.62 €**
3 plateaux de 32 cm - 3 plateaux de 26 cm
1 plateau de 38 cm - Base 100 x 54 cm - Haut 88 cm



La base de la coquille peut être remplie de glace pour maintenir au froid vos produits.

12223 - PRÉSENTOIR COQUILLE **254.10 €**
Ø 60 cm - Haut 70 cm



12222 - PRÉSENTOIR MEMPHIS **196.02 €**
4 plateaux de 30 cm - Base Ø 70 cm - Haut 50 cm



12224 - PRÉSENTOIR SPÉCIAL "WEDDING CAKES" **319.44 €**
3 niveaux Ø 28 - 48 - 68 cm - Haut 65 cm

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

PLASTIC CAKE DISPLAY





- En matière plastique haute qualité
- Visserie inox
- Très robuste

12230 - PRÉSENTOIR 3 PLATEAUX **141.12 €**

3 plates cake display
67 x 37 x h21 cm
3 plateaux Ø 20, 26, 32 cm





- Les présentoirs peuvent être assemblés entre eux selon vos besoins...

12231 - PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX **254.72 €**

4 plates cake display
70 x 65 x h 56 cm
4 plateaux Ø 20, 26, 32, 38 cm





12232 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX **239.78 €**

5 plates cake display
100 x 53 x h 39.5 cm
1 plateau Ø 20 cm
2 plateaux Ø 26 cm
2 plateaux Ø 32 cm

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE
PLASTIC CAKE DISPLAY



12210 - **PRÉSENTOIR FLEURS GÉANT** **827.64 €**
5 plateaux de 32 cm - 7 plateaux de 26 cm
Base Ø 110 cm - h 130 cm
(se compose des 3 présentoirs fleurs, vendu sans fontaine)



12212 - **PRÉSENTOIR FLEURS PETIT** **181.50 €**
3 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 32 cm
Base Ø 40 cm - Haut 45 cm



12215 - **PRÉSENTOIR FLEURS MOYEN** **283.14 €**
4 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 45 cm
Base Ø 70 cm - Haut 45 cm



12218 - **PRÉSENTOIR FLEURS GRAND** **363.00 €**
4 plateaux de 32 cm - 1 plateau de 55 cm
Base Ø 110 cm - h 51 cm
(Vendu sans fontaine)



12220 - **FONTAINE ELECTRIQUE 220 V** **110.56 €**
Ø 38 cm - h 40 cm



12226 - **PRÉSENTOIR PLATEAUX RONDS** **388.80 €**
5 niveaux Ø 25 - 30 - 35 - 40 - 48 cm - h 86 cm





12227 - **PRÉSENTOIR PLATEAUX CARRÉS** **432.00 €**
5 niveaux de 25 - 30 - 35 - 40 - 45 cm - h 96 cm

PRÉSENTOIR MÉTAL “MICHEL”

MICHEL CAKE DISPLAY



- Ce présentoir de base, ouvert à gauche ou à droite, se compose d’une ossature en INOX, et de cinq plateaux en aluminium, de dimensions différentes. Hauteur 64 cm.
- Dimensions des plateaux de haut en bas Ø18, Ø22, Ø26, Ø30, Ø32 cm ;
- Chaque plateau est enfichable sur l’ossature et pivote librement pour faciliter la présentation et le partage des entremets.
- Seul le plateau du bas, comportant deux pieds supports, est excentré pour permettre un dégagement et une orientation à l’intérieur ou à l’extérieur du présentoir. Cette fonction est très importante car elle permet de réduire ou d’agrandir l’encombrement sur vos buffets.



12300 - **OUVERT À GAUCHE** **184.28 €**

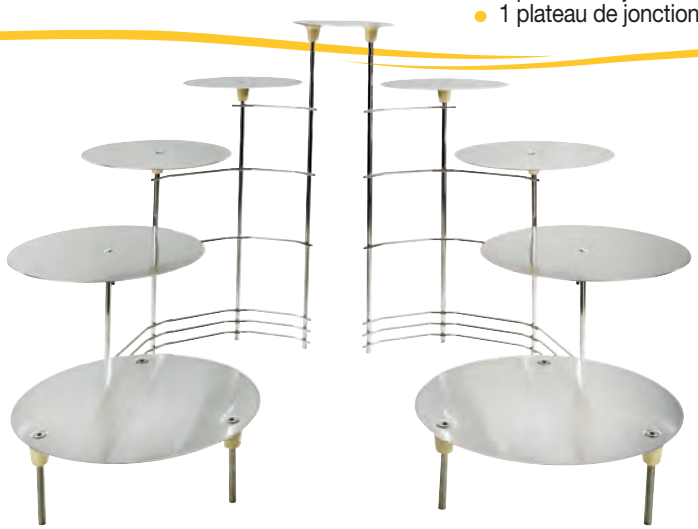
12305 - **OUVERT À DROITE** **184.28 €**





12307 - **2 PRÉSENTOIRS + 2 PLATEAUX DE JONCTION** **435.94 €**

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 40 (2 manchons et 1 pieds)
- 1 plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)



12312 - **2 PRÉSENTOIRS + 1 PLATEAU DE JONCTION** **388.57 €**

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)

12320





12327

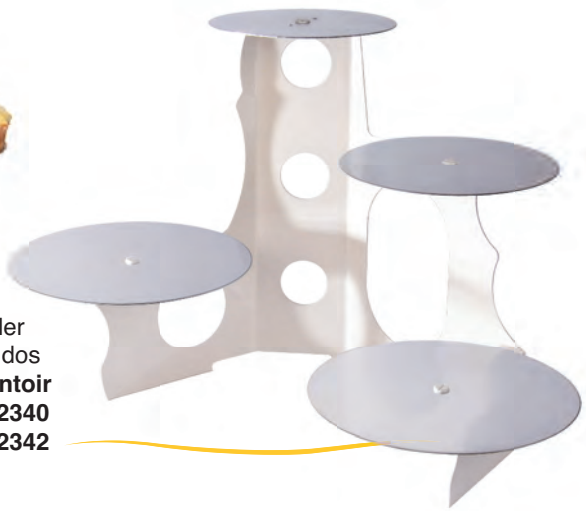
ACCESSOIRES

12320	- Plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)	**20.00 €**
12327	- Plateau de jonction de Ø 40 (2 manchons et 1 pied)	**47.38 €**
12329	- Support plastique	**4.98 €**

PRÉSENTOIRS
CAKE HOLDER



Possibilité de jumeler **2 présentoirs** dos à dos pour réaliser un **présentoir**
5 étages pour réf. : 12340
7 étages pour réf. : 12342



12340 - PRÉSENTOIR CHLOÉ 3 ÉTAGES **76.01 €**
Chloé cake display 3 levels
Entiérement en métal (acier aluminium)
3 plateaux de Ø 28, 24 et 22 cm - Haut 38 cm

12342 - PRÉSENTOIR CHLOÉ 4 ÉTAGES **105.90 €**
Chloé cake display 4 levels
Entiérement en métal (acier aluminium)
4 plateaux 2 Ø 28, 1 Ø 24 et 1 Ø 22 cm
Haut 44.5 cm - encombrement 68 cm



12360 **12362**

PRÉSENTOIR PIÈCE MONTÉE ALUMINIUM
Aluminium cake display

Code	Désignation	Ø cm	Haut. cm	€
12360	5 étages	-	67	**205.24**
12362	7 étages	-	105	**328.38**

PIÈCES DÉTACHÉES

12363	Ecrou borgne chromé	-	-	**1.15**
12365	Socle étoilé chromé	-	-	**43.78**
12367	Entretoise	-	11.5	**9.85**
12368	Entretoise	-	12.5	**9.85**
12369	Entretoise	-	13.5	**9.85**
12370	Entretoise	-	14.5	**9.85**
12371	Entretoise	-	15.5	**9.85**
12372	Entretoise	-	16.5	**9.85**
12380	Plateau	15	-	**12.86**
12381	Plateau	20	-	**19.15**
12382	Plateau	25	-	**22.17**
12383	Plateau	30	-	**25.72**
12384	Plateau	35	-	**35.58**
12385	Plateau	40	-	**47.07**
12386	Plateau	45	-	**48.71**



12395 - PRÉSENTOIR "PLASTALU" **54.12 €**
Plastic and aluminium cake display
Plateaux plastique et colonne en aluminium, livré avec 4 axes centraux pouvant faire 1 présentoir 3, 4 ou 5 étages.
Hauteur 60 cm

PIÈCES DÉTACHÉES

Code	Désignation	Ø cm	Haut. cm	€
12397	Axe fileté (jeu de 3)	-	-	**8.96**
12399	Socle alu	-	-	**9.02**
12400	Entretoise	-	12.5	**6.02**
12401	Entretoise	-	13.5	**6.02**
12402	Entretoise	-	14.5	**6.02**
12403	Entretoise	-	15.5	**6.02**
12405	Ecrou	-	-	**1.79**
12408	Renfort alu	8	-	**2.72**
12409	Renfort alu	10	-	**2.72**
12410	Renfort alu	13	-	**2.72**
12411	Renfort alu	15	-	**2.72**
12412	Découpoir plastalu	3.5	-	**4.68**
12415	Plateau	20	-	**1.46**
12416	Plateau	25	-	**2.11**
12417	Plateau	30	-	**2.67**
12418	Plateau	35	-	**3.95**
12419	Plateau	40	-	**4.72**

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE

PLASTIC CAKE DISPLAY



12420 - PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES **27.98€**

3 tier cake stand

3 plateaux Ø 28 cm - haut 24 cm

PIÈCES DÉTACHÉES POUR RÉF :
12420 - 12441 - 12426

Code	Désignation	Ø cm	€
12428	Plateau du haut	28	**8.47**
12430	Plateau standard	28	**8.47**
12435	Socle	35	**16.49**
12438	Entretoise	10	**1.71**



12426 - PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES **114.88 €**

7 tier cake stand

7 plateaux Ø 28 cm - Ø base 35 cm - haut 75 cm

Présentoirs plastique blanc modulables et démontables



12442 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX **72.55 €**

Cake stand - 5 plates

Ø des plateaux en partant du haut :
23 / 27 / 27 / 28 / 28 cm
Dimensions : L 60 x H 40 x P 58 cm



12441 - PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES **60.96 €**

4 tier cake stand

4 plateaux Ø 28 cm - haut 45 cm

OSSATURES INOX POUR WEDDING CAKE

WEDDING CAKE HOLDER

- Conçu pour servir d'ossature, les plateaux et les piques inox sont complètement intégrés et invisibles à l'intérieur de votre wedding cake lui donnant une stabilité à la conception, pendant le transport et à la découpe. Fini les piques bois et les tubes plastiques, vous êtes assuré d'utiliser des matériaux agréés contact alimentaire.
- Les plateaux sont livrés avec des piques à visser, un central au dessus et 3 en dessous, il suffit de piquer le gâteau et d'empiler les étages.
- 3 hauteurs de piques au choix 6, 9 et 12 cm pour des gâteaux de 8, 11 et 14 cm de haut.
- Ce concept modulaire permet également de présenter des entremets pour la réalisation de wedding cake à la française.



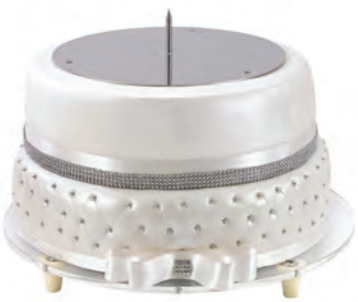




Ossature avec entremets
Wedding cake à la française



Evolution du montage du wedding cake







OSSATURES INOX POUR WEDDING CAKE

WEDDING CAKE HOLDER

MADE IN FRANCE by mf

Autres dimensions sur demande



OSSATURE 3 PLATEAUX 26/20/14 cm
pour wedding cake jusqu'à 4 étages

3 plates cake display, 4 levels

Code	H cm	€
12500	8	131.20
12501	11	134.07
12502	14	136.53



OSSATURE 4 PLATEAUX 32/26/20/14 cm
pour wedding cake jusqu'à 5 étages

4 plates cake display, 5 levels

Code	H cm	€
12505	8	195.57
12506	11	198.85
12507	14	201.93





PLATEAU INOX AVEC PIQUE DE CENTRAGE
livré sans pique de dessous

Round plate with pick

Code	Ø cm	€
12510	32	54.84
12511	38	59.76
12512	44	83.03



JEU DE 3 PIQUES INOX

Set of 3 s/steel picks

Code	H cm	H gateau	€
12513	6	8	9.12
12514	9	11	9.74
12515	12	14	10.46



PLATEAU SUPPORT PLEXI - Epaisseur 10 mm
avec 4 pieds et 1 pique de centrage

Round display plexiglass with pick

Code	Ø cm	€
12518	40	125.95
12519	49	157.44



RONDS PERFORÉS - DOUBLE FACE - OR/NOIR

Perforated cardboard

Code	Ø cm	€ le paquet de 10
15730	16	1.95
15733	22	2.57
15736	28	3.44
15739	34	4.61
15742	40	5.68

PRÉSENTOIRS
CAKE HOLDER





Présentoirs Elégance

- En plexiglass blanc PMMA, le design de ces présentoirs offre une présentation originale et harmonieuse.
- Entretien facile à l'eau savonneuse, ne pas utiliser d'alcool ou de produits à base d'alcool pour le nettoyage.



12476 - PRÉSENTOIR 8 PLATEAUX 583.49 €
6 Ø 25 cm et 2 Ø 18 cm
Dim. : 63 x 63 x 75 cm
(se compose des présentoirs réf. : 12477 et 12478). En retirant le plateau central du présentoir 12478, le présentoir 12477 vient s'emboiter pour obtenir un présentoir 8 plateaux

12477 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX 355.98 €
3 Ø 25 cm et 2 Ø 18 cm
Dim. : 60 x 60 x 75 cm

12478 - PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX 227.51 €
4 Ø 25 cm
Dim. : 63 x 63 x 46 cm







12492 - PRÉSENTOIR LYRE 418.53 €
6 plateaux inox amovibles (2 Ø 20 cm, 2 Ø 22 cm, 2 Ø 24 cm)
1 plateau central Ø 11 cm

- Présentoir unique né du mariage du plexiglass et de l'inox.
- Socle inox 48 x 30 cm
- Encombrement 84 x 36 x h 48 cm
- Poids 7 kg

PRÉSENTOIRS SUCETTES PLASTIQUE

LILIPOP HOLDER, PLASTIC

- Présentoir pour sucettes, easy pop, stecco pop, stecco flex, mini sticks et cakes pops.
- Pour batonnets plastique et bois.











12197 - PRÉSENTOIR SUCETTES **19.60 €**

White lollipops holder

- Capacité : 27 sucettes
- Fond blanc - dessus transparent
- Dim. : Ø 225 - ht 110 mm

12198 - PRÉSENTOIR SUCETTES **19.60 €**

Black lollipops holder

- Capacité : 27 sucettes
- Fond noir - dessus transparent
- Dim. : Ø 225 - ht 110 mm

PRÉSENTOIRS MUFFINS & CUPCAKES

MUFFINS & CUPCAKES DISPLAY



12195 - PRÉSENTOIR SPÉCIAL MUFFINS ET CUPCAKES PLEXI **87.60 €**

Muffins and cup cake display

- Matière pléxi - Ø base 30 cm - ht 41 cm
- Spécialement conçu pour la présentation des muffins à placer dans les encoches ou des cupcakes qui sont soutenus par les plateaux support.
- Capacité : 26 muffins / cupcakes



12196 - PRÉSENTOIR À CUPCAKES MÉTALLIQUE **6.78€**
13 CUPCAKES

13 cupcakes stand

- Ø 18 - ht 24 cm



12194 - PRÉSENTOIR SUCETTES ET CUPCAKES **15.57 €**

Lollipops and cupcakes holder

- Matière plastique - Ø 30 cm - ht 24 cm
- Capacité : 48 sucettes



12199 - PRÉSENTOIR À CUPCAKES MÉTALLIQUE **11.60 €**
23 CUPCAKES

23 cupcakes stand

- Ø 27.5 - ht 33 cm

PRÉSENTOIRS
CAKE HOLDER



DOME DE MARQUISE EN ALUMINIUM BORDÉ
"Marquise" mould, aluminium

Code	Cont.	Ø cm	Haut. cm	€
12600	1 L	14	11	14.09
12601	1 L 1/2	17	15	16.57



12650 - CROQUEMBOUCHE INOX 151.24 €
HT 60 cm - BASE Ø 26 cm
"Croquembouche" mould, stainless steel

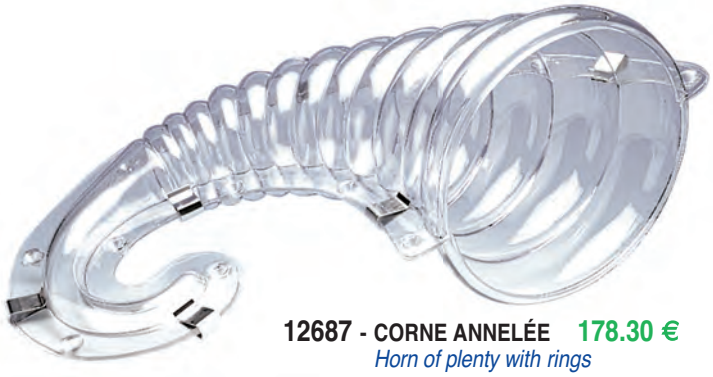


CROQUEMBOUCHE FER BLANC
"Croquembouche" mould, tinplate

Code	Ø Base cm	Haut. cm	€
12665	16	30	55.03
12667	20	40	60.69
12669	24	50	87.63
12671	28	60	103.67



12605 - BUSTE DE MARQUISE PLASTIQUE 94.38 €
Couleurs assorties par boite de 6, Ht 10.5 cm
"Marquise" decorating figure



12687 - CORNE ANNELÉE 178.30 €
Horn of plenty with rings
Dim. long 70 cm - Ø ouverture 28 cm





12680 - MOULE DAUPHIN EN VIVAK - HT 80 cm
Pour chocolat, nougatine en abaisse, pastillage.
Dolphin mould 277.70 €



12685 - CORNE LISSE 178.30 €
Smooth horn of plenty
Dim. long 70 cm - Ø ouverture 28 cm

COFFRET EASY FLEURS

EASY FLEURS SET

Matière fonte d'aluminium alimentaire revêtement nickel. Permet de réaliser des décors en sucre ou en chocolat. Possibilité de tremper 2 à 3 fois de suite les empreintes sans les remettre au froid.

IDEAL FOR ALL YOUR CREATIONS IN SUGAR OF CHOCOLATE



12710 - COFFRET N° 1 - 325 x 210 mm - 12 PIÈCES 245.99 €

COMPOSITION

Code	Désignation	€
12712	Empreinte R1 - 70 x 75 mm	23.00
12713	Empreinte R2 - 65 x 50 mm	20.29
12714	Empreinte R4 - Ø 50 mm	18.24
12715	Empreinte R5 - 80 x 30 mm	18.24
12716	Empreinte R6 - 95 x 28 mm	18.24
12717	Empreinte R9 - 63 x 50 mm	20.24
12718	Empreinte R10 - Ø 55 mm	20.24
12719	Empreinte R11 - 75 x 75 mm	25.34
12720	Empreinte R12 - Ø 75 mm	23.00
12721	Empreinte R15 - 88 x 20 mm	23.81
12722	Empreinte R19 - Ø 52 mm	20.24
12723	Empreinte R20 - 88 x 20 mm	23.81



12723



12718



12721



12712



12713



12719



12715



12716



12720



12717



12722



12714



12730 - COFFRET N° 2 - 325 x 210 mm - 9 PIÈCES 195.09 €

COMPOSITION

Code	Désignation	€
12732	Empreinte R3 - 83 x 83 mm	24.63
12733	Empreinte R7 - 62 x 48 mm	19.04
12734	Empreinte R8 - Ø 75 mm	23.00
12735	Empreinte R13 - 53 x 60 mm	20.64
12736	Empreinte R14 - 65 x 50 mm	21.91
12737	Empreinte R16 - 105 x 32 mm	23.81
12738	Empreinte R17 - Ø 95 mm	26.60
12739	Empreinte R18 - 92 x 60 mm	23.00
12740	Empreinte R21 - 105 x 32 mm	23.81



12740



12739



12737



12733



12736



12735



12734



12732



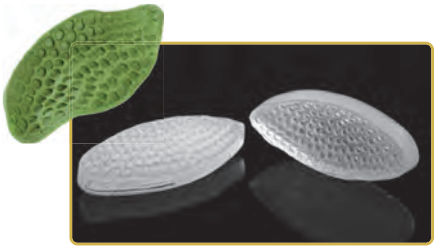
12738

EMPREINTES SILICONE “SUGARFLEX”

SUGARFLEX SILICONE PRINT



12745 - 86 x 82 mm **49.88 €**



12753 - 110 x 50 mm **28.10 €**



12760 - 105 x 66 mm **30.27 €**



12746 - 90 x 70 mm **29.40 €**



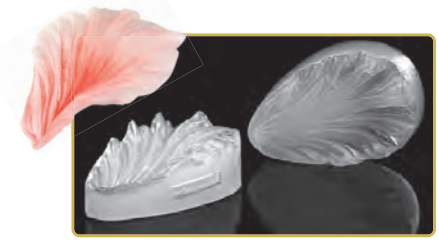
12754 - 67 x 72 mm **35.93 €**



12761 - 85 x 70 mm **28.10 €**



12747 - 50 x 50 mm **23.74 €**



12755 - 60 x 37 mm **16.33 €**



12762 - 60 x 50 mm **23.74 €**



12748 - 80 x 38 mm **20.69 €**



12756 - 35 x 35 mm **11.98 €**



12763 - 80 x 60 mm **16.33 €**



12749 - 63 x 50 mm **18.51 €**



12757 - 90 x 73mm **33.76 €**



12764 - 50 x 35 mm **14.13 €**



12751 - 97 x 70 mm **29.40 €**



12758 - 100 x 60 mm **33.76 €**



12765 - 65 x 57 mm **25.05 €**



12752 - 120 x 30 mm **20.69 €**



12759 - 127 x 40 mm **25.05 €**



12766 - 65 x 55 mm **14.13 €**

EMPREINTES SILICONE “SUGARFLEX”

SUGARFLEX SILICONE PRINT



12767 - 75 x 55 mm **16.33 €**



12773 - 65 x 40 mm **16.33 €**



12777 - 140 x 80 mm **35.93 €**



12768 - 105 x 65 mm **53.36 €**



12774 - 85 x 60 mm **30.27 €**



12778 - 130 x 95 mm **23.74 €**



12769 - 160 x 80 mm **65.12 €**



12775 - 71 x 35 mm **14.13 €**



12779 - Ø 77 mm **30.27 €**



12771 - 73 x 73 mm **25.92 €**



12776 - 115 x 60 mm **31.58 €**



MOULES SILICONE “SUGARFLEX” MINI FLOWER

SUGARFLEX MINI FLOWER SILICONE MOULDS

EMPREINTE + DÉCOUPOIR 7.84 €



12794 - **FLEUR 5 PÉTALES**
Dim : Ø 30 mm
Blossom



12795 - **FLEUR 4 PÉTALES**
Dim : 27 x 27 mm
Blossom



12796 - **PAPILLON**
Dim : 37 x 30 mm
Butterfly



12797 - **FLEUR 5 PÉTALES**
Dim : Ø 37 mm
Blossom



12798 - **MARGUERITE**
Dim : Ø 32 mm
Daisy



12799 - **PETUNIA**
Dim : Ø 40 mm
Petunia

BARRES SILICONE MF

SILICONE BAR

- Grâce à son système breveté de fil d'aluminium inséré dans la barre silicone, vous allez pouvoir créer des formes originales.
- Possibilité de mettre bout à bout plusieurs barres silicone pour des formes plus grandes.
- La barre silicone MF permet de réaliser toutes les formes pour les réalisations de vos socles et supports en sucre, chocolat, elle est déformable à souhait, le fil d'aluminium permettant de maintenir la forme réalisée.
- Laissez libre cours à votre imagination.

12780 - BARRE SILICONE + FIL ALUMINIUM DE 1 m **42.56 €**
Section 15 x 15 mm
Silicon bar with aluminium wire



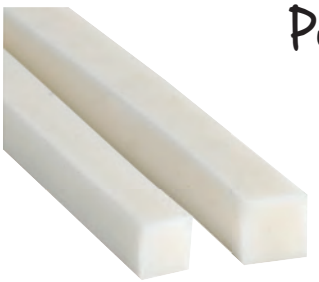
Mettre en forme



Couler le sucre



Laisser refroidir



Pour réaliser vos socles et supports en sucre coulé ou en chocolat.

BARRE SILICONE POUR LE COULAGE DU SUCRE
Silicone bar for sugar work

12785 - Barre 1 m - section 10 x 10 mm **19.36 €**
12786 - Barre 1 m - section 12 x 12 mm **24.59 €**



Silikomart professional

MOULE "INSERT DÉCOR" SILICONE

INSERT DECOR MOULD SILICON





- Ces moules permettent de réaliser des inserts et des décors pour vos mousses, entremets, desserts glacés... Il sont également utilisables pour la réalisation de décors en sucre coulé, chocolat, pastillage...



12790 - ROND DOUBLE FACE **23.66 €**
De Ø 40 à 260 mm - Ht 20 mm
Round





12792 - CARRÉ DOUBLE FACE **23.66 €**
De 40 x 40 mm à 260 x 260 mm - Ht 20 mm
Square



Remplir le moule.
Fill the round mould with the preparation.



Démouler.
Unmould.



Garnir la base de votre moule.
Create the base for the mould.



Placer les inserts.
Put the cake-insert in the mould.



Recouvrir les inserts.
Cover the insert with the preparation.

USTENSILES DE DÉCORS
DECORATION USTENSILS



FOURCHETTE À TREMPER
Chocolate fork

Code	Désignation		€
12900	Spirale	*Spiral*	6.92
12901	Rectangle	*Rectangular*	7.73
12902	Ronde PM	*Round*	6.41
12903	Ronde MM	*Round*	6.41
12904	Ronde GM	*Round*	6.41

Code	Désignation		€
12905	Ovale	*Oval*	6.66
12906	Poire	*Pear*	6.66
12907	2 dents	*2 teeth*	7.73
12908	3 dents	*3 teeth*	8.38
12909	4 dents	*4 teeth*	9.07

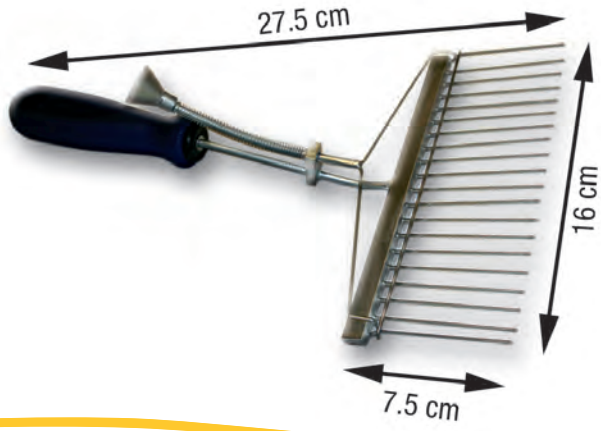




12915 - MALLETTE DE 10 FOURCHETTES À TREMPER 98.64 €
Box of 10 chocolate forks



12918 - MALLETTE DE 5 FOURCHETTES À TREMPER 68.85 €
Composition : 1 fourchette 2 dents - 3 dents - 4 dents - 1 ronde PM et ronde GM
Box of 5 chocolate forks

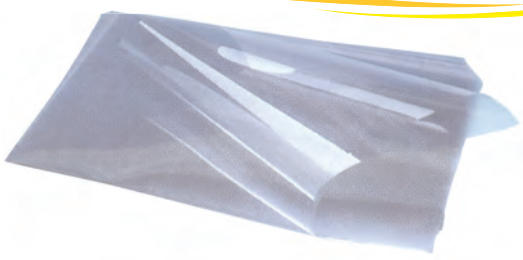


12895 - FOURCHETTE À TREMPER AVEC POUSSOIR 108.94 €
Chocolate fork

Spécialement étudiée pour tremper plusieurs chocolats en même temps (gain de temps considérable).
Avec le poussoir vous pouvez faire glisser délicatement les chocolats.







FEUILLE RODHOID 150 MICRONS - 60 x 40 cm
Pour le travail du chocolat
Rodhoid surface for chocolate work

Code	Désignation	€
12920	Le paquet de 25	14.35
12921	Le paquet de 100	53.35



12924 - FEUILLE PALET 100 MICRONS 22.52 €
60 x 40 cm - P/100
Pour le travail du chocolat
Surface for chocolate work

12926 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 55 MICRONS 8.77 €
60 x 40 cm - P/100
Pour le travail et découpe des intérieurs chocolat
Cutting surface for guitare

12928 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 100 MICRONS 10.73 €
60 x 40 cm - P/50
Cutting surface for guitare

ARÔMES CONCENTRÉS

CONCENTRED FLAVOURS

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...
Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.

MADE IN FRANCE

FLACON 125 ml **7.75 €**

Code	Arômes	
13201	Abricot	*Apricot*
13200	Amande amère	*Bitter almond*
13202	Ananas	*Pine apple*
13203	Anis	*Anis*
13205	Banane	*Banana*
13204	Barbe a papa	*Cotton candy*
13206	Bergamote	*Nergamote*
13207	Beurre fondu	*Melted butter*
13208	Beurre sale	*Salted butter*
13266	Cacahuete	*Peanut*
13209	Cafe bresil	*Brazil coffee*
13210	Cannelle	*Cinnmon*
13213	Cappucino	*Cappucino*
13211	Caramel	*Caramel*
13212	Caramel bonbon	*Caramel bonbon*
13214	Cassis	*Blackcurrant*
13274	Chataigne	*Chestnut*
13215	Chocolait au lait	*Milk chocolate*
13216	Chocolait noir	*Black chocolate*
13281	Chocolat blanc	*White chocolate*
13217	Citron	*Lemon*
13261	Citron meringue	*Lemon meringue tart*
13218	Citron vert	*Lime*
13269	Cognac (sans alcool)	*Cognac (alcohol free)*
13219	cola	*cola*
13220	Coquelicot	*Poppy*
13271	Cranberry	*Cranberry*
13263	Creme brulee	*Creme brulee*
13278	Creme patissiere	*Pastry cream*
13221	Figue	*Fig*
13222	Fraise	*Strawberry*
13223	Fraise bonbon	*Strawberry bonbon*
13284	Fraise chewing gum	*Strawberry chewing gum*
13224	Fraise des bois	*Wild strawberry*
13225	Framboise	*Raspberry*
13226	Fruit de la passion	*Passion fruit*
13227	Griotte	*Cherry*
13228	Groseille	*Redcurrant*
13265	Guimauve	*Marsh mallow*
13229	Jasmin	*Jasmin*
13230	Kiwi	*Kiwi*
13231	Lavande	*Lavander*
13232	Lychee	*Lychee*
13233	Mandarine	*Mandarine*
13273	Mangue	*Mango*
13234	Melon	*Melon*
13235	Menthe forte	*Strong mint*
13236	Menthe poivree	*Pepper mint*
13270	Miel	*Honey*
13237	Mirabelle	*Mirabelle plum*
13264	Muguet	*Lily of the valley*
13238	Mure	*Blackberry*
13276	Myrtille	*Bilberry*



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande

ARÔMES CONCENTRÉS

CONCENTRED FLAVOURS

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...
Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.

FLACON 125 ml **7.75 €**

Code	Arome	
13239	Noisette	*Hazelnut*
13240	Noix	*Walnut*
13241	Noix de coco	*Coconut*
13242	Nougat	*Nougat*
13243	Orange	*Orange*
13244	Orange zeste (sanguine)	*Blood orange*
13245	oranger fleurs	*Orange blossom*
13246	Pain d'epices	*Ginger bread*
13247	Pamplemousse	*Grapefruit*
13267	Panettone	*Panettone*
13283	Papaye	*Papaya*
13262	Pate a tartiner	*Chocolate paste*
13248	Peche	*Peach*
13249	Pistache	*Pistachio*
13250	Poire	*Pear*
13272	Pomme d'amour	*Toffee apple*
13251	Pomme verte	*Green apple*
13252	Praline	*Praline*
13253	Reglisse	*Liquorice*
13279	Rhubarbe	*Rhubarb*
13254	Rhum brun (sans alcool)	*Rum (alcohol free)*
13255	rose	*rose*
13260	Speculos	*Speculos*
13277	The	*Tea*
13282	Tilleul	*Lime blossom*
13280	Tiramisu	*Tiramisu*
13256	Vanille bourbon	*Vanilla*
13257	Vanille tahiti	*Exotic vanilla*
13268	Verveine	*Verbena*
13258	Violette	*Violet*
13275	Whisky (sans alcool)	*Whisky (alcohol free)*
13285	yuzu	*yuzu*



Nouveautés

FLACON 125 ml **7.75€**

Code	Arômes	SUCRÉ
13286	Caramel beurre salé	*Salted caramel*
13287	Limoncello (sans alcool)	*Limoncello (alcohol free)*
13288	Mimosa	*mimosa*
13289	Mojito (sans alcool)	*Mojito (alcohol free)*
13290	Petit ourson	*little bear*
13291	Pina colada (sans alcool)	*Pina colada (alcohol free)*

FLACON 125 ml **7.75€**

Code	Arômes	SALÉ
13300	Basilic	*Basil*
13301	Foie gras (saveur)	*Foie gras (flavour)*
13302	piment	*chilli pepper*
13303	Gingembre	*Ginger*
13304	Safran	*Saffron*



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande

COLORANTS
COLOURING

Colorant gel - Haute concentration

- **Le colorant alimentaire en gel très concentré sous forme de pâte**, dont la formulation est particuliérement adaptée pour la coloration de la pâte à sucre, de la pâte d'amande, de la crème au beurre, de la glace royale, de la chantilly, des crèmes fouettées et des crèmes et produits à base de sucre.
- **Utilisation :** incorporer le gel colorant directement dans la préparation à teinter dans la masse.
- Goût neutre, légèrement sucré.

Gel food colouring - High concentration

- *In paste form, the formulation is particularly suitable for sugar coloring paste, almond paste, butter cream, royal icing, whipped cream and creams and products sugar-based.*
- *Use : incorporating the gel dye directly in the preparation.*
- *Neutral, slightly sweet taste.*



COLORANT GEL TUBE de 20 g **1.42 €**
Gel colouring tube 20 g

Code	Couleur
13340	Rose / *Pink*
13341	Bleu clair / *Light blue*
13342	Vert pomme / *Apple green*
13343	Ivoire / *Ivory*
13344	Brun / *Brown*
13345	Fuchsia / *Pink*
13350	Blanc / *White*

Code	Couleur
13351	Jaune / *Yellow*
13352	Orange / *Orange*
13353	Vert / *Green*
13354	Bleu / *Blue*
13355	Violet / *Violet*
13356	Noir / *Black*
13357	Rouge / *Red*



COLORANT GEL TUBE de 100 g **6.00 €**
Gel colouring 100 g

Code	Couleur
13358	Bleu clair / *Light blue*
13359	Vert pomme / *Apple green*
13360	Blanc / *White*
13361	Jaune / *Yellow*
13362	Orange / *Orange*
13363	Vert / *Green*
13364	Bleu / *Blue*

Code	Couleur
13365	Violet / *Violet*
13366	Noir / *Black*
13367	Rouge / *Red*
13368	Rose / *Pink*
13369	Ivoire / *Ivory*
13378	Brun / *Brown*
13379	Fuchsia / *Pink*

- Idéale pour la décoration sur du sucre, de la pâte à sucre, du chocolat, de la pâte d'amande...
- Pour décorer et écrire sur les gâteaux (ne pas incorporer dans la pâte)
- *Ideal for decoration of sugar, sugar paste, chocolate, mazipan, etc...*
- *To décorate and write on cake (do not incorporate into the dough)*





GEL PERLE ALIMENTAIRE FLACON de 250 g **12.00 €**
Perly gel 250 g

Code	Couleur
13370	Blanc / *White*
13371	Jaune / *Yellow*
13372	Orange / *Orange*
13373	Vert / *Green*

Code	Couleur
13374	Bleu / *Blue*
13375	Violet / *Violet*
13376	Noir / *Black*
13377	Rouge / *Red*

Crayons feutres à encre alimentaire

- A base d'eau avec ces **feutres alimentaires**, vous pourrez écrire et dessiner sur de nombreux supports alimentaires : décorer des **fleurs en pastillage**, dessiner des détails sur des personnages et modelages en **pâte à sucre** ou en **pâte d'amande**.

Felt tip markers with edible ink

- *Water-based; with these food felts, you can write and draw on many food stands: decorate flowers pelletizing, draw details on the characters and modeling sugar paste or marzipan.*



13380 - BOITE DE 9 FEUTRES ALIMENTAIRES **10.80 €**
Felt tip markers, box of 9.



13382 - BOITE DE 8 FEUTRES ALIMENTAIRES **10.80 €**
Felt tip markers, box of 8.

COLORANTS
COLOURING

- **Le spray effet métallisé ou nacré est un colorant alimentaire de finition, qui permet de donner un effet de surface** sur des chocolats, de la pâte à sucre ou de la pâte d'amande, des macarons, de la chantilly...
- **Odeur vanille, goût neutre**
- **Utilisations :** Idéal pour la coloration en surface de chocolat, de chantilly, de produits à base de sucre (notamment de la pâte à sucre), de pâte d'amande, ainsi que les pâtisseries déjà cuites au four telles que les tartelettes, biscuits secs et macarons...

- ***Metallic spray is a food dye finish, which gives a perlescent surface on chocolate**, sugar paste or mazipan, macaroons...*
- ***Smell vanilla, neutral taste***
- ***Uses :** Ideal for surface colouring chocolate, whipped cream, sugar products (including the sugar paste), marzipan and pastries.*



SPRAY COLORANT EFFET MÉTALLISÉ 14.90 €
Aérosol de 150 ml
Metallic effect spray food colouring

Code	Couleur
13400	Or / *Gold*
13401	Argent / *Silver*
13402	Bronze / *Bronze*
13403	Bleu Cobalt / *Cobalt blue*
13404	Vert emeraude / *Emerald green*
13405	Rouge rubis / *Ruby red*
13406	Violet / *Violet*
13407	Vieil or / *Old gold*

SPRAY COLORANT EFFET NACRÉ 10.00 €
Aérosol de 150 ml
Pearly effect spray food colouring

Code	Couleur
13410	Rose / *Pink*
13411	Bleu ciel / *Light blue*
13412	Blanc / *White*
13413	Orange / *Orange*
13414	Gris / *Grey*
13415	Rouge / *Red*



SPRAY COLORANT PASTEL 9.67 €
Aérosol de 250 ml
Colouring pastel

- Colorant alimentaire pour décorer et colorer chocolat, sucre, gâteaux, biscuits, pralines, etc...
- *Food colouring to color and decorate chocolate, sugar, cakes, cookies, pralines...*

Code	Couleur
13460	Bleu / *Blue*
13461	Jaune / *Yellow*
13462	Rose / *Pink*
13463	Rouge / *Red*
13464	Vert / *Green*
13465	Marron / *Brown*



SPRAY COLORANT "EFFET VELOUR" 11.12 €
Aérosol de 250 ml
Colouring cocoa butter silky effect

- Colorant alimentaire à base de beurre de cacao coloré, donne un effet velour à vos entremets, bûches, petits gâteaux... A pulvériser sur l'entremet préalablement passé au congélateur
- *Food colouring based colored cocoa butter giving a velvet effect to your entrements, cakes... Spray has previously passed the dessert in freezer.*

Code	Couleur
13470	Orange/*Orange*
13471	Bleu/*Blue*
13472	Brun/*Brown*
13473	Jaune/*Yellow*

Code	Couleur
13474	Blanc/*White*
13475	Rouge/*Red*
13476	Rose/*Pink*
13477	Vert/*Green*

13440 - PISTOLET POUR COLORANT 1.85 €
Spray gun

- S'adapte sur les aérosols de colorants velours et pastels et permet une meilleure précision de la puvérisation.
- *Alows a better spraying precision*







COLORANT NACRE EN POUDRE 6.20 €
Flacon avec système "Air pompe" de 10 g
Pearly colored powder

- Petite pompe à air permettant de décorer avec de fines couches de colorant, aspect métallisé en pâtisserie, chocolaterie.
- *Powder with air pump ideal to decorate finished products like chocolates, cakes...*

Code	Couleur
13480	Or / *Gold*
13481	Argent / *Silver*
13482	Cuivre / *Cooper*
13483	Rubis / *Ruby*

Code	Couleur
13484	Blanc / *White*
13485	Rose / *Pink*
13486	Emeraude / *Emerald*
13487	Bleu / *Blue*

Code	Couleur
13488	Jaune citron / *Yellox*
13489	Orange / *Orange*
13490	Vert lime / *Green lime*
13491	Bleu nuit / *Dark blue*
13492	Gris foncé / *Dark grey*

COLORANTS
COLOURING

- Beurre de cacao coloré prêt à l'emploi, vous pourrez aisément **colorer votre chocolat**. Vous pourrez également utiliser le **beurre de cacao coloré** avec un pinceau, pour peindre l'intérieur de vos moules chocolat ou directement sur vos moulages.
- **Utilisation :** Vous pourrez utiliser ce produit de différentes façons : coloration directe au pinceau, en pulvérisation (pistolet, aérographe spécial chocolat...) pour colorer votre chocolat, pour teinter vos crèmes...

- *Coloured cocoa butter ready, you can easily **colour your chocolate**. **Coloured cocoa butter**, using a brush to paint the interior of your chocolate moulds or directly on your castings.*
- *Suitable for decoration with airbrush*
- ***Use:** You can use this in the different ways: direct colouring brush, spray (spray gun, airbrush special chocolate...) to color your chocolate, to tint your creams...*





BEURRE DE CACAO COLORÉ - Flacon de 200 g **15.05 €**
Coloured cocoa butter

Code	Couleur
13500	Noir / *Black*
13501	Blanc / *White*
13502	Jaune / *Yellow*
13503	Orange / *Orange*
13504	Rouge / *Red*
13505	Violet / *Violet*
13506	Bleu / *Blue*
13507	Vert / *Yellow*

BEURRE DE CACAO COLORÉ "SUPRÈME" - Flacon de 200 g **16.37 €**
Coloured cocoa butter

Code	Couleur
13512	Cuivre rouge / *Red copper*
13513	Or inca / *Inca gold*
13514	Or / *Gold*
13515	Argent / *Silver*
13516	Rose scintillant / *Pink*
13517	Violet / *Violet*



GRAINS CACAO MÉTALLISÉS **12.60 €**
Cocoa grains in bright colours
Pot de 120 gr

Code	Couleur
13520	Argent / *Silver*
13521	Cuivre / *Copper*
13522	Or / *Gold*
13523	Rubis/ *Red rubis*

- Idéal pour la décoration des chocolats, des entremets et autres desserts.
- *Ideal for the decoration of chocolate and desserts.*



13540 - BOITE DE 4 COLORANTS LIQUIDES ALIMENTAIRES
Flacon de 7 ml stilligoutte vert-jaune-rouge-bleu **8.91 €**
Liquid colouring



COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE **6.62 €**
Flacon de 100 ml avec compte gouttes
Liquid colouring

- **Colorant liquide alimentaire**
  Utilisation limitée aux décors en pâtisserie (travail du sucre).
- Utilisable pour le décor à l'aérographe

- ***Liquid food colouring***
  Use limited to pastry decoration (sugar work).
- *Suitable for decoration with airbrush.*

Code	Couleur
13545	Brun chocolat/*Brown chocolate*
13546	Vert pistache/*Pistachio green*
13547	Blanc/*White*
13548	Vert pomme/*Apple green*
13549	Rouge framboise/*Raspberry red*
13550	Jaune citron/*Lemon yellow*
13551	Jaune œuf/*Egg yellow*
13552	Brun caramel/*Brown toffy*
13553	Vert menthe/*Minty green*
13554	Cassis/*Blackcurrant*
13555	Noir brillant/*Glossy black*
13556	Rouge fraise/*Strawberry red*
13557	Bleu indigo/*Indigo blue*
13558	Bleu ciel/*Sky blue*

COLORANTS
COLOURING



COLORANT POUDRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE, POT DE 20 g
Powder colours in powder 20 g

- Colorant poudre alimentaire concentré hydrosoluble, pour teinter vos préparations dans la masse (glaces et desserts, produits de boulangerie fine, confiserie) ou pour la décoration.
- Petit conditionnement spécial vente au détail.
- *Food colouring powder soluble concentrate, to tint your preparations in the mass (ice cream and desserts, fine bakery products, confectionery) or for decoration.*
- *Small packaging for retail.*

Code	Couleur	€	Code	Couleur	€
13525	Blanc/*White*	6.78	**13532**	Cassis/*Blackcurrant*	8.80
13526	Bleu ciel/*Sky blue*	10.08	**13533**	Brun caramel/*Brown toffy*	8.40
13527	Bleu indigo/*Indigo blue*	9.74	**13534**	Brun chocolat/*Brown chocolate*	8.40
13528	Rouge fraise/*Strawberry red*	8.11	**13535**	Vert menthe/*Minty green*	11.76
13529	Rouge framboise/*Raspberry red*	9.59	**13536**	Vert pomme/*Apple green*	9.13
13530	Jaune d'oeuf/*Egg yellow*	7.42	**13537**	Noir/*Black*	10.33
13531	Jaune citron/*Lemon yellow*	7.09	**13538**	Vert pistache/*Pistachio green*	11.37



- **Colorant alimentaire** en poudre hydrosoluble concentré, pour teinter vos préparations dans la masse (macarons, pâtes, pastillages, crèmes, etc...). 1 pointe de couteau suffit à colorer 1 litre de préparation
- **Mode d'emploi :** Dans une pâte liquide, ajouter directement le colorant poudre alimentaire. Dans une pâte plus consistante ou de la pâte à sucre, ainsi q'une utilisation avec un aérographe, diluer le colorant.
- ***Food coloring** in water soluble concentrated powder to dye your preparations in the mass (macaroons, dough, pelletizing, creams, etc...). 1 knife point simply to color 1 liter of preparation*
- ***Use:** In a liquid paste, add powdered food coloring directly. In a more consistent dough or sugar paste, as well as use with airbrush dilute the coloring.*

GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE
En confiserie, en décoration et enrobage, pour les fourrages et en boulangerie fine.

Code	Couleur	Cont. g	€	Code	Couleur	Cont. g	€
13560	Blanc/*White*	100	9.15	**13567**	Rouge framboise/*Raspberry red*	100	17.05
13561	Jaune citron/*Lemon yellow*	100	10.63	**13568**	Jaune œuf/*Egg yellow*	100	12.38
13562	Rouge fraise/*Strawberry red*	50	11.00	**13569**	Brun caramel/*Brown toffy*	100	17.30
13563	Vert menthe/*Minty green*	100	34.11	**13570**	Cassis/*Blackcurrant*	100	19.28
13564	Bleu indigo/*Indigo blue*	100	23.98	**13571**	Noir/*Black*	50	16.07
13565	Bleu ciel/*Sky blue*	100	25.71	**13572**	Brun chocolat/*Brown chocolate*	100	17.30
13566	Vert pomme/*Apple green*	100	16.81	**13573**	Vert pistache/*Pistachio green*	100	32.14



COLORANT POUDRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE
Coloring in powder

GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE
En confiserie, en décoration et enrobage, pour les fourrages.

Code	Couleur	Cont. g	€
13576	Rouge intense/*Red*	100	14.34
13577	Jaune intense/*Yellow*	100	10.70



COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE
POT DE 60 g
Chocolate colouring
Poudre concentrée à diluer dans beurre de cacao ou matières grasses.
Dilute with cocoa butter or fat

Code	Couleur	€
13580	Jaune/*Yellow*	21.24
13581	Rouge fraise/*Strawberry red*	14.16
13582	Orange/*Orange*	14.16
13583	Bleu indigo/*Indigo blue*	14.60
13584	Vert/*Green*	21.93
13585	Rouge framboise/*Raspberry red*	16.26
13586	Bleu ciel/*Sky blue*	17.78





COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE **8.40 €**
POT DE 15 g
Chocolate colouring
Poudre concentrée à diluer dans beurre de cacao ou matières grasses.

Code	Couleur
13625	Jaune/*Yellow*
13626	Rouge fraise/*Strawberry red*
13627	Orange/*Orange*
13628	Bleu indigo/*Indigo blue*
13629	Vert/*Green*
13630	Rouge framboise/*Raspberry red*
13631	Bleu ciel/*Sky blue*

DÉCORS OR
GOLD DECORATIONS



COLORANT POUDRE SCINTILLANT - POT DE 30 cc **12.48 €**
Powder Colouring
Donne un effet brillant aux chocolats, pièces en sucre… Peut-être saupoudré directement sur les décors ou appliqué au pinceau après dilution avec de l'alcool.

Code	Couleur	Code	Couleur
13590	Cuivre rouge/*Red copper*	**13593**	Argent/*Silver*
13591	Or Inca/*Inca gold*	**13594**	Rose/*Pink*
13592	Or/*Gold*		



PAILLETTES SCINTILLANTES - POT DE 30 cc **15.06 €**
Sequins Colouring
A saupoudrer sur vos entremets

Code	Couleur	Code	Couleur	Code	Couleur
13596	Argent	**13599**	Or	**13597**	Or Inca



13600 - BOMBE "POUDRE D'OR" 270 ml **69.55 €***
Gold spray
idéal pour des présentations raffinées (chocolats, entremets, glaces, décors…)



13602 - PAILLETTES D'OR (poids net 0,3 g) **58.10 €***
Gold sequins



13605 - FLOCON D'OR **33.15 €***
Gold flakes
Pot de 200 mg

13606 - FLOCON D'ARGENT **24.20 €***
Silver flakes
Pot de 500 mg

13607 - FLOCON D'OR ET D'ARGENT **25.41 €***
Silver and gold flakes
Pot de 200 mg (80% argent - 20% or)



13610 - CARNET DE FEUILLES D'OR - 8 x 8 cm P/25 **46.00 €***
Gold leaves



13612 - CARNET DE FEUILLES D'ARGENT 9.5 x 9.5 cm P/25 **16.36 €***
Silver leaves



13615 - ROULEAU DE FEUILLE D'OR - 21m x 3 mm **68.74 €***
Gold leaf in roll

13616 - DISTRIBUTEUR POUR ROULEAU **53.28 €**
Distributor



13620 - AROME LIQUIDE"AMANDES AMERES" **9.50 €**
Bouteille de 500 g
Almond flavour

13622 - EXTRAIT DE CAFE TRABLIT **43.97 €**
Bouteille plastique 97 cl.
Coffee flavour

*** Attention : prix susceptibles de changer selon les fluctuations du cours de l'or et de l'argent**

AÉROGRAPHES
AIRBRUSH





- Compresseur portable automatique sans huile avec manomètre : la mise en marche et arrêt du moteur est actionnée et désactivée par la pression de l'aérographe. Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on le sollicite.
- 4 bars
- Débit d'air : 25L/mn
- Appareil silencieux (47 dB), compact et puissant.
- Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression.
- Châssis métallique robuste.
- Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe.

13653 - COMPRESSEUR AUTOMATIQUE **198.00 €**
Automatic compressor

Dimensions : 26 x 13.5 x ht 22 cm
Poids : 4.5 kg
Puissance : 150 Watts, 230 Volts, 50 Hz





13654 - AÉROGRAPHE W3 **75.00 €**
Airbrush
- Avec godet de 7 ml
- Buse 0.3 mm



13671 - AÉROGRAPHE **110.00 €**
Airbrush
- Entièrement métallique
- Buse 0.5 mm
- 3 godets interchangeables 2, 5, 13 ml





13658 - AÉROGRAPHE ÉVOLUTION **185.00 €**
Airbrush
- Entièrement métallique double action, buse flottante à centrage automatique interchangeable. 2 buses 0.2 et 0.3 mm, 2 godets réservoir environ 2 ml et 5 ml.
- Utilisation aisée - Conception futuriste - Excellente qualité de pulvérisation
- Fiabilité, esthétisme des formes, longévité.



13672 - AÉROGRAPHE SPARMAX **85.50 €**
Airbrush
- Buse de 0.3 mm
- Godet de 7 ml détachable
- Fourni avec un godet en verre de 22 ml

DISTRIBUTEURS À CORNETS
ICE CREAM CONE DISPENSERS





14450 - PORTE CORNETS ROTATIF **285.77 €**
Rotating ice cream cone holder
Acrylique et structure inox, équipé de 4 tubes ht 50 cm, Ø 5.1 cm. Hygiène parfaite pour les cornets, utilisation intérieure ou extérieure.



PORTE CORNETS
Ice cream cone holder
Acrylique à ouverture frontale. 3 parois avec couvercles articulés.
Trous Ø 3.5 cm compatibles avec tous types de cones.
Utilisation intérieure ou extérieure.

Code	N° de trous	Dimensions cm	€ la pièce
14455	12	33 x 25 x ht 50	125.50
14458	1	11 x 13 x ht 50	58.97



PORTE POTS À GLACE
Ice cream pot holder
Acrylique, pour le stockage des pots à glace empilables.
Dimension maxi du pot 9 cm.
Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure.

Code	N° de colonne	Dimensions cm	€ la pièce
14465	4 - rotatif	24.5 x 24.5 x ht 35	105.12
14466	1	11 x 11 x ht 30.5	42.04



14470 - PORTE CUILLÈRES À GLACE **99.36 €**
Spoons case
Acrylique, pour le stockage des cuillères à glace. Ouverture fontale. Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure.
Dimensions : 22 x 26 x ht 21 cm

DISTRIBUTEURS À CORNETS
ICE CREAM CONE DISPENSERS



DISTRIBUTEUR À CORNETS ROTATIF SUR PIED LESTABLE
Ø 27 Ht 95 cm
Rotary ice cream cone dispenser

Corps cylindrique pivotant sur un axe central, composé de 2 disques métalliques maintenus par des tiges en inox, le tout surmonté d'une cloche, symbole des chariots à glace. Les trémies composées de lamelles en "inox-ressorts" permettent de délivrer les cornets un à un.

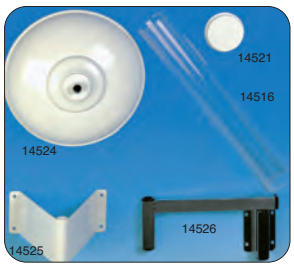
14500 - 4 TUBES L	376.19 €
14501 - 5 TUBES L	396.12 €
14502 - 5 TUBES 3 L + 2 XL	463.02 €
14503 - 4 TUBES 2 L + 2 XL	443.67 €
14504 - 4 TUBES XL	505.09 €

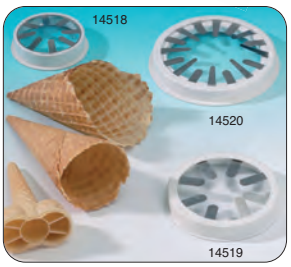
CORRESPONDANCE DES TUBES :

TUBE L : Ø 70 mm avec trémie de 70, pour cornets jusqu'à Ø 55 mm
TUBE XL : Ø 100 mm avec trémie de 100, pour cornets jusqu'à Ø 70 mm
TUBE XXL : Ø 100 mm avec trémie de 120, pour cornets jusqu'à Ø 85 mm
cornets roulés à l'ancienne

14502









DISTRIBUTEUR A CORNETS MURAL
Ht 45 cm
Ice cream cone dispenser

14510 - 1 TUBE L	72.35 €
14511 - 2 TUBES L	130.22 €
14512 - 3 TUBES 2 XL+1 L	182.31 €
14513 - 1 TUBE XXL	133.11 €

PIECES DETACHEES POUR DISTRIBUTEUR A CORNETS
Spare parts for ice cream cone dispenser

14516 - TUBE PVC L Ø 7 cm	7.24 €
14517 - TUBE PVC XL - XXL Ø 10 cm	10.89 €
14518 - TREMIE L Ø 7 cm	24.53 €
14519 - TREMIE XL Ø 10 cm	45.80 €
14520 - TREMIE XXL Ø 12 cm	53.63 €
14521 - COUVERCLE L Ø 7 cm	10.27 €
14522 - COUVERCLE XL - XXL Ø 10 cm	17.30 €
14523 - DOME	48.12 €
14524 - PIED LESTABLE	62.24 €
14525 - SUPPORT MURAL FIXE	38.90 €
14526 - SUPPORT MURAL PIVOTANT	101.99 €



PORTE CORNETS INDIVIDUEL DE COMPTOIR
Ice cream cone holder

Code	Désignation	€
14540	ACIER LAQUE BLANC 25 x 14 x 11.5 cm	23.56
14544	NICKELE ht 20 cm	57.60
14550	PLEXI 24 x 8 x 8 cm	11.25



14552 - PORTE CORNET DE COMPTOIR 36.90 €
Ice cream cone holder

Acrylique et métal - Livré en kit
Trous Ø 3.5 cm - Ø 19 cm - Ht 24 cm

SORBETIÈRES

ICE CREAM MAKING MACHINE



14580 - SORBETIÈRE GELATO CHEF 2500 **875.00 €**
"Gelato Chef 2500 " ice cream maker

Appareil professionnel pour la préparation des crèmes glacées, des sorbets et granités. Permet de fabriquer 1.5 litre de sorbet en 25 mn, permet également de préparer 2 kg de glace par heure.

- Carrosserie en ABS - Equipé d'une cuve fixe de 2.5 L
- Minuteur 60 mn
- Dispositif de sécurité (arrêt à l'ouverture du couvercle)
- Dimensions : 42 x 37 x 27 cm
- Poids : 16.8 kg
- Puissance : 220 W
- Voltage : 230 V



14585 - SORBETIÈRE 1.4 L **399.62 €**
Ice cream maker

Uniquement pour la préparation des crèmes glacées et sorbets.
Permet de préparer une glace de 1.4 L en 40 mn environ.

- Minuteur 60 mn
- Température : -18°C / -35°C
- Dimensions : 38 x 29 x 31 cm
- Poids : 14 kg
- Puissance : 150 W
- Voltage : 220-240 V. / 50-60 Hz



- Alim : 220-240 V. / 50-60 Hz
- Puissance max. : 200 W
- Dim. : 40.5 x 32.5 x h 30 cm
- Poids : 15.4 kg

14587 - SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L **1 380.00 €**
Ice cream maker 3L

Cette sorbetière autonome fonctionne en système (mode). **Manuel** 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale.

Automatique 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale. Quand la GLACE ou le SORBET sont prêts, la turbine se met automatiquement en mode "conservation" et maintient la préparation à bonne consistance et à bonne température. Conforme aux normes de sécurité et hygiène les plus strictes.

- Construction en acier inoxydable avec cuve amovible avec anses en inox brossé
- Moteur robuste et silencieux. Compresseur frigorifique efficace à haute performance.
- 3 L de glace/heure



14586 - SORBETIÈRE GELATO 4K **2 832.00 €**
Ice cream maker 4K

La GELATO 4K TOUCH est la sorbetière toute automatique à commande par écran tactile. Un simple contact sur le sigle "ON" active la mise en route de la production et de la conservation automatique de votre glace. Le logiciel créé par NEMOX tient compte de la température ambiante et de la consistance de la glace. Refroidissement à air. Choix possible entre 5 différentes densités.

1.4 L de glace ou sorbet en 15 mn - 5.6 L de glace ou sorbet en 1 h

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance maximale : 1400 W
- Vitesse de rotation : 630 rpm
- Dimensions de la machine : 41.5 x 41.5 x h 30 cm
- Poids de la machine : 25 kg

Autres modèles NEMOX sur demande



Livrée avec **50** bols de préparation

14590 - FRIX'AIR **2 600.00 €**
Frix'Air machine

Pour réaliser des mousses, sorbets, glaces, sauces, crèmes, soupes... Frix'Air broie, mixe et mélange tous les ingrédients, frais ou surgelés en préservant le goût naturel des aliments, jusqu'à obtenir une texture veloutée à la température idéale de dégustation.

Congeler à -20°C les aliments dans les bols adaptés. Positionner le bol dans le récipient inox, enclencher le Frix'Air une à deux minutes. Ce système dynamique crée, sous la pression, le mélange parfait de l'air et des ingrédients.

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance maximale : 600W
- Vitesse de rotation : 2000 rpm
- Pression d'air : 0.5 bar
- Dimensions de la machine : 20 x 33 x h 49.5 cm
- Poids de la machine : 21 kg

14592 - LOT DE 50 BOLS BLANCS **49.50 €**
Set of 50 white bowl

SIPHONS
SIPHONS



SIPHON À CHANTILLY

- Préparer facilement de la chantilly, des mousses chaudes ou froides, des desserts et des sauces délicieuses.
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 2 douilles en acier inoydable, une en polypropylène et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N_2O) non incluses.





SIPHON À CRÈME CHANTILLY PRO
Chantilly cream siphon
Tout inox pour préparations chaudes et froides
Suitable for hot and cold preparations

14600 - 1 LITRE **90.15 €**
14601 - 0.5 LITRE **82.60 €**



14640 - SET 4 AIGUILLES INOX DE DÉCORATION **18.35 €**
4 tubes s/steel
1 aiguille Ø 3 mm
1 aiguille Ø 5 mm
1 tube Ø 3 mm
1 tube Ø 5 mm



SET DE PIÈCES DÉTACHÉES
pour siphons 14600 - 14601
Spare parts

Code	Désignation	€
14639	Kit pièces détachées *Set of spare parts*	**16.98**







CARTOUCHE À VISSER POUR SIPHON
Bulbs for chantilly siphon

14650 - Boite de 10 **4.90 €**
14651 - Boite de 24 **10.50 €**



Uniquement préparations froides

SIPHON À CRÈME CHANTILLY "ÉCO"
Chantilly cream siphon
Corps et tête en aluminium

14610 - 1 LITRE **46.80 €**
14611 - 0.5 LITRE **42.85 €**

MATÉRIEL POUR LA GLACE
ICE CREAM USTENSILS



CUILLÈRE À GLACE PRO INOX
Ice cream scoop

Code	Boules au litre	Ø cm	€
14670	8	7	**30.21**
14671	10	6.6	**30.21**
14672	12	6.3	**30.21**
14673	16	5.6	**30.21**
14674	20	5.3	**30.21**
14675	24	5	**30.21**
14676	30	4.8	**30.21**
14677	36	4.6	**30.21**
14678	40	4.4	**30.21**
14679	50	3.9	**30.21**



PORTIONNEUR «US»
FLUIDE DEGIVRANT «DIPPER»
Ice cream scoop

Code	Boules au litre	€
14720	20	**38.32**
14721	24	**38.32**
14722	30	**38.32**



CUILLÈRE À GLACE OVALE INOX
Ice cream scoop oval

Code	Boules au litre	Dimensions cm	€
14685	20	6.3 x 4.8	**30.10**
14686	30	5.8 x 4.8	**30.10**
14687	40	5.3 x 4.1	**30.10**





14725 - CUILLÈRE À GLACE 18 cm **8.27 €**
Ice cream scoop
- 50 boules au litre
- Avec fluide dégivrant
- Aluminium



CUILLÈRE À GLACE INOX
Ice cream scoop

Code	Boules au litre	ø cm	€
14690	10	7.5	**18.64**
14691	12	7	**18.64**
14692	16	6.3	**18.64**
14693	20	6	**18.64**
14694	24	5.5	**18.64**
14695	30	5.2	**18.64**
14696	36	4.9	**18.64**
14697	40	4.7	**18.64**
14698	50	4.3	**18.64**
14699	60	4	**18.64**
14701	70	3.7	**18.64**
14702	100	3.3	**18.64**



SPATULE INOX À GLACE 26 cm
S/steel ice cream spatula

Code	Manche	€
14728	Bleu	**7.00**
14729	Rouge	**7.00**



14745 - CUILLÈRE À GRANITÉ PLASTIQUE 15 cm P/400 **13.50 €**
Couleurs assorties
Granita spoon plastic / Assorted colours



14748 - CUILLÈRE À GLACE PLASTIQUE 9.5 cm P/500 **14.76 €**
Couleurs assorties, sous sachet individuel
Ice cream spoon plastic / Assorted colours , individualy packed



14750 - CUILLERE A GLACE PLASTIQUE 9.5 cm P/650 **5.80 €**
Ice cream spoon plastic, assorted colours



14752 - BATONNET ESQUIMAUX BOIS P/1000 - Long 9.3 cm **15.40 €**
Choc-ice sticks



14754 - BATONNET BARBE A PAPA 28 cm P/1000 **38.16 €**
Cotton candy sticks



14756 - BATONNET POMME D'AMOUR 16 cm Ø6 mm P/2800 **99.46 €**
Toffee apple sticks

MATÉRIEL POUR LA GLACE
ICE CREAM USTENSILS



COUPE À DESSERT 200 cc - Ø 9.5 - ht 6.1 cm
Ice cream cup

Code	Désignation	€
14765	Coupe P/25	2.60
14766	Couvercle Ht 3 cm P/50	2.60



GOUTTIÈRE À BUCHE GLACÉE PLASTIQUE
Plastic yule log

Code	Désignation	€
14780	Ronde PM 45 x 5 x 3.5	15.76
14781	Ronde MM 45 x 6.5 x 4.5	15.76
14784	Triangle GM 45 x 6.5 x 6	15.76



GOUTTIÈRE PLASTIQUE POUR BUCHE GLACÉE
Décor humoristique
Double coque semi rigide facilitant le démoulage
Plastic yule log

Code	Désignation	€
14786	PM 23 x 9 x 7 cm	19.11
14787	GM 37 x 9 x 7 cm	22.12



14770 - SERIE DE 3 DEMI-SHERES PLASTIQUE
Ø 14, 16, 18 cm **26.70 €**
Plastic hemisphere mould



MOULE À GLACE "SERUP"
AVEC COUVERCLE COIFFANT
Square ice cream mould with lid, plastic

Code	Désignation	€ Par 25
14790	**1/4 L** - 8.3 x 8.3 x 6.1 cm	9.88
14791	**1/2 L** - 10.9 x 10.9 x 6.7 cm	12.19
14792	**3/4 L** - 12 x 12 x 8 cm	14.32
14793	**1 L** - 13 x 13 x 8.5 cm	15.90



BACS VITRINE
Ice cream container

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	Ht. cm	€ Par 25
14814	**Bac 2.5 L**	17	14.8	13.5	31.85
14815	**couvercle**/*Lid*				17.37
14820	**Bac 5 L**	34	14.5	13.4	57.20
14821	**couvercle**/*Lid*				20.73



POTS À GLACE PET PS
Ice cream container

Code	Cont. cl	Ø cm	Ht cm	Coloris	Paquet de	€ le paquet
14823	8	7.8	3.5	Jaune	100	10.54
14824	10	8.3	4	Bleu	100	12.45
14825	13	9	4.2	Vert	100	14.17
14826	17	9.8	4.5	Rouge	100	17.04
14827	21	10.6	4.8	Orange	100	19.34

COUVERCLE DOME PET
Dome lid

Code	Pour Réf.	Ht cm	Paquet de	€ le paquet
14828	**14823**	3	50	4.06
14829	**14824**	3.5	50	4.52
14830	**14825**	4	50	4.78
14831	**14826**	4	50	5.15
14832	**14827**	4	50	5.60





POTS À MILK-SHAKE - GRANITE PS
Drinks and granita container

Code	Cont. cl	Ø cm	Ht cm	Coloris	Paquet de	€ le paquet
14833	15/20	8.3	8	Jaune	50	6.53
14834	20/25	8.3	9.5	Bleu	50	7.30
14835	25/30	9	11.2	Vert	50	8.36
14836	30/40	9.8	12.2	Rouge	50	11.24
14837	40/50	10.6	13.5	Orange	50	14.46

COUVERCLE DOME PET
Dome lid

Code	Pour Réf.	Ht cm	Paquet de	€ le paquet
14838	**14833/14834**	2.2	50	4.52
14839	**14835**	2.6	50	4.78
14840	**14836**	3	50	5.15
14841	**14837**	3.3	50	5.61

MOULES STECCO FLEX
STECCO FLEX MOULDS

Moule silicone livré avec plaque support 40 x 30 cm + 50 batonnets bois **45.74 €**

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)

Fabrication de glaces - Utilisation froide

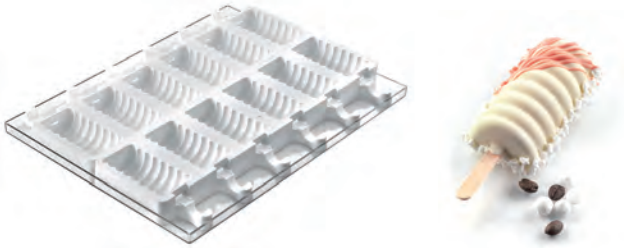


Fabrication de gâteaux - Utilisation chaude

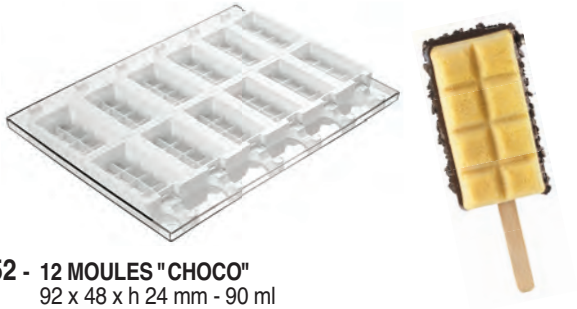




14850 - **12 MOULES CLASSIQUE**
93 x 48.5 x h 25 mm - 90 ml
12 classic moulds



14851 - **12 MOULES TANGO**
92 x 45 x h 27,5 mm - 90 ml
12 tango moulds



14852 - **12 MOULES "CHOCO"**
92 x 48 x h 24 mm - 90 ml
12 chocostick moulds



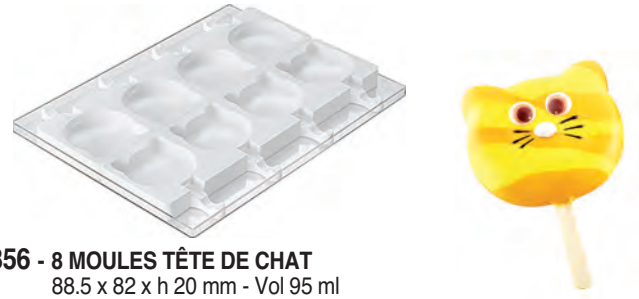
14853 - **8 MOULES SMILE**
ø 83 x 22,5 mm - 100 ml
8 smile moulds



14854 - **8 MOULES COEUR**
91 x 85 x h 23 mm - 96 ml
8 heart moulds



14855 - **8 MOULES PATTE**
89 x 84 x h 24 mm - 98 ml
8 pata moulds



14856 - **8 MOULES TÊTE DE CHAT**
88.5 x 82 x h 20 mm - Vol 95 ml
8 Cat moulds

MOULES MINI STICK
MINI STICK MOULDS

Set de 2 moules silicone livrés avec plateau support de 12 x 40 cm + 50 mini batonnets.

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



14882 - **30 MINI CUBES** **37.24 €**
20 x 20 x h 20 mm
30 small stick cubes



14883 - **10 BARRES RECTANGLES** **32.67 €**
60 x 20 x h 20 mm
Stick bar

14884 - **10 BARRES ARRONDIES** **32.67 €**
60 x 20 x h 18 mm
10 stick round bar

MOULES STECCO FLEX MINI

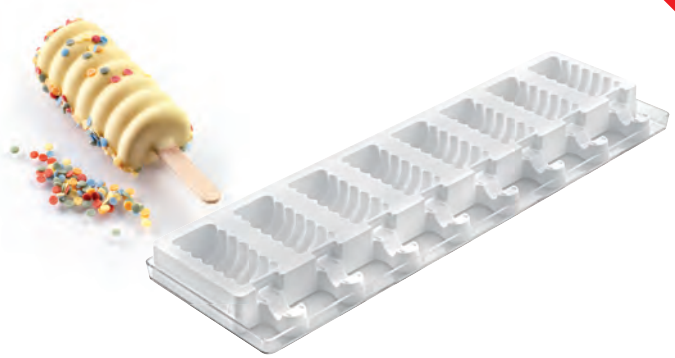
MINI STECCO FLEX MOULDS

Set de 2 moules silicone STECCO FLEX MINI livrés avec plateaux support 12 x 40 cm + 100 mini batonnets. **45.74 €**

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



14858 - 16 MINI MOULES CLASSIQUE
69 x 38 x h 18 mm - 37 ml
16 classic moulds



14859 - 16 MINI TANGO
67 x 32 h 22 mm - 36 ml
16 tango moulds



14860 - 16 MINI CHIC
69 x 38 x h 18 mm - 38 ml
16 chic moulds

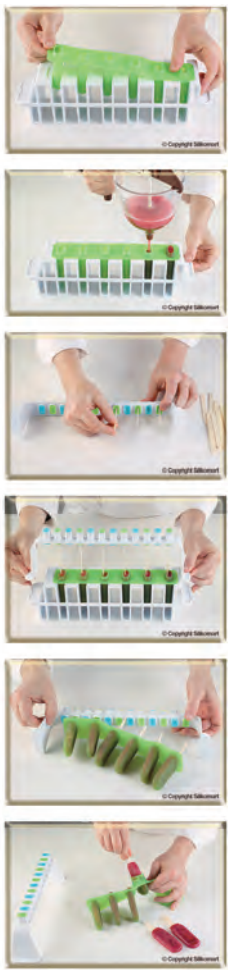


14861 - 12 MINI COEUR
55 x 68 x h 18 mm - 45 ml
12 heart moulds

MOULE À GLACE

ICE CREAM MOULD





14845 - KIT GLACE "L'ITALIANO" **66.00 €**

Composé de 2 supports plastique et de 2 moules silicone + 100 batonnets

L'italiano est le kit pratique et innovant pour vos glâces et esquimaux sur bâtonnets comme vous ne les avez jamais fait : bi-goût.
La stabilité des supports en plastique et la flexibilité des moules en silicone s'unissent parfaitement dans ce kit en garantissant une forme parfaite, un démoulage aisé du produit, possible jusqu'à -60°C, réduction des temps de réalisation et facilité de stockage.

Moule bleu
Dim. : 55 x 105 x h 22 mm
Vol. : 97 ml

Moule vert
Dim. : 37 x 90 x h 13.5 mm
Vol. : 36 ml



ACCESSOIRES STECCO FLEX

STECCO FLEX

Pour STECCO FLEX - Réf. : 14850 à 14855



14865 - SUPPORT BATONNETS GM AVEC ENCOCHES **38.33 €**
Pour présentation verticale - 235 x 360 x h 48 mm
Up ice cream display



14866 - SUPPORT BATONNETS **38.33 €**
Pour présentation à l'envers - 235 x 360 x h 48 mm
Down ice cream display



14868 - SACHET PAPIER P/200 **11.02 €**
9 x 13 x 3 cm
Take away bag





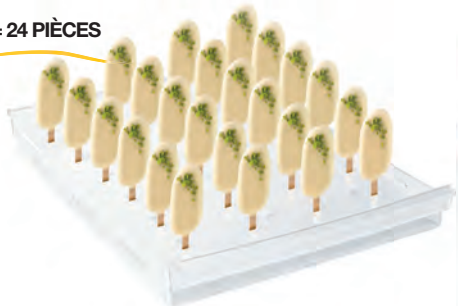
14875 - BATONNETS ESQUIMAUX BOIS P/500 **7.94 €**
113 x 10 x épaisseur 2 mm
Choc-ice stick



14876 - MINI BATONNETS ESQUIMAUX BOIS P/500 **8.32 €**
72 x 8 x épaisseur 2 mm
Choc-ice stick

Pour STECCO FLEX MINI - Réf. : 14858 à 14861

4 X 6 = 24 PIÈCES



14867 - SUPPORT BATONNETS PM AVEC ENCOCHES **38.33 €**
Pour présentation verticale - 235 x 360 x h 48 mm
Up ice cream display



14866 - SUPPORT BATONNETS **38.33 €**
Pour présentation à l'envers
235 x 360 x h 48 mm
Down ice cream display



14877 - SACHET PAPIER P/200 **8.67 €**
6 x 13 x 3 cm
Small take away bag

Pour STECCO FLEX et STECCO FLEX MINI



14870 - BOITE POLYSTYRÈNE P/10 **14.19 €**
278 x 228 x h 56 mm
Hauteur intérieure 45 mm
Polystyrene container



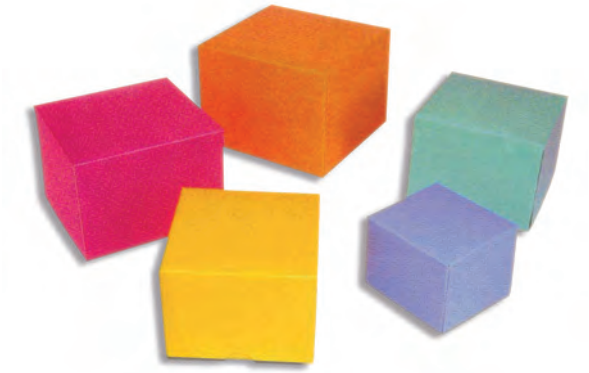
14880 - SAC ISOTHERME "COOL BAG" P/10 **32.93 €**
320 x 240 x h 270 mm
Cool bag
Peut contenir 3 boites polystyrène 14870

EMBALLAGES POUR LA GLACE
ICE CREAM WRAPPING



BOITE PLIANTE ISOTHERME POUR BUCHE GLACÉE - Par 25
Insulator folding boxes

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
14900	1/2 L	20	11	9	**49.80**
14901	3/4 L	25	11	9	**52.96**
14902	1L	30	11	9	**55.47**
14903	1L1/2	35	11	9	**61.77**
14904	2L	40	11	9	**65.56**



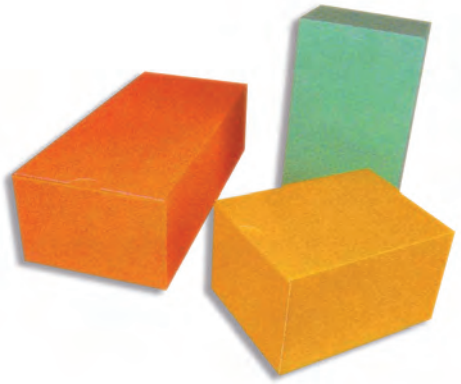
INTERIEUR A GLACE CARTON - Par 50
Interior for insulator folding boxes

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
14950	1/4 L - Bleu	8.2	8.2	6.5	**32.39**
14951	1/2 L - Jaune	10.4	10.4	8	**32.88**
14952	3/4L - Vert	11.7	11.7	9	**33.41**
14953	1L - Rose	12.7	12.7	9	**35.10**
14954	1L1/2 - Orange	14.5	14.5	11	**45.85**



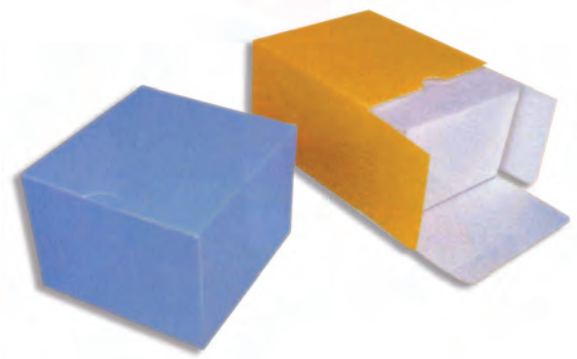
BOITE PLIANTE POUR GLACE PORTATIVE «ISOLETTE»
Par 25 - Très bonne conservation
Insulator folding boxes with handle

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
14970	1/4 L -Rouge	8.8	8.8	7.2	**30.25**
14971	1/2 L - Jaune	11.4	11.4	9	**31.52**
14972	3/4L - Vert	12.8	12.8	9.7	**35.93**
14973	1L - Rose	13.8	13.8	10.3	**39.71**
14974	1L1/2 - Orange	15.3	15.3	11.8	**54.21**



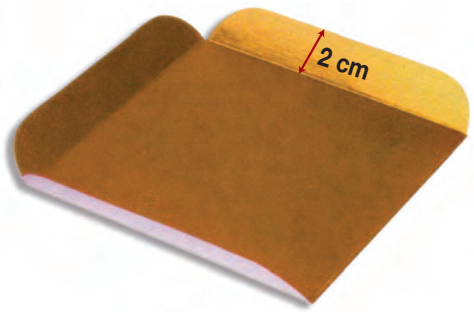
BOITE PLIANTE POUR OMELETTE NORVEGIENNE «ISOLETTE» - Par 25
Insulator folding boxes

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
14987	Jaune	22	16.5	13	**77.96**
14988	Vert	30	16.5	13	**101.49**
14989	Orange	43.8	20	13	**106.56**



BOITE PLIANTE POUR VACHERIN «ISOLETTE»
Par 25
Insulator folding square boxes

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
14990	Jaune	20	20	13	**71.86**
14991	Vert	24	24	13	**88.25**
14992	Rose	28	28	13	**105.90**
14993	Orange	32	32	13	**130.50**



CARRÉ RAINÉ MÉTALLISÉ OR
Par 100
Square grooved gold

Code	Désignation	Dim cm	€
14994	1/4 L	8	**10.15**
14995	1/2 L	10	**12.53**
14996	3/4L	11.5	**19.17**
14997	1L	12.5	**20.40**
14998	1L1/2	14.2	**23.14**

EMBALLAGES MACARONS

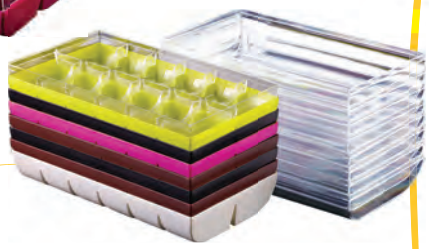
MACARONS BOXES

- La boite MACADO est une boite à macarons en matière plastique pratique, résistante et fonctionnelle.
- Disponible en 2 modèles, pour 6 ou 12 macarons, et en 6 couleurs.
- Composée d'un couvercle transparent hermétique, de façon à préserver les macarons de l'humidité et d'une base avec une structure du fond divisée en cases qui sépare les macarons entre eux.
- Idéal pour la présentation et le transport.

- *The MACADO box is a plastic box macarons, durable and functional.*
- *Available in two models, for 6 or 12 macarons, and 6 colors.*
- *Consisting of an airtight transparent cover, so as to preserve the macarons and a base with a bottom structure divided into sections separating the macarons therebetween.*
- *Ideal for presentation and transportation.*



EMPILABLE



EMBOITABLE



BOITE 6 MACARONS
Box 6 macarons
Dimensions de la boite PM : 94 x 100 x h 53 mm
Taille du macaron maxi : Ø 50 mm

Code	Couleurs	Cond.	€
15120	Fuschia	90	68.00
15121	Vert anis	90	68.00
15122	Marron	90	68.00
15123	Blanc	90	68.00
15124	Noir	90	68.00
15125	Transparent	90	68.00

BOITE 12 MACARONS
Box 12 macarons
Dimensions de la boite GM : 185 x 100 x h 53 mm
Taille du macaron maxi : Ø 50 mm

Code	Couleurs	Cond.	€
15130	Fuschia	48	68.00
15131	Vert anis	48	68.00
15132	Marron	48	68.00
15133	Blanc	48	68.00
15134	Noir	48	68.00
15135	Transparent	48	68.00



EMBALLAGES POUR CONFISERIES

CHOCOLATE BOXES









BALLOTIN INTÉRIEUR OR
Ballotin "gold inside"
Fermeture chevauchante

Code Moka		Dimensions mm	Cont g	Cond	€
15140	N° 1	98 x 40 x 54	125	50	31.74
15141	N° 2	110 x 60 x 58	250	50	40.34
15142	N° 3	130 x 70 x 63	375	50	49.16
15143	N° 4	145 x 75 x 70	500	50	50.43
15144	N° 5	165 x 83 x 75	750	25	34.04
15145	N° 6	190 x 100 x 80	1000	25	37.82

Code Or	Code Blanc glacé		Dimensions mm	Cont g	Cond	€
15150	**15160**	N° 1	98 x 40 x 54	125	50	29.26
15151	**15161**	N° 2	110 x 60 x 58	250	50	37.83
15152	**15162**	N° 3	130 x 70 x 63	375	50	42.80
15153	**15163**	N° 4	145 x 75 x 70	500	50	47.95
15154	**15164**	N° 5	165 x 83 x 75	750	25	33.03
15155	**15165**	N° 6	190 x 100 x 80	1000	25	37.21

EMBALLAGES POUR CONFISERIES & MACARONS

MACARONS BOXES



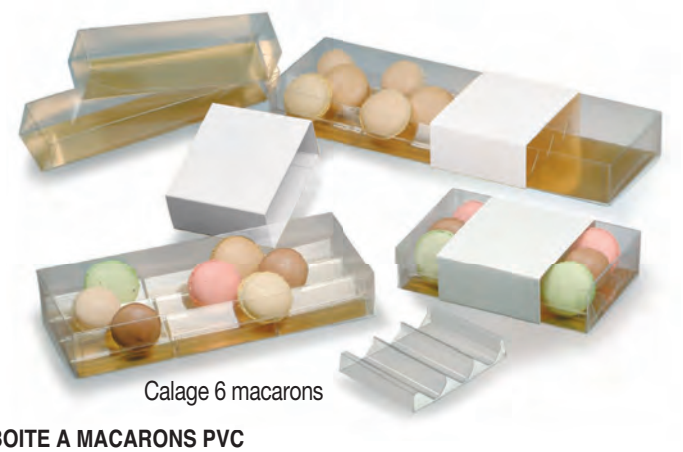
15167 - BOITE 70 MACARONS **6.30 €**
290 x 240 x ht 100 mm
Boxes + lid for 70 macarons
Composée de 2 calages de 35 macarons + boite thermoformée transparente
With 2 packing blocks (base + lid) of 35 macarons each and box

CALAGE 35 MACARONS

Packing blocks for 35 macarons
250 x 220 x ht 25 mm

Code	Coloris	Cond	€
15168	Noir	25	**23.05**
15169	Transparent	25	**23.05**

Calage avec picots de maintien
Blocks with holding spikes
Dimensions des empreintes :
Ø 45 x lg 25 mm



Calage 6 macarons

BOITE A MACARONS PVC

Macarons boxes

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15170	180 x 45 x 45	6	100	**121.97**
15171	240 x 45 x 45	9	60	**83.32**
15172	172 x 107 x 43 Livrée avec 2 calages *With 2 wedges*	12	50	**94.33**
15173	257 x 17 x 43 Livrée avec 3 calages	18	50	**122.82**
15174	342 x 107 x 43 Livrée avec 4 calages	24	25	**72.00**
15177	Bandeau carton blanc brillant *Case for macarons boxes* pour réf : 15172 - 15173 - 15174		25	**15.51**





BOÎTE À MACARONS CARTON COUVERCLE PVC

Box for macarons + PVC lid

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15180	210 x 50 x 45	6/8	45	**123.48**
15182	160 x 155 x 45	12/15	50	**166.86**



BOÎTE À BISCUITS OU MACARONS AVEC FENÊTRE

(Vendue sans calage)
Biscuits or macarons box with windows (sold without wedges)

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15183	230 x 50 x 55	8	50	**45.00**
15184	175 x 120 x 55	16	50	**51.56**
15185	220 x 150 x 55	25	50	**63.40**

CALAGE THERMOFORMÉ SPÉCIAL MACARONS

Pour boite à fenêtre
Packing block for macarons

Code	Pour boite	Cond	€
15186	**15183**	50	**26.02**
15187	**15184**	50	**27.23**
15188	**15185**	50	**28.69**

EMBALLAGES POUR CONFISERIES & MACARONS

BOXES



15090 - SACHET POUR TABLETTE P/100 **28.10 €**

Chocolate bar bag

120 x 220 mm - Fermeture Zip étanche, scellable, impression cabosse avec fenêtre.
PET métalisé 23 microns



15106 - BOITE 1 TABLETTE P/100 **120.96 €**

Chocolate box

160 x 78 x h 15 mm



BOITE CARRÉE

Square boxes

Code	Dim. mm	Cond.	€
15107	100 x 100 x 31	60	**74.50**
15108	100 x 100 x 15	50	**56.98**
15109	200 x 200 x 15	50	**66.51**



ÉTUI À CAKE AVEC LANGUETTE OR

Cake box

Code	Dim. mm	Cond.	€
15126	250 x 90 x 90	10	**20.41**
15127	180 x 100 x 80	25	**55.28**
15128	220 x 120 x 100	25	**66.00**



BOITE CUBE FOND AUTOMATIQUE

Cube boxes

Code	Dim. mm	Cond.	€
15116	50 x 50 x 50	50	**34.02**
15117	70 x 70 x 70	50	**43.05**
15118	90 x 90 x 90	50	**51.03**



15129 - BOITE FOND OR COLLÉ P/25 **62.85 €**

Round box

Ø 140 x h 30 mm



TUBE TRANSPARENT

Round box

Code	Dim. mm	Fond or	Cond.	€
15136	Ø 50 x 180	Non	45	**70.42**
15137	Ø 70 x 100	Oui	70	**97.64**
15138	Ø 85 x 50	Oui	50	**74.05**
15139	Ø 85 x 85	Oui	50	**78.85**

BOITE PÂTISSIÈRE BLANCHE
White pastry boxes



BOITE À VACHERIN
Vacherin boxes

Code	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15240	20	13	25	**17.13**
15241	23	13	25	**18.38**
15242	29	13	25	**28.76**
15243	32	13	25	**32.42**

BOITE À TARTE
Tart boxes

Code	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15200	16	5	50	**7.78**
15201	18	5	50	**9.15**
15202	20	5	50	**11.22**
15203	23	5	50	**12.65**
15204	26	5	50	**15.11**
15205	29	5	50	**18.61**
15206	32	5	50	**24.42**
15207	35	5	25	**14.84**
15208	40	5	25	**19.17**

BOITE À ENTREMET
Dessert boxes

Code	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15215	16	8	50	**11.13**
15216	18	8	50	**11.60**
15217	20	8	50	**13.25**
15218	22	8	50	**15.00**
15219	25	8	50	**17.50**
15220	28	8	50	**21.25**
15221	32	8	50	**27.97**
15222	35	8	25	**20.03**
15223	40	9	25	**26.86**

BOITE À SAVARIN
Savarin boxes

Code	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15229	16	10	50	**14.57**
15230	18	10	50	**16.33**
15231	20	10	50	**18.19**
15232	23	10	50	**20.00**
15233	27	10	50	**26.00**
15234	30	10	25	**18.13**
15235	32	10	25	**19.38**
15237	35	10	25	**21.50**
15236	40	10	25	**46.15**





BOITE PETITS FOURS SANS COUVERCLE
Boxes for petits fours - without lid

Code	Long cm	Larg cm	haut cm	Cond	€
15250	14	10	5	100	**5.50**
15251	16	11	5	100	**6.13**
15252	18	12	5	100	**6.63**
15253	20	13	5	100	**7.13**
15254	22	14	6	100	**10.00**
15255	24	15	7	100	**10.63**

BOITE POIGNÉE
Boxes with handles

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15260	11	10	6	50	**5.83**
15261	18	10	7	50	**6.97**
15262	18	16	7	50	**11.75**
15263	28	18	7	50	**12.81**

BOITE TRAITEUR
Catering boxes

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15270	60	40	5	25	**40.63**
15271	60	40	10	25	**46.90**



BOITES SNACKING
SNACKING BOXES



CARRÉ RAINÉ CARTON BLANC TOUT BOIS
Square grooved all wood

Code	Larg cm	Cond	€	Code	Larg cm	Cond	€
15399	11	250	**2.86**	**15404**	21	250	**9.40**
15400	13	250	**3.80**	**15405**	23	250	**11.78**
15401	15	250	**5.17**	**15406**	25	250	**14.17**
15402	17	250	**6.52**	**15407**	27	250	**17.71**
15403	19	250	**7.84**				



TRIANGLE RAINÉ CARTON BLANC
Triangle grooved

Code	Long cm	larg cm	Cond	€
15410	16	12	250	**10.69**
15411	18	17	250	**14.53**



15415 - SUPPORT CHROMÉ POUR CARRÉS RAINÉS 13 à 25 **21.22 €**
Chrome rack for square grooved



Vendues avec couvercle

- Ingraissables
- Micro-ondes
- Imperméables
- Idéales pour plats chauds et froids, salades, tourtes, sandwichs...

BOITE SNACKING CARRÉE
Square snacking box

Code	Dimensions cm	Contenance ml	€ les 25
15416	11.5 x 11.5 x 4	350	**14.87**
15417	14 x 14 x 5	700	**20.82**



15418 - BOITES PÂTISSERIE TRIANGULAIRE BLANCHE P/50 **23.00 €**
Avec couvercle et fenêtre - 17 x 17 x 13 cm
White triangular box with lid



15419 - BOITES CARTON À FENETRE POUR ÉCLAIR/MACARON
15 x 5 x 5 cm - P/50 **23.15 €**
Card board window box for eclair/macaron





15424 - POT À WRAP CARTON BLANC - P/50 **7.13 €**
h 12 cm - Ø 8 cm
White wrap cup



15438 - BOL SALADE EN CARTON 610 ml P/50 **15.73 €**
Salad bowl
Ø 15 x ht 6.5 cm

15439 - COUVERCLE TRANSPARENT POUR BOL P/50 **9.68 €**
Lid



CHEF BOX
Pasta box
Spécialement conçu pour les pâtes, mais également pour plat chaud et froid à emporter

Code	Dimensions cm	€ les 100
15440	Ø 8.5 x ht 10 - 500 ml	**15.04**
15441	Ø 9.5 x ht 10 - 800 ml	**17.06**
15442	Ø 9.5 x ht 12 - 1000 ml	**24.72**

BOITE À PIZZA CARTON MICRO-CANNELURE
Pizza box



Code	Dimensions cm	Paquet de	€ le paquet
15443	26 x 26 x 4	100	**24.81**
15444	29 x 29 x 4	100	**30.01**
15445	31 x 31 x 4	100	**30.86**
15446	33 x 33 x 4	100	**36.06**
15447	40 x 40 x 4	50	**26.84**



CARTONNAGES
CARDBOARD



ROND UNI CARTON BLANC
Plain round all wood

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15450	16	250	6.52	**15454**	24	250	12.08
15451	18	250	7.55	**15455**	26	250	14.33
15452	20	250	8.69	**15456**	28	250	16.56
15453	22	250	10.88	**15457**	30	250	19.57



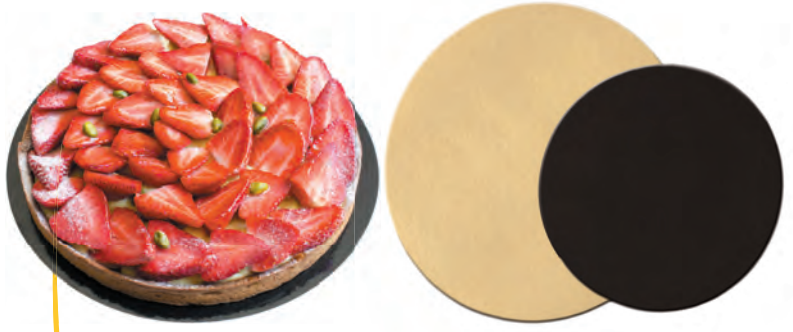
ROND FESTONNÉ BLANC
Scalloped round all wood

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15480	13	250	4.78	**15485**	23	250	11.63
15481	15	250	5.18	**15486**	25	250	12.85
15482	17	250	6.39	**15487**	27	250	15.16
15483	19	250	7.73	**15488**	29	250	17.34
15484	21	250	9.49	**15489**	32	250	24.49



LANGUETTE OR - CARTON DOUBLE FACE OR/NOIR
Tray double side gold / black

Code	Désignation	Ø cm	Long cm	Larg cm	Cond	€
15550	Rond	8	-	-	200	11.34
15552	Rectangle	-	9.5	5.5	200	11.34
15553	Rond	5	-	-	200	6.46
15554	Rond	6	-	-	200	7.93
15555	Rond	7	-	-	200	10.11
15556	Rond	9	-	-	200	13.31
15560	Carré	-	6	6	200	7.93
15561	Carré	-	7	7	200	10.11
15562	Carré	-	8	8	200	13.31
11380	Rectangle	-	13	4.5	200	13.00



ROND UNI 1050 g - DOUBLE FACE OR-NOIR
Plain round - double side : gold / black

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15750	14	100	6.52	**15757**	28	100	22.84
15751	16	100	7.86	**15758**	30	100	25.77
15752	18	100	9.14	**15759**	32	100	30.51
15753	20	100	11.39	**15760**	34	50	17.17
15754	22	100	13.95	**15761**	36	50	18.18
15755	24	100	16.43	**15762**	40	50	22.07
15756	26	100	18.51				

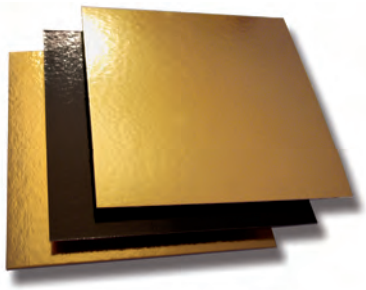


ROND UNI BLANC / NOIR
Double face 1050 g/m²
Round cardboard white / black

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15743	18	100	9.14	**15746**	24	100	16.43
15744	20	100	11.39	**15747**	26	100	18.51
15745	22	100	13.95	**15748**	28	100	22.84

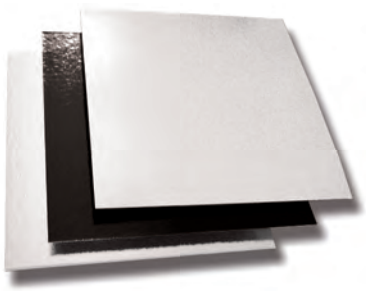
CARRÉ CARTON OR / NOIR P/50
Double face 1100 g/m²
Square cardboard gold / black

Code	Dim. cm	€
15765	14 x 14	4.79
15766	16 x 16	6.94
15767	18 x 18	7.42
15768	20 x 20	8.84
15769	22 x 22	10.40
15770	24 x 24	12.35
15771	26 x 26	14.40
15772	28 x 28	15.86
15773	30 x 30	20.18



CARRÉ CARTON BLANC / NOIR P/50
Double face 1100 g/m²
Square cardboard white / black

Code	Dim. cm	€
15800	16 x 16	6.94
15801	18 x 18	7.42
15802	20 x 20	8.84
15803	22 x 22	10.40
15804	24 x 24	12.35
15805	26 x 26	14.40



CARTONNAGES GAMME COULEUR
COLORED CARDBOARD



LANGUETTE RONDE CARTON DOUBLE FACE Ø 8 cm P/200
Round tray double side

Code	Coloris	€
15581	Fuschia/Anis	11.12
15582	Orange/Citron	11.12
15580	Noir/Blanc	11.12





LANGUETTE CARRÉE CARTON DOUBLE FACE 8 X 8 cm P/200
Squared tray double side

Code	Coloris	€
15583	Fuschia/Anis	11.12
15584	Orange/Citron	11.12
15579	Noir/Blanc	11.12



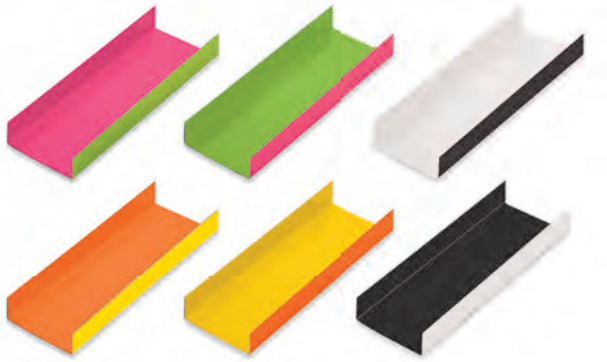
LANGUETTE RECTANGLE CARTON DOUBLE FACE 9.5 X 5.5 cm P/200
Rectangular tray double side

Code	Coloris	€
15585	Fuschia/Anis	11.12
15586	Orange/Citron	11.12
15578	Noir/Blanc	11.12



LANGUETTE RECTANGLE CARTON DOUBLE FACE 13 X 4.5 cm P/200
Rectangular double side

Code	Coloris	€
15587	Fuschia/Anis	12.75
15588	Orange/Citron	12.75
15577	Noir/Blanc	12.75



FONDS PLIÉS CARTON DOUBLE FACE P/200
Rectangular cardboard

Code	Dim. cm	Intérieur	Extérieur	€
15600	10 x 4.5	Anis	Fuschia	6.44
15601	13 x 4.5	Anis	Fuschia	8.78
15602	10 x 4.5	Fuschia	Anis	6.44
15603	13 x 4.5	Fuschia	Anis	8.78
15604	10 x 4.5	Orange	Citron	6.44
15605	13 x 4.5	Orange	Citron	8.78
15606	10 x 4.5	Citron	Orange	6.44
15607	13 x 4.5	Citron	Orange	8.78
15608	10 x 4.5	Noir	Blanc	6.44
15609	13 x 4.5	Noir	Blanc	8.78
15610	10 x 4.5	Blanc	Noir	6.44
15611	13 x 4.5	Blanc	Noir	8.78



COROLLE CARTON Ø 8 cm P/200
Round cardboard

Code	Intérieur	Extérieur	€
15620	Fuschia	Anis	12.48
15621	Anis	Fuschia	12.48
15622	Orange	Citron	12.48
15623	Citron	Orange	12.48



ASSIETTE CARTON Ø 8 cm P/200
Card board plates

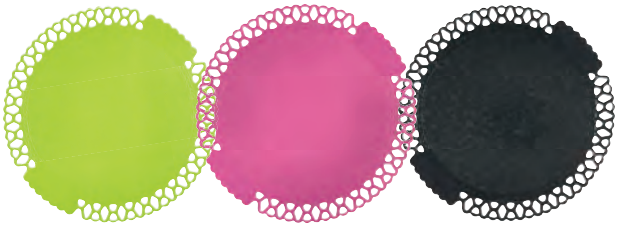
Code	Intérieur	Extérieur	€
16160	Fuschia	Anis	11.81
16161	Anis	Fuschia	11.81
16162	Orange	Citron	11.81
16163	Citron	Orange	11.81
16164	Blanc	Noir	11.81
16165	Noir	Blanc	11.81

CARTONNAGES
CARDBOARD



FONDS PLIÉS CARTON OR / NOIR
Double face - P/200
Rectangular cardboard gold / black

Code	Dim cm	Intérieur	€
15590	10 x 4.5	Noir	**6.42**
15592	13 x 4.5	Noir	**8.70**
15594	10 x 4.5	Or	**6.42**
15596	13 x 4.5	Or	**8.70**



DENTELLE CARTON P/50
Doily cardboard colored

Code VERT	Code FUSCHIA	Code NOIR	Désignation	Ø cm	€
15775	**15780**	**15785**	Pour cercle de 16	22	**13.86**
15776	**15781**	**15786**	Pour cercle de 18	24	**15.57**
15777	**15782**	**15787**	Pour cercle de 20	26	**17.62**



DENTELLE CARTON OR P/50
Doily cardboard gold

Code	Désignation	Ø cm	€
15791	Pour cercle de 14	20	**12.56**
15792	Pour cercle de 16	22	**14.70**
15793	Pour cercle de 18	24	**16.47**
15794	Pour cercle de 20	26	**18.49**
15795	Pour cercle de 22	28	**21.32**
15796	Pour cercle de 24	30	**24.92**
15797	Pour cercle de 26	32	**28.41**
15799	Pour cercle de 28	34	**31.42**



SEMELLE À BUCHE FESTONNÉE OR P/50
Gold wavy base for log

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
15830	19.5	10	**3.88**	**15834**	39.5	10	**7.44**
15831	24.5	10	**4.58**	**15835**	49.5	10	**8.89**
15832	29.5	10	**5.58**	**15836**	59.5	10	**10.33**
15833	34.5	10	**6.17**	**15842**	100	10	**17.68**



SEMELLE À BUCHETTE
Gold wavy base for mini log

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
15845	10	5	200	**6.12**



SEMELLE À BUCHE "ONDINE"
CARTON DOUBLE FACE OR-NOIR - INTÉRIEUR OR
Avec rebords de 2 cm pliables
Wavy base for log - double side

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
15850	20	10	50	**3.88**
15851	25	10	50	**4.58**
15852	30	10	50	**5.58**
15853	35	10	50	**6.17**
15854	40	10	50	**7.44**
15855	50	10	50	**8.89**
15856	60	10	50	**10.33**
15857	100	10	50	**17.68**



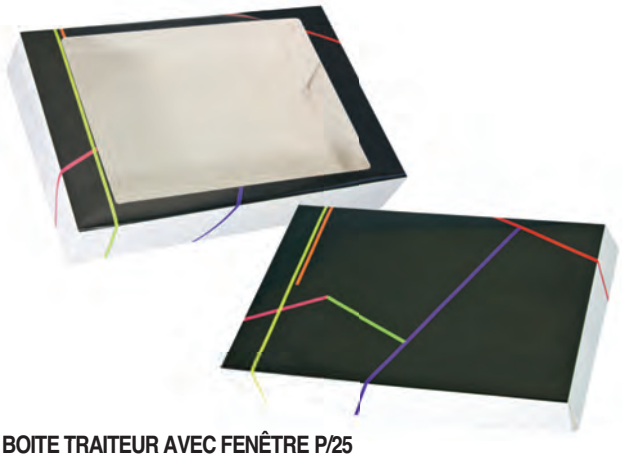
15860 - FORMAT OR FORT 1050 g **19.55 €**
60 x 40 cm - P/25
Rectangular cardboard 60 x 40 cm
Découpes spéciales sur demande



PLATEAU RECTANGLE MÉTALLISÉ P/50
Caterer card board trays

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€
15880	Argent	17	10	**5.37**
15881	Argent	21	14	**9.38**
15882	Argent	23	16	**12.03**
15885	Or	17	10	**5.37**
15886	Or	21	14	**9.38**
15887	Or	23	16	**12.03**

CARTONNAGES
CARDBOARD



BOITE TRAITEUR AVEC FENÊTRE P/25
Printed catering box
Boite fond microcannelure et couvercle séparé

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€ les 25
15910	62	42	8	**64.89**
15912	62	42	13	**78.68**



BOITE TRAITEUR
White catering box

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15920	2 bouchées	19	9	8	50	**18.36**
15921	3 bouchées	27	9	8	50	**22.87**
15922	4 bouchées	19	19	8	50	**24.59**
15923	6 bouchées	27	19	8	50	**26.00**
15930	2 coquilles	26	13	5	50	**31.00**
15931	3 coquilles	39	13	5	50	**31.68**



PLATEAU TRAITEUR CARTON DOUBLE FACE 1100 g/m² P/25
Caterer card board trays double side

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€ les 25
15967	Noir verso or	28	19	**5.62**
15968	Noir verso or	42	28	**12.12**
15969	Noir verso or	42	32	**15.50**
15970	Argent verso or	28	19	**5.62**
15971	Argent verso or	42	28	**12.12**
15972	Argent verso or	42	32	**15.50**
15976	Or verso noir	28	19	**5.62**
15977	Or verso noir	42	28	**12.12**
15978	Or verso noir	42	32	**15.50**



PLATEAU PLIÉ EN CARTON DOUBLE FACE 750 g/m² P/25
Folded cardboard tray
Plateau muni de poignées découpées, livré à plat

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€ les 25
15980	Or verso noir	28	19	**5.67**
15981	Or verso noir	42	28	**12.28**
15983	Noir verso or	28	19	**5.67**
15984	Noir verso or	42	28	**12.28**



BOITE CARTON BLANC POUR PLATEAU TRAITEUR
White box

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
16003	Pour plateaux 19 x 28	29	20	6	100	**54.01**
16005	Pour plateaux 28 x 42	42.5	28.5	6	25	**17.36**
16010	Pour plateaux 32 x 42	43	33	6	25	**23.45**

CARTONNAGES
CARDBOARD







BOITES À VERRINES OU CUPCAKES
Cupcakes box with insert
Avec calage intégré

Code	Couleur	Capacité	Dimensions cm	€ Le paquet de 50
16015	Jaune	1	8.5 x 8.5 x 8.5	39.08
16016	Fuschia	2	17 x 8.5 x 8.5	55.22
16017	Vert	4	17 x 17 x 8.5	77.08



16035 - CALAGE POUR VERRINE P/200 **13.86 €**
Verrines packing block

Dimension d'un calage : 8.5 x 8.5 x 3.5 cm
En bande de 4 calages avec pré-découpe
Pour verrines : rondes, ovales, carrées, etc. de 4 à 6 cm
S'adapte aux boîtes patissières carrées





16038 - 4 verrines **16037 - 2 verrines**

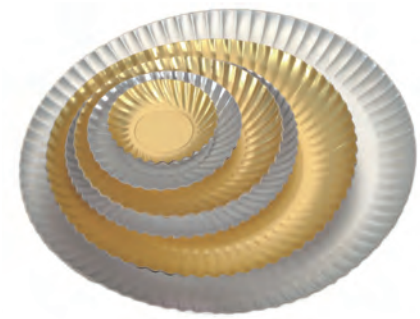
BOITE À POIGNÉE BLANCHE
Boxes with handles for verrines

Code	Dimensions cm	Cond	€
16037	17 x 10 x h 7	50	11.58
16038	18 x 18 x h 9	50	14.26

Vendue sans calage



16040 - BOÎTE RECTANGULAIRE 6 VERRINES **18.44 €**
26 x 18 x 8 cm P/50
Boxes for verrines
Vendue sans calage



ASSIETTE CARTON MÉTALLISÉ
Card board plates, metalic effect

Code Or	Code Argent	Ø réel cm	Ø avant emboutis. cm	Cond	€
16180	**16200**	8	9.7	100	7.87
16181	**16201**	12	13	50	5.41
16182	**16202**	16	17.4	50	6.60
16183	**16203**	18	19.5	50	7.55
16184	**16204**	20	22	50	8.82
16185	**16205**	24	25.7	50	12.51
16186	**16206**	28	29	50	19.00
16187	**16207**	30	32	25	26.38



ASSIETTE CARTON NOIRE
Black cardboard plates

Code	Ø cm	Cond.	€
16190	9.5	50	7.28
16191	12.5	50	8.78
16192	18.5	50	15.08
16193	21	50	18.59
16194	24	25	13.65

VAISSELLE JETABLE
DISPOSABLE



ASSIETTE CARTON BLANC IMPERGRAS
Card board plates

Code	Ø réel cm	Ø avant emboutis.cm	Cond	€
16250	12	13	100	**8.77**
16252	18	19.5	100	**13.15**
16253	20	22	100	**13.60**



ASSIETTE CARTON BLANC BIODÉGRADABLE
Card board plates biodegradable

Code	Ø cm	Cond	€
16280	15	100	**3.28**
16281	18	100	**4.88**
16282	23	100	**6.49**



PLA Biosourcé

16300 - ASSIETTE RONDE PLASTIQUE BIODÉGRADABLE 11.20 €
P 50 - Ø 22 cm
Card board plates biodegradable



ASSIETTE RONDE PLASTIQUE
Plastic plates

Code	Ø cm	Coloris	Cond	€
17000	22	Blanc	100	**6.18**
17002	17	Blanc	100	**4.50**



ASSIETTE PP RONDE - Qualité lourde 17 g - Micro-ondable
Plastic plates microwable

Code	Ø cm	Forme	Cond	€
17003	22	Plate	50	**6.96**
17004	22	Creuse	50	**6.96**



ASSIETTE RONDE PLASTIQUE (PS) "Festaioli"
Round plastic plates

Coloris	Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
Fuschia	**16283**	22	30	**4.31**	**16290**	17	50	**4.10**
Jaune	**16284**	22	30	**4.31**	**16291**	17	50	**4.10**
Orange	**16285**	22	30	**4.31**	**16292**	17	50	**4.10**
Vert anis	**16286**	22	30	**4.31**	**16293**	17	50	**4.10**
Noir	**16287**	22	30	**4.31**	**16294**	17	50	**4.10**
Rouge	**16288**	22	30	**4.31**	**16295**	17	50	**4.10**



ASSIETTE CARRÉE PLASTIQUE
Plastic square plates

Coloris	Cond	Code	Dim cm	€	Code	Dim cm	€
Blanc	50	**17030**	24	**16.00**	**17040**	18.5	**10.80**
Noir	50	**17031**	24	**16.00**	**17041**	18.5	**10.80**
Turquoise	50	**17032**	24	**19.00**	**17042**	18.5	**12.05**
Fuschia	50	**17033**	24	**19.00**	**17043**	18.5	**12.05**
Vert anis	50	**17034**	24	**19.00**	**17044**	18.5	**12.05**
Chocolat	50	**17035**	24	**19.00**	**17045**	18.5	**12.05**
Or	25	**17036**	24	**21.86**	**17046**	18.5	**12.65**
Argent	25	**17037**	24	**21.86**	**17047**	18.5	**12.65**
Couvercle	25	**17038**	24	**9.00**	**17048**	18.5	**5.75**



ASSIETTE OCTOGONALE PLASTIQUE
Plastic octogonal plates

Coloris	Cond	Code	Ø	€	Code	Ø	€
Argent	25	**17049**	24	**21.86**	**17079**	18.5	**13.03**
Or	25	**17050**	24	**21.86**	**17080**	18.5	**13.03**
Noir	50	**17051**	24	**17.06**	**17081**	18.5	**10.78**
Blanc	50	**17054**	24	**17.06**	**17082**	18.5	**10.78**
Rouge	50	**17055**	24	**19.00**	**17085**	18.5	**12.05**
Vert anis	50	**17056**	24	**19.00**	**17086**	18.5	**12.05**
Jaune	50	**17057**	24	**19.00**	**17087**	18.5	**12.05**

PLATEAUX REPAS
MEAL TRAY



17160 - PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/50 33.68 €
29 x 22.4 x 3 cm
Meal tray 5 compartments

17161 - COUVERCLE CRISTAL P/50 22.25 €
29 x 22.4 x 5 cm
Lid



17167 - KIT PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/20 45.70 €
(Fond noir PS + 4 éléments blancs PS + couvercle cristal anti-buée)
39 x 25 x 3 cm
5 compartments tray



17165 - PLATEAU REPAS - 5 COMPARTIMENTS P/50 19.38 €
29 x 22.4 x 3 cm
Meal tray 5 compartments

17166 - COUVERCLE PVC CRISTAL TRANSPARENT P/50 20.12 €
29 x 22.4 x 5 cm
PVC lid



17168 - KIT PLATEAU PRESTIGE 5 COMPARTIMENTS P/15 41.00 €
Avec 3 éléments blancs PS + couvercle cristal
42 x 27 x 6.5 cm
5 compartments tray

SUPPORTS PÂTISSERIE
DESSERT MINI TRAYS



MINI ASSIETTE PLASTIQUE OR
Mini plates

Code	Désignation	Cond	€
17113	Octogonale Ø 8.5 cm	125	14.45
17114	Ronde Ø 8.5 cm	125	14.45



LANGUETTE PLASTIQUE CARRÉE 17.67 €
8 x 8 cm P/100

Code	Coloris
17180	Transparent
17184	Fuschia
17185	Noir



LANGUETTE PLASTIQUE RONDE 15.36 €
Ø 8 cm P/100

Code	Coloris
17170	Transparent
17174	Fuschia
17175	Noir



LANGUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 17.67 €
10 x 5.5 cm P/100

Code	Coloris
17190	Transparent
17194	Fuschia
17195	Noir



VAISSELLE JETABLE
DISPOSABLE



GOBELET CRISTAL Ø 7.8 cm
Cristal tumbler

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17280	8.9	20/25	50	1250	**3.94**
17281	10.9	25/30	50	1250	**4.21**
COUVERCLE / *Lid*					
17282	1	Plat	50	2500	**3.53**
17283	3.6	Dome	50	2500	**3.65**

GOBELET CRISTAL Ø 9.5 cm
Cristal tumbler

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17285	10.6	30/35	50	800	**7.68**
17286	12.6	40/47	50	800	**7.94**
17287	15.1	50/57	50	800	**8.32**
COUVERCLE / *Lid*					
17288	1.2	Plat	50	1600	**3.65**
17289	4.7	Dome	50	1600	**3.78**



FLUTE À CHAMPAGNE CRISTAL
Champagne flute

Code	Haut cm	Cont cl	Paquet de	Carton de	€ le sachet
17310	20	13	10	100	**3.15**
17311	17.5	10	8	96	**2.10**



FLÛTE À CHAMPAGNE CRISTAL (qualité supérieure)
Champagne flute

Code	Pied	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17313	Cristal	20	15	10	100	**4.20**
17314	Noir	20	15	10	100	**4.20**



VERRE PLASTIQUE CRISTAL
Injected glasses

Code	Format	Haut cm	Cont cl	Sachet de	€ le sachet
17315	PM	6.5	18.5	40	**5.26**
17316	GM	8.3	24	40	**6.00**



VERRE À PIED PLASTIQUE CRISTAL
Glasses with base

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17323	9.2	16	12	720	**1.94**



VERRE PLASTIQUE OCTOGONAL CRISTAL
Octogonal glasses

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17329	10	20/25	20	600	**2.26**



VERRE À PIED PLASTIQUE CRISTAL
Glasses with base

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17333	9	15	24	240	**4.97**



VERRE À PIED CRISTAL
Glasses with base

Code	Pied	Haut cm	Cont cl	Paquet de	Carton de	€ le sachet
17335	Cristal	15.5	16	10	100	**3.62**
17336	Noir	15.5	16	10	100	**3.62**

VAISSELLE JETABLE
DISPOSABLE



GOBELET COCKTAIL PS
Drinking tumbler

Code	Couleur	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17347	Rouge	12.8	40	25	500	**3.94**
17348	Bleu	12.8	40	25	500	**3.94**



GOBELET PLASTIQUE BLANC PP
Drinking tumbler white

Code	Format	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17349	Café	5.6	10	100	4900	**1.53**
17350	Boisson	9.5	18/20	100	3000	**1.85**



GOBELET PLASTIQUE "FESTAIOLI" PS
Colored drinking tumbler

Code	Couleur	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17351	Fuschia	8.4	20	50	1500	**1.98**
17352	Jaune	8.4	20	50	1500	**1.98**
17353	Orange	8.4	20	50	1500	**1.98**
17354	Vert anis	8.4	20	50	1500	**1.98**
17355	Noir	8.4	20	50	1500	**1.98**
17356	rouge	8.4	20	50	1500	**1.98**



GOBELET PLASTIQUE TRANSPARENT PP
Drinking tumblers

Code	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17357	10.3	25/30	50	1250	**2.40**
17358	9.5	18/20	100	3000	**1.85**

GOBELET PLASTIQUE PLA BIODÉGRADABLE
Organic plastic tumblers

Code	Haut. cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17340	10.5	30	50	1200	**9.53**
17341	8.9	20	90	2250	**9.27**



GOBELET CARTON "BOISSON CHAUDE"
Hot drink tumblers

Code	Ø sup cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17359	6.2	6.2	11	50	1000	**2.00**
17360	7.2	8.3	20	50	1000	**2.30**
17361	7.9	8.8	23	50	1000	**2.90**
17371	9	10.7	35	50	1000	**4.05**

COUVERCLE
Lid

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17372	Pour réf 17359	50	1000	**1.65**
17373	Pour réf 17360	50	1000	**2.18**
17374	Pour réf 17361	50	1000	**2.42**
17376	Pour réf 17371	50	1000	**3.03**



GOBELET CARTON BLANC "Boisson chaude ou froide"
Hot and cold drink tumblers

Code	Ø cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17363	6.2	6	10/12	100	3000	**3.45**
17364	7.3	8.2	15/18	50	2000	**3.40**
17366	8.1	9.2	23/25	50	2000	**4.65**

COUVERCLE
Lid

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17367	Pour réf 17363	100	1000	**3.82**
17368	Pour réf 17364	100	1000	**4.30**
17369	Pour réf 17366	100	1000	**4.60**



TASSE À CAFÉ PLASTIQUE
Coffee/Tea cups, plastic

Code	Couleur	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17365	Noire	4.5	17	25	1200	**2.54**
17370	Blanche	5	18	50	1000	**3.61**



17375 - BOUTEILLE THERMOS 1L AVEC BEC VERSEUR 10.95 €
Isothermical vaccum jug 1L

VAISSELLE JETABLE
DISPOSABLE





COUVERT PLASTIQUE BIODÉGRADABLE
Organic plastic cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17381	Couteau	16.5	50	1000	**6.00**
17382	Fourchette	16.5	50	1000	**6.00**
17384	Cuillère	16.5	50	1000	**6.00**

COUVERT PLASTIQUE CRISTAL
PS cristal cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17393	Couteau	18	50	3000	**2.10**
17394	Fourchette	18	50	3000	**2.10**
17395	Cuillère	18	50	3000	**2.10**



COUVERT PLASTIQUE BLANC
PS white cutlery

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17380	Cuillère à café	11.5	100	3000	**1.40**
17383	Couteau	16.5	100	3000	**1.80**
17385	Fourchette	16.5	100	2000	**1.80**
17387	Cuillère	16.5	100	2000	**2.06**
17388	Cuillère à dessert	12.5	100	2000	**1.48**

17389 - CUILLÈRE À ENTREMET RIGIDE P/100 **5.52 €**
Longueur 15 cm
Dessert spoon



POCHETTE DE COUVERTS
Cutlery packed

Code	Désignation	Cond	€
17390	**3 Pièces** : fourchette, couteau et serviette	250	**22.13**
17391	**4 Pièces** : fourchette, couteau, cuillère à dessert et serviette	250	**25.89**

17392 - PETITE CUILLÈRE ENVELOPPÉE INDIVIDUELLEMENT P/2000 **76.84 €**
Longueur 12.5 cm
Spoon packed



POCHETTE DE COUVERTS CRISTAL
Cristal cutlery packed

Code	Désignation	Cond	€
17396	**2 Pièces** : Fourchette, couteau	250	**27.17**
17397	**3 Pièces** : Fourchette, couteau et serviette	250	**36.90**
17398	**4 Pièces** : Fourchette, couteau, cuillère à dessert et serviette	250	**44.78**



17399 - AGITATEUR BOIS P/1000 **7.93 €**
Longueur 14 cm
Wood strirrers



17400 - BATONNET AGITATEUR PLASTIQUE P/1000 **7.50 €**
Longueur 11.5 cm
Ps strirrers





17401 - PIQUE FRITES P/1000 **8.20 €**
Longueur 8.5 cm
Chips picks



GOBELET CARTON À SOUPE ET "BOISSON CHAUDE MICRO-ONDABLE
Paquet de 25 avec 25 couvercles
Soup tumblers with lid

Code	H cm	Ø cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17377	8.5	9	35	25	500	**16.52**
17378	9.5	9.5	47	25	500	**18.30**



BOITES EN POLYSTYRÈNE EXPANSÉ
Expanded polystyrene boxes

Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17420	Burger	120 x 120 x 74	100	**6.05**
17421	Double burger	145 x 133 x 75	125	**10.90**
17422	3 compartiments	247 x 198 x 75	100	**18.25**
17424	Panini	285 x 120 x 55	100	**13.31**



17430
17431
17435
17434

BOITES SANDWICH CARTON
Cardboard boxes

Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17430	Burger	120 x 120 x 70	100	**13.97**
17431	Double burger	130 x 130 x 70	100	**15.93**
17434	Sandwich	192 x 100 x 70	125	**25.71**
17435	Burger	142 x 122 x 80	50	**23.19**



POCHETTE À FRITES CARTON
French fries box

Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17440	PM	130 x 125	50	**3.68**
17441	MM	130 x 150	50	**4.16**
17442	GM	135 x 163	50	**4.65**



POCHETTE À FRITES IMPRESSION "JOURNAL"
Sac blanc ingraissable 2 cotés ouverts
French fries bag greaseproof paper

Code	Cont. g	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17436	100	130 x 130	1000	**19.15**
17437	250	170 x 170	1000	**28.50**



CÔNE PAPIERS IMPRESSION "JOURNAL" - PAPIER INGRAISSABLE
Greaseproof paper cone

Code	Long. mm	larg. mm	haut. cm	Paquet de	€
17443	255	180	180	1000	**31.40**
17444	311	220	220	1000	**38.88**



17445 - PAPIER ALIMENTAIRE BLANC INGRAISSABLE IMPRESSION JOURNAL 35 g **30.18 €**
Greaseproof paper
- Format 35 x 27 cm - Paquet de 500 feuilles



17446 - MINI PANIER RECTANGULAIRE INOX **6.07 €**
S/steel rectangular basket
- 9 x 10.5 cm



17447 - MINI PANIER ROND INOX **6.07 €**
S/steel rounde basket
- Ø 9 x h 7.5 cm



BOITE CLUB SANDWICH EN APET
Club sandwich box
Avec couvercle charnière

Code	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17450	168 x 85 x 57	125	**17.64**
17451	168 x 85 x 67	125	**18.45**
17452	168 x 85 x 77	125	**23.02**



17454 - BOITE PART DE TARTES (PET) P/30 **5.13 €**
Triangle tart box
Fond noir + couvercle
Dimensions : 129 x 164 x 53 mm



17455 - BOITES TARTE INDIVIDUELLE (PET) P/30 **5.13 €**
Round tart box
Fond noir + couvercle pour tarte de Ø 100 mm
Dimensions : 120 x 120 x 35 mm



17465 - BOITES À TARTES P/90 **17.28 €**
Tart box
Avec couvercle charnière
Dimensions : 135 x 105 x 50 mm



POT KRAFT
Kraft container

Code	Dimensions mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
17470	Ø 114 x h 72	480	50	**13.78**
17471	Ø 114 x h 85	600	50	**15.03**
17472	Couvercle plat micro-ondable		50	**11.18**
17473	Couvercle dome		25	**3.70**



- Imperméable
- Ingraissable
- Micro ondable

BARQUETTE KRAFT BRUN RECYCLÉ MULTI USAGES
Multi purpose tray

Code	Dimensions mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
17467	160 x 120 x 25	300	250	**25.63**
17468	170 x 125 x 26	400	250	**29.59**
17469	215 x 150 x 40	800	250	**48.18**



17485 - FLACON PET 25 cl P/10 **22.50 €**
Avec bouchon diamant
Diamond bottle
Dimensions : 180 x 70 mm



BOUTEILLE PET
Bottle for fruit juice
Idéale pour le conditionnement des jus de fruits, smoothies...

Code	Dimensions mm	Cont.	Paquet de	€ Le paquet
17478	Ø 60 x h 140	25 cl	50	**20.81**
17479	Ø 65 x h 200	50 cl	25	**13.31**
17480	Ø 57 x h 160	33 cl	50	**22.11**
17481	Ø 80 x h 256	1 L	25	**15.55**

SERVIETTES ET NAPPES
NAPKINS AND TABLES CLOTHES



SERVIETTE PAPIER BLANCHE
100 % Pure ouate
White napkins

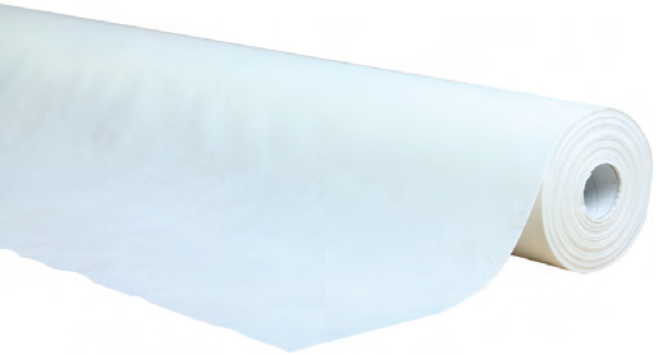
Code	Désignation	Cond	€ Le carton
17500	**1 pli -** 30 x 30 cm	3200	**31.00**
17505	**2 plis -** 30 x 30 cm	3200	**44.44**
17508	**2 plis -** 40 x 40 cm	2400	**54.56**



17528 - SERVIETTE POCHETTE KANGOUROU P/50 **7.60 €**
Napkins in pouches
Non tissé, 1 pli 40 x 40 cm
Blanc arabesques



17550 - SET DE TABLE BLANC 48 g P/1000 - 40 x 30 cm **30.16 €**
White place mats



NAPPE DAMASSÉE
Roll of damask table cloth
Papier extra blanc 48 g, dessin damassé, gauffré à chaud

Code	Désignation	€
17535	**Rouleau -** 1.20 x 10 m	**2.90**
17540	**Rouleau -** 1.20 x 50 m	**11.98**
17541	**Rouleau -** 1.20 x 100 m	**19.00**



SERVIETTE PAPIER 2 PLIS - 40 x 40 cm - P/100 **4.40 €**
point à point - Carton de 1600
Color napkins - 2 folds

Code	Couleur
17509	Vert Anis
17510	Ivoire
17511	Saumon
17515	Rouge
17516	Jaune citron

Code	Couleur
17517	Bleu marine
17518	Vert émeraude
17519	Bordeaux
17520	Cacao
17521	Noir



NAPPE DAMASSÉE COULEUR 1.20 x 25 m
Colored cloth

Code	Couleur	€
17543	Fuschia	**9.67**
17544	Turquoise	**9.67**
17545	Vert anis	**9.67**
17546	Rouge	**9.67**
17547	Jaune	**9.67**
17548	Ivoire	**9.67**

HYGIÈNE USAGE UNIQUE
HYGIENE



17553 - **BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL P/12** **19.98 €**
Reels of cotton wool
2 épaisseurs / 125 Formats 20 x 30 cm - h 20 Ø 12 cm

17554 - **BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL P/6** **21.70 €**
Reels of cotton wool
2 épaisseurs / 450 Formats 20 x 30 cm - h 20 Ø 18.5 cm



17555 - **BOBINE 450 FORMATS À DÉVIDOIR CENTRAL** **3.42 €**
Ouate gauffrée Eco label - h 20 Ø 18 cm
Super résistant et absorbant
Reel of wiper





DISTRIBUTEUR BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL
Paper towel roll dispenser

Code	Désignation	€
17557	Pour bobine de 125 formats - Code 17553	**33.60**
17558	Pour bobine de 450 formats - Code 17554	**33.90**



17566 - **ESSUIE MAINS OUATE BLANC - P/2880 - 31 x 22.5 cm** **35.95 €**
Reeling paper



17567 - **DISTRIBUTEUR "ESSUIE MAIN" ENCHEVETRÉS PLASTIQUE** **27.90 €**
Dispenser for fold hand paper



17568 - **ROULEAU PAPIER HYGIÈNIQUE** **3.75 €**
Roll of toilet paper
Paquet de 12 rouleaux de 20 m
Ouate de cellulose douce et résistante, biodégradable, double épaisseur



17569 - **BOITE 100 MOUCHOIRS BLANC - 2 plis** **1.32 €**
Box of 100 white tissues



17570 - **SERVIETTE RINCE DOIGTS P/500 Senteur citron** **17.16 €**
Refreshing towels

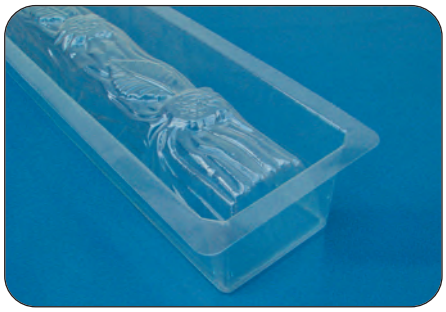
GOUTTIÈRES À BÛCHE PLASTIQUE

PLASTIC YULE LOG MOULDS

GOUTTIÈRES À BÛCHE

16.97 €

Le paquet de 12

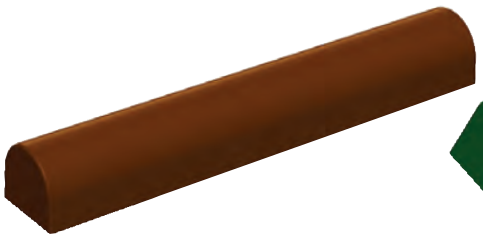


17807 - DÉCOR FEUILLE
Dim 509 x 83 x 73 mm



17810 - TORSADE
Dim 509 x 83 x 73 mm





17800 - RONDE GM
Dim 509 x 83 x 70 mm

17801 - RONDE MM
Dim 506 x 60 x 50 mm



17802 - RONDE FOND PLAT
Dim 509 x 83 x 70 mm



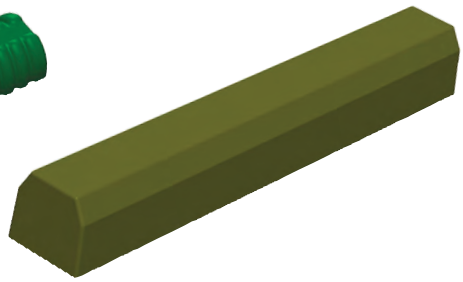
17805 - TRIANGLE MARBRÉE
Dim 509 x 83 x 80 mm



17809 - STRIÉE FOND PLAT
Dim 509 x 83 x 49 mm



17811 - ANNELÉE FOND PLAT
Dim 509 x 83 x 49 mm



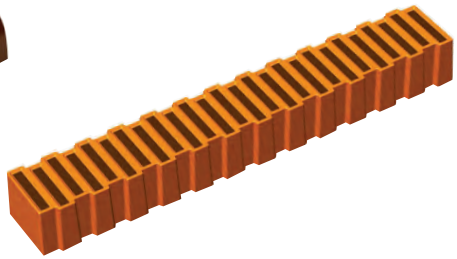
17812 - BISEAUTÉE FOND PLAT
Dim 509 x 83 x 65 mm



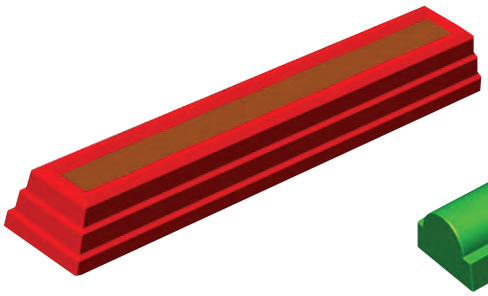
17780 - FACETTES
Dim 505 x 85 x 65 mm



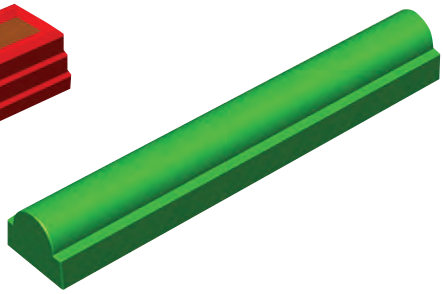
17782 - MATELASSÉE
Dim 505 x 85 x 65 mm



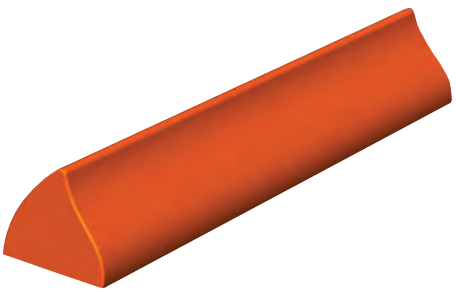
17790 - CARRÉE DÉCALÉE
Dim 494 x 79 x 60 mm



17792 - INCA
Dim 505 x 85 x 60 mm



17795 - RONDE BASE RECTANGLE
Dim 505 x 85 x 65 mm



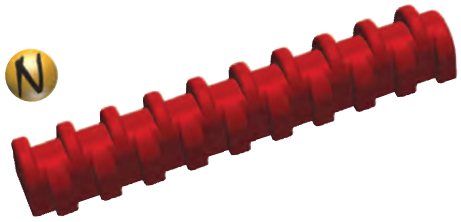
17797 - VAGUE
Dim 500 x 84 x 68 mm

GOUTTIÈRES À BÛCHE & BÛCHETTE PLASTIQUE

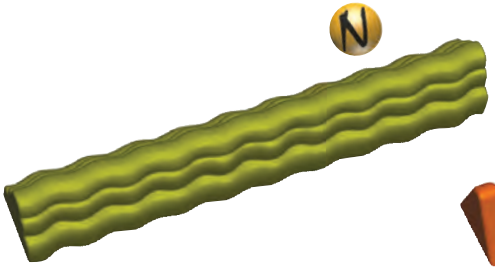
PLASTIC YULE LOG MOULDS

GOUTTIÈRES À BÛCHE

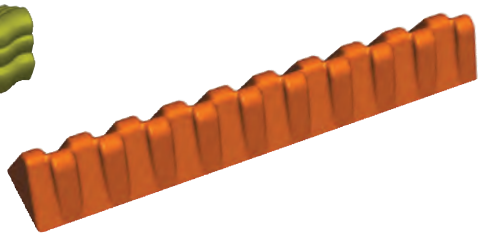
16.97 €
Le paquet de 12



17783 - **RONDE DÉCALÉE**
Dim 500 x 80 x 80 mm



17784 - **TRIANGLE ONDULÉE**
Dim 500 x 80 x 75 mm



17785 - **TRIANGLE DÉCALÉE**
Dim 500 x 85 x 70 mm

GOUTTIÈRES À BÛCHETTE

14.18 €
Le paquet de 12

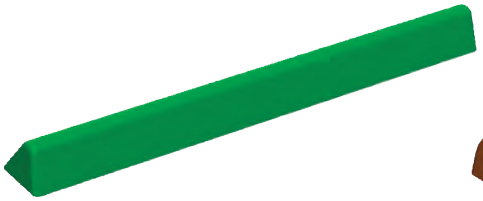




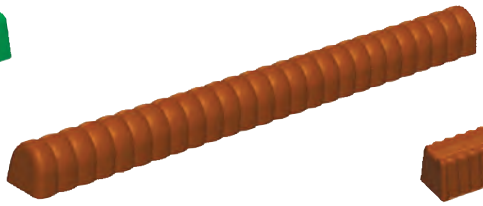
17815 - **RONDE**
Dim 505 x 40 x 40 mm



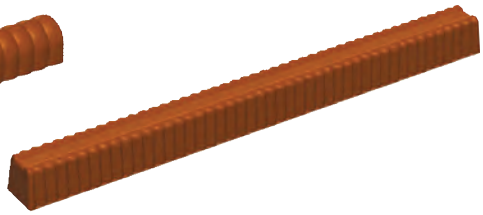
17817 - **RONDE FOND PLAT**
Dim 505 x 40 x 40 mm



17820 - **TRIANGLE**
Dim 505 x 50 x 35 mm



17822 - **ANNELÉE**
Dim 509 x 49 x 40 mm



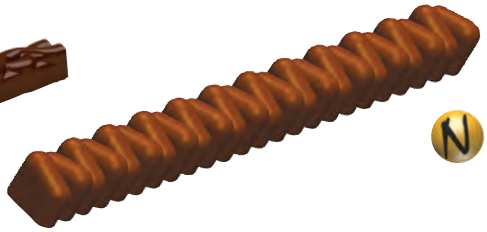
17823 - **STRIÉE FOND PLAT**
Dim 509 x 49 x 40 mm



17825 - **ALLURE**
Dim 500 x 41 x 40 mm



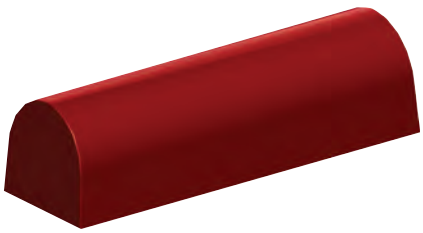
17827 - **TORSADE**
Dim 500 x 41 x 40 mm



17828 - **CARRÉE DÉCALÉE**
Dim 500 x 44 x 40 mm

MOULES À BÛCHE

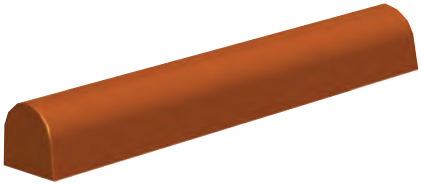
Le paquet de 6



17830 - **RONDE GM** **7.01 €**
Dim 260 x 80 x 70 mm



17831 - **RONDE MM** **7.01 €**
Dim 250 x 60 x 50 mm



17832 - **RONDE PM** **4.80 €**
Dim 250 x 40 x 40 mm

MOULES À BÛCHE SILICONE
SILICON YULE LOG MOULDS



17850 - MOULE À BÛCHE SEUL **19.00 €**
250 x 90 x h 70 mm - 1.3 L
Yule log mould only



17852 - MOULE INSERT **11.65€**
POUR MOULE À BÛCHE 17850
220 x 60 x h 50 mm - 565 ml
Yule log insert



TAPIS DÉCOR POIS
Peas decor mat
250 x 185 x 2.5 mm

17860 - TAPIS SEUL **13.10 €**
Mat
17861 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR ARABESQUE
Arabesque decor mat
250 x 185 x 4 mm

17862 - TAPIS SEUL **13.10 €**
Mat
17863 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat



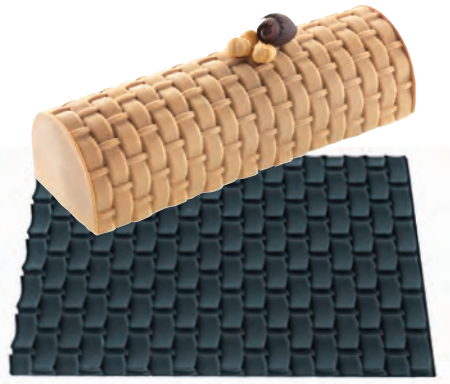
TAPIS DÉCOR GRAINS DE CAFÉ
Coffee bean decor mat
250 x 185 x 4 mm

17864 - TAPIS SEUL **13.10 €**
Mat
17865 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR MATELASSÉ
Quilted decor mat
250 x 185 x 4 mm

17866 - TAPIS SEUL **13.10 €**
mat
17867 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR TRESSÉ
Braided rugs decor mat
250 x 185 x 4 mm

17868 - TAPIS SEUL **13.10 €**
Mat
17869 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR FAUX BOIS
Wood decor decor
250 x 185 x 6 mm

17870 - TAPIS SEUL **13.10 €**
Mat
17871 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR CHOCOLAT
Chocolate decor mat
250 x 185 x 3 mm

17872 - TAPIS SEUL **13.10 €**
Mat
17873 - KIT MOULE + TAPIS **29.00 €**
Kit mould + mat

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

MOULE DE CUISSON PAPIER SULFURISÉ
Paper cooking moulds



TOURTIÈRES
Pie pan

Code	Désignation	Ø mm	h mm	Cont ml	Paquet de	€
17900	TO 109	110	21	142	50	**3.89**
17901	TO 138	138	21	220	50	**5.71**
17904	TO 247	246	21	835	25	**7.89**



CAKES
Cakes

Code	Désignation	Dim mm	h mm	Cont ml	Paquet de	€
17907	MO 140	80 x 40	40	167	50	**9.68**
17908	MO 550	158 x 55	50	523	25	**9.00**
17909	MO 1100	199 x 73	60	1033	25	**13.10**

- Résistance à la cuisson jusqu'à 220°C (four traditionnel)
- Barrière à la graisse et à l'humidité.
- Réchauffement des préparations sans les dessécher.
- Technologie dite "des bords roulés" permettant une structure rigide et garantissant une tenue parfaite à la cuisson.
- Absence d'émission d'odeurs pour le respect des saveurs.
- Structure interne en hélice permettant une meilleure résistance.

Facilité d'utilisation
- Multi-cuisson : four traditionnel et micro-ondes.
- Apte à la congélation jusqu'à -40°C.
- Anti-adhérent : pas d'ajout de matières grasses dû au siliconnage de la face interne.
- Cuisson optimale, homogène et rapide.

Respect de la planète
- Fabrication à partir d'une matière renouvelable : la cellulose
- Compostable, biodégradable.
- Fabriqué en france.
- Conforme à la législation européenne en vigueur pour les emballages en contact avec des denrées alimentaires.



17912 - MOULE DE CUISSON TRADITION P/50 **19.36 €**
Tradition baking mould

- Dim. haut : 175 x 110 mm - Dim. bas : 153 x 88 mm
- hauteur : 60 mm
- Contenance : 800 ml
- En carton micro-ondulé, intérieur siliconé.

BARQUETTES CUISSON BOIS
WOOD MOULDS



- Barquettes bois fournies avec caissettes plissées en papier siliconé double face permettant la cuisson au four et au micro-ondes.
- Moules étanches à usage unique pour préparations salées ou sucrées (pains spéciaux, brioches, cakes…)
- Cette barquette permet de mettre en valeur vos produits, directement en boutique après la cuisson. Présentation originale et artisanales de vos produits.
- Fabriquées à partir de bois de peuplier.

Code	Dimensions mm	g	Paquet de	€ le paquet
17920	120 x 60 x 40	150	50	**21.05**
17921	140 x 95 x 50	250	50	**21.75**
17922	185 x 115 x 60	350	50	**25.37**
17923	250 x 115 x 75	500	50	**36.96**



Code	Dimensions mm	g	Paquet de	€ le paquet
17915	80 x 60 x 30	90	20	**12.26**
17917	238 x 158 x 40	750	20	**21.67**

MOULES TULIPCUP

INDIVIDUAL BAKING MOULDS

Une présentation originale, élégante et moderne pour : cup cakes, muffins, cakes salés, etc...
Papier ingraissable -40°C +230°C

Micro-ondes *Micro-waves*

Cuisson *Baking*







CAISSETTES PAPIER COULEUR TULIPCUP MM

Tulipcup, colored paper cups

Code	Couleur	Dimensions mm Ø fond	Haut.	Paquet de	€ le paquet
17930	Ecru	50	70	200	**11.91**
17931	Noir	50	80	200	**11.00**
17932	Orange	50	80	200	**11.00**

CAISSETTES PAPIER BRUNE TULIPCUP

Tulipcup, brown paper cups

Code	Désignation	Dimensions mm Ø fond	Haut.	Paquet de	€ le paquet
17940	PM	35	60	300	**19.38**
17941	MM	50	80	200	**11.00**
17942	GM	50	95	200	**12.20**

TULIPCUP



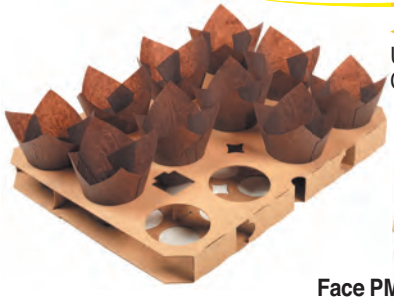


CAISSETTES PAPIER COULEURS ASSORTIES

Tulipcup, assorted colors paper cups

Code	Désignation	Dimension en mm Ø fond	Haut	Boite de	€ Boite
17936	PM	35	55	300	**17.42**
17937	MM	50	80	240	**21.73**

6 couleurs :
Violet - Rose - Rouge - Vert - Jaune - Orange



Face GM
Une face pour les caissettes Tulipcup
Grands et moyens modèles (12 alvéoles)



Face PM
Une face pour les caissettes Tulipcup
Petits modèles (20 alvéoles)

Le paquet

17927 - PLAQUE DE CALAGE ET DE CUISSON DOUBLE FACE **5.60 €**

Tray to bake and delivery Tulipcup

Dimensions : 395 x 295 x 35 mm. Paquet de 5 pièces

- **Plaque de calage double face, à utiliser pour la cuisson et le transport des Tulipcups.**
- **Plaque idéale pour le passage au four :** conçue spécialement pour le maintien de vos Tulipcups.
- **Transport facilité :** La plaque de calage permet aussi de transporter facilement une fournée complète de Tulipcups.



MADE IN FRANCE by mf

- Plaque en inox spécialement conçue pour caler les moules en papier Tulipcups/Muffins...
- Permet le maintient lors du garnissage, ainsi que l'enfournement et le défournement.
- Format adapté pour l'utilisation sur plaque à four ou sur une grille 60 x 40 cm

17924 - PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS **49.85 €**
56 x 36 x h 3.8 cm - 22 alvéoles Ø 7.5 cm
S/steel sheet for tulipcup



17926 - PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS **49.85 €**
56 x 36 x h 2.1 cm - 51 alvéoles Ø 4.5 cm
S/steel sheet for tulipcup



17925 - PLAQUE DE CUISSON ALUMINIUM **27.87 €**
35.5 x 27 x h 2.5 cm - 12 alvéoles - Ø 6.5 cm
Baking tray for Tulipcup aluminium

- Permet le maintient lors du garnissage ainsi que de l'enfournement et le défournement.

MOULES OPTIMA

OPTIMA BAKING MOULDS



MOULES COROLLE
Corolle moulds

Né d'une technologie unique, il est idéal pour cuire et livrer dans leur moule :

- les brioches à tête au format familial
- les brioches individuelles

Résistants :
les rebords du moule résistent à la pousse et au développement

Code	Ø fond mm	Ø haut. mm	Hauteur mm	Paquet de	€ le paquet
17945	45	60/75	30	160	**12.85**
17947	90	170/175	65	50	**24.66**
N **17948**	49	65/95	36.5	200	**17.20**
N **17949**	75	90/120	45.5	100	**21.20**



Rebords renforcés pour une bonne résistance du moule à la pousse et au développement
Démoulage immédiat, grâce au film ingraissable

CAKE
Cake mould

Code	Equivalence Alu	Dim Fond mm	Dim Bord mm	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17950	MO600	165 x 65	200 x 80	45	30	**13.52**
17951	MO1100	200 x 80	230 x 98	70	40	**19.80**
17952	MO1600	232 x 85	260 x 107	70	40	**21.58**

Moule carton avec film ingraissable : plus de matière grasse à ajouter, démoulage facilité !





De formes et de tailles identiques aux moules aluminium, ils les remplacent idéalement : vous conservez ainsi vos recettes.

TOURTIÈRE
Pie plate

Code	Equivalence Alu	Ø Fond mm	Ø bord	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17953	TO138	110	123	21	50	**7.00**
17954	TO109	90	110	21	75	**8.78**
17955	TOH185	170	180	35	70	**23.92**
17956	TO214	185	209	19	50	**14.28**
17957	TO247	218	230	23	50	**18.41**
17958	TO270	248	260	23	50	**19.60**





Surgélation
Deep-freezing


Micro-ondes
Micro-waves



Cuisson
Baking


Esthétique
Aesthetic

Les + "Optima"

- ✔ **Passage en surgélation et au micro-ondes**
- ✔ **Apportent une image de qualité à vos recettes, grâce au matériau carton et à sa couleur "terracotta".**



TOURTIÈRE CANNELÉE
Fluted pie plate

Code	Dim Fond mm	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17960	170	20	75	**20.09**
17961	170	30	60	**17.37**
17962	190	30	60	**17.56**
17964	210	30	75	**27.09**
17965	240	30	90	**35.62**



17970 - BLISTER DE 120 MOULES À POIS "CAISSETTES" **16.85 €**
Assortiment de moules en carton
Assorted colored pastry cup cake
Dimensions fond : Ø 50 x h 40 mm
OPTIMA À POIS
5 couleurs livrées dans un même blister : Vert, jaune, rouge, rose, bleu = 24 pièces x 5 couleurs soit 120 caissettes



17971 - PAQUET DE 48 MOULES À POIS "CAKES" **17.08 €**
Assortiment de moules en carton
Assorted colored cake
Dimensions fond : 158 x 54 x h 50 mm
OPTIMA À POIS
4 couleurs livrées dans un même paquet : Vert, jaune, rouge, marron = 12 pièces x 4 couleurs soit 48 cakes

CAISSETTES CUISINE
CUISINE BAKING CUPS



CAISSETTES CUISINE BLANCHES
White baking cup

Code	Type	Ø mm	H mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17974	Mini*	38	28	3.5	100	5.35
17975	N°11	54	40	11	250	19.48
17976	N°7*	44	35	7	250	18.63

* Avec film ingraissable
** With grease proof film*



CAISSETTES CUISINE BLANCHES
Cooking and pastry cases

- En papier, supporte la cuisson - 40°C à +180°C
- *Suitable for baking paper*

Code	Ø mm	H mm	Cont. ml	Paquet de	€ le paquet
17967	37	26	25	250	7.34
17968	42	30	35	250	8.88
17969	52	35	60	200	10.00
17972	70	38	120	250	13.08
17973	80	40	165	250	18.05



17978 - CAISSETTE CUISINE ÉCRU P/200 15.29 €
Ecru baking cup
Avec film ingraissable
With grease proof film
Dim. Ø 44 x ht 35 mm - 7 cl



17979 - CAISSETTE CARTON MARRON P/250 24.08 €
Card board baking cup
Avec film ingraissable
With grease proof film
Dim. Ø 54 x ht 40 mm - 10 cl

MOULES DE CUISSON
BAKING MOULDS

Moules en carton micro-cannelure, idéaux pour les minis cakes, bouchées, tartes salées ou sucrées ; pour parts individuelles.
Atouts : couleur pour un rendu naturel, film intérieur ingraissable...









17982 - MOULE À CAKE P/75 13.00 €
Cake mould
Dim. fond 80 x 40 mm - Dim haut 100 x 55 mm - ht 40 mm
15 cl



MINI CAKE
Mini cake

Code	Dim. fond mm	Dim. bord mm	Ht mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17985	80 x 40	100 x 55	40	15	75	13.80
17986	45 x 45	60 x 60	40	8	80	12.08
17987	80 x 80	95 x 95	25	18	60	13.27
17988	100 x 85	120 x 100	30	25	60	15.23



17980 - MOULE TOURTIÈRE (TO 109) P/75 5.28 €
Tourtiere mould
Ø fond 90 mm - ht 21 mm - Papier marron



18000 - MOULE CAKE PM95 P/50 15.24 €
Cake mould mould
Avec film intérieur ingraissable
Dim fond : 95 x 53 x ht 47 mm - Dim bord : 124 x 70 x ht 47 mm

MOULES PAPIER
PAPER MOULDS



- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200°C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits - Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps, plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.







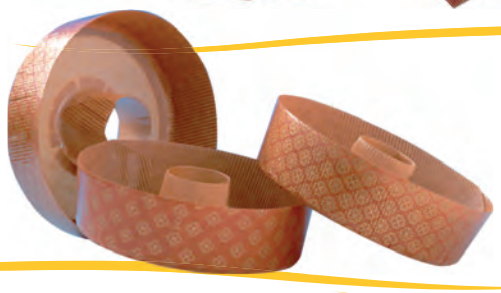
MOULES COLORÉS
Colored baking moulds

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18002	PM 95	93 x 53	124 x 70	47	48	288	**15.75**
18031	MBB 100	100	105	30	48	288	**12.51**



CAKE
Plum cake

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18005	PM 150	65 x 150	82 x 170	50	50	1000	**19.47**
18006	PM 200	65 x 200	82 x 220	50	50	1000	**22.04**
18007	PM 227	70 x 227	92 x 253	65	50	500	**23.72**
18008	PM 238	75 x 238	99 x 263	70	50	450	**25.40**
18009	PM 260	65 x 260	84 x 282	55	50	650	**27.14**



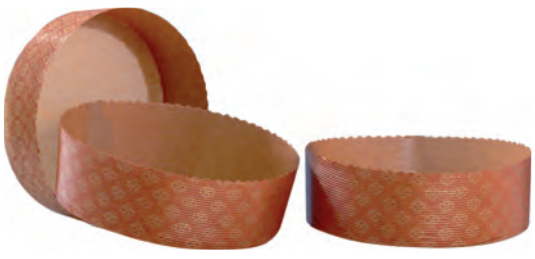
SAVARIN
Savarin

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18025	MBC 185	185	195	40	50	600	**29.61**
18026	MBC 200	200	213	60	50	300	**29.61**



TOURTIÈRE
Round plain tart

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18030	MBB 100	100	105	30	50	300	**18.60**
18032	MBB 120	120	125	30	50	300	**19.47**
18035	MBB 170	170	179	35	50	600	**24.03**
18036	MBB 185	185	194	35	50	600	**24.61**
18037	MBB 200	200	207	35	50	500	**26.28**
18038	MBB 220	220	227	35	50	500	**29.61**



MANQUÉ
Deep round cake

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18045	M 155	155	166	55	50	700	**26.26**
18046	M 185	185	197	60	50	500	**29.61**
18047	M 200	200	213	65	50	500	**31.36**
18048	M 220	220	233	70	50	300	**34.73**

MOULES PAPIER
PAPER MOULDS





PANETTONE
Panettone

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18060	P 134	134	141	95	200	2400	**80.37**
18061	P 155	155	163	110	200	1200	**85.61**
18062	P 170	170	176	110	200	1200	**99.29**

MINI PANETTONE
Small panettone

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18070	P 70	70	74	50	100	2000	**18.69**



MOULE "Spécial pains & brioches"
Mould "Special for breads & brioches"

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18075	G130	130	153	80	60	360	**28.48**

- Moule de cuisson en papier de grammage élevé.
- Sa forme haute vous permet de réaliser : les pains boules, les pains aux céréales, les brioches, tec...
- Grâce à son rebord replié, le moule garantit une parfaite tenue à la cuisson.

Pratique !
- Le moule s'ouvre entiérement et sert de plat de présentation : il permet de couper le pain ou la brioche directement dans le moule présenté à plat.



TRESSE
Multiportions

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18100	4 / P1	190 x 95	42	50	750	**27.11**



COEUR
Heart

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18110	MCU O	129 x 125	132 x 128	35	60	300	**29.51**
18112	MCU	174 x 175	175 x 180	45	100	600	**65.94**



SAPIN
Tree

Code	Désignation	Dim.	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18120	AB 1 GM	312 x 224	60	100	400	**81.43**
18121	AB 0 PM	160 x 140	35	200	200	**86.52**



ETOILE
Star

Code	Désignation	Dim./Ø Fond mm	Haut. mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18132	ST O	125 x 80	35	100	300	**42.32**

MOULES ALUMINIUM JETABLES
ALUMINIUM MOULDS

VENDUS PAR 100



BARQUETTE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18307	BA 150	98	62	33	146	1500	**6.61**
18310	BA 250	114	72	37	225	1000	**7.50**
18312	BA 350	124	82	44	350	1000	**8.65**
18315	BA 450	144	117	51	475	1000	**8.69**
18317	BA 500	133	108	40	450	1600	**7.81**
18319	BA 911	185	121	50	890	1200	**13.61**



COQUILLE SAINT JACQUES

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18323	COP 10	116	113	12	130	1000	**5.69**



GOBELET

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18325	GO 85	65	34	90	1000	**4.59**
18328	GO 105	64	41	105	1000	**4.45**
18330	GO 125	77	34	135	2000	**4.80**



MOULE CAKE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18335	MO 600-53	193	72	50	550	1600	**11.71**
18337	MO 600-60	160	80	58	595	1000	**15.07**
18339	MO 1100	224	84	70	1040	700	**21.36**
18341	MO 1600	235	115	72	1630	300	**35.29**
18343	MO 2000	235	115	92	1960	300	**55.40**



PLAT

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18348	PC 3/801	213	163	29	795	800	**24.01**
18350	PC 2/851	213	163	29	840	800	**18.88**
18353	PF 1000	204	150	36	900	400	**25.50**
18355	PF 2000	292	190	36	1900	200	**34.02**

OPERCULE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18358	PF 1000	215	162	-	-	1000	**17.89**
18360	PF 2000	310	208	-	-	400	**28.93**



PLAT GASTRO

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18363	PG 1150	224	141	40	1150	800	**21.72**
18365	PG 1500	244	141	56	1550	800	**24.01**
18367	PG 2400	298	238	38	2400	100	**43.04**

MOULES ALUMINIUM JETABLES

ALUMINIUM MOULDS

VENDUS PAR 100



PLAT

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18372	PL 21 x 13	204	123	12	215	1300	**13.95**
18375	PL 31 x 14	302	124	22	720	500	**20.29**
18380	PL 410	163	99	30	395	1300	**11.24**
18384	PL 600	200	124	30	560	1200	**16.05**
18387	PL 1001	220	130	41	1025	900	**17.46**
18390	PL 1900	304	187	36	1900	300	**40.34**



TARTELETTE

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18404	TA 50	44	15	18	4200	**3.98**
18405	TA 83	78	16	58	6000	**3.21**
18407	TA 93	84	17	72	2000	**3.75**
18410	TA 95	90	17	70	2000	**3.98**
18412	TA 111	105	17	117	2400	**4.85**





TOURTIÈRE

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18416	TO 109	100	21	145	1200	**4.28**
18420	TO 138	124	20	200	1500	**5.54**
18423	TO 170	158	23	398	1200	**9.08**
18425	TO 195	180	25	582	800	**11.27**
18428	TO 214	200	19	511	1000	**13.00**
18430	TO 247	230	23	865	500	**17.24**
18432	TO 270	260	23	1150	600	**19.53**
18439	TO 327 haute	318	19	1427	300	**35.31**



RAMEQUIN

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18395	RA 100	71	25	80	3400	**12.43**
18397	RA 175	86	36	178	1800	**9.34**
18400	RA 250	100	40	278	1000	**12.30**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18403	RO 250 Ovale	116	83	40	255	1500	**12.41**



PLAT TRAITEUR

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le paquet de 10
18443	PL 3101	320	225	60	3100	100	**17.21**
18444	PL 4000	355	235	59	4000	100	**20.99**

VERRINES EN VERRE

MINI DISHES, GLASSES



18962 - NORWAY 7 cl P/6 **12.31 €**
Ø 55 x ht 66 mm



18965 - DISCO 9 cl P/12 **17.76 €**
Ø 46 x ht 92 mm



18967 - QUARTZ 7 cl P/6 **14.08 €**
Ø 50 x ht 64 mm



18969 - ELLIPSE 11 cl P/6 **9.65 €**
65 x 46 mm x ht 65 mm



18971 - EQUINOXE 11 cl P/12 **20.35 €**
Ø 73 x ht 49 mm



18973 - HELSINKI 7 cl P/6 **11.35 €**
Ø 56 x ht 80 mm



18975 - ATOLL 11 cl P/6 **10.30 €**
Ø 62 x ht 57 mm



19000 - ECO 10 cl P/12 **16.26 €**
Ø 45 x ht 77 mm



19004 - VERRE RONDO 15 cl P/6 **4.50 €**
Ø 60 x ht 60 mm



19005 - MINI TONNELET 10 cl P/6 **4.35 €**
Ø 50 x ht 67 mm



19007 - TONNELET 15 cl P/6 **4.60 €**
Ø 50 x ht 75 mm





MINI BOCAUX EN VERRE
Mini jars

Code	Dim. mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
19010	Ø 45 x h 60	45	24	**38.09**
19011	Ø 45 x h 85	65	24	**41.49**
19012	Ø 65 x h 77	100	24	**59.75**
19013	Ø 67 x h 95	150	24	**64.74**
19014	Ø 69 x h 120	200	24	**70.62**

Gamme effet givré
17.81 €
Les 12 pièces



19023 - TUBE 8 cl
Ø 40 x 84 x 60 mm



19022 - TRIANGLE
Dim Ext : 80 x 80 x 80 mm
Dim Int : 50 x 50 x 50 mm



19025 - MINI SALADIER 3 cl
Ø 70 x ht 25 mm



19026 - MINI VERRE 5 cl
Ø 45 x ht 60 mm

MISES EN BOUCHE PLASTIQUE

MINI DISHES



MICRO ONDABLE



- Cette mini casserole est réchauffable au four micro-onde jusqu'à 120°C.
- Elle vous permet de servir chaud vos cocktails dînatoires.

19030 - MINI COCOTTE 8 cl P/10 **7.30 €**
Ø 70 x ht 40 mm

19031 - COCOTTE 50 cl P/10 **26.28 €**
Ø 125 x ht 75 mm

19032 - COCOTTE 30 cl P/10 **16.19 €**
Ø 113 x ht 90 mm



19040 - MINI VERRE 5 cl P/25 **1.70 €**
Ø 45 x ht 50 mm

19041 - COUVERCLE P/25 **1.10 €**





En matière plastique polystyrène injectée translucide



19042 - MINI VERRE 7 cl P/50 **4.72 €**
Ø 50 x ht 60 mm

19043 - COUVERCLE P/50 **2.40 €**

19044 - MINI VERRE À PIED 4 cl P/20 **3.20 €**
Ø 40 x ht 60 mm

19045 - MINI SALADIER 8 cl P/100 **12.65 €**
Ø 80 x ht 30 mm







19046 - MINI VERRE 5 cl P/50 **13.96 €**
Ø 50 x ht 45 mm

19113 - COUVERCLE P/50 **4.23 €**

19048 - VERRE 18 cl P/50 **23.00 €**
Ø 75 x ht 90 mm

19049 - COUVERCLE P/50 **2.95 €**

19050 - VERRE 9 cl P/20 **2.25 €**
Ø 44 x ht 84 mm







19052 - VERRE 5 cl P/50 **3.26 €**
Ø 41 x ht 52 mm

19055 - VERRE OCTO 5 cl P/60 **7.23 €**
Ø 43 x ht 52 mm

19057 - VERRE BODEGA 20 cl P/50 **15.35 €**
Ø 75 x ht 55 mm

19116 - COUVERCLE P/50 **5.20 €**







MINI COUVERT 100 mm P/250
19070 - CUILLÈRE **6.30 €**
19071 - FOURCHETTE **6.30 €**

19072 - CUILLÈRE CHINOISE P/50 **7.16 €**
120 x 40 mm

19076 - CARRÉ 5 cl P/100 **13.77 €**
40 x 40 x ht 55 mm

VERRINES PLASTIQUE

MINI DISHES

En matière plastique polystyrène injecté translucide



19075 - VERRINE "JAPAN" 8.7 cl P/100 **17.10 €**
Ø 50 x h 54 mm



19077 - ROND 5 cl P/100 **13.35 €**
Ø 42 x ht 65 mm

19078 - ROND 8 cl P/100 **13.48 €**
Ø 50 x ht 65 mm



19079 - CONE AVEC PIED 7 cl P/100 **17.84 €**
Ø 65 x ht 55 mm



19081 - PLAT 5.4 cl P/20 **2.52 €**
99 x 48 x h 34 mm



19082 - ART DÉCO 6.5 cl P/20 **3.13 €**
Ø 54 x h 47 mm



19083 - BOL ASIE 8 cl P/24 **3.60 €**
Ø 58 x h 34 mm



19084 - TRIANGLE 7 cl P/100 **25.55 €**
Ø 40 x h 85 mm



19085 - OVALE 2 compartiments P/100 **38.15 €**
2 x 6 cl - 65 x 45 x h 65 mm



19086 - SPHÈRE 7.5 cl P/100 **40.36 €**
Ø 57 x h 40 mm



19087 - RUBAN 5.5 cl P/90 **10.15 €**
Ø 43 x h 69 mm



19089 - HEXAGONALE 5.5 cl P/28 **2.86 €**
Ø 53 x h 46 mm



19093 - COROLLE 6.5 cl P/20 **2.54 €**
Ø 60 x h 45 mm



19094 - PÉTALE 7.7 cl P/20 **3.12 €**
Ø 70 x h 45 mm



19095 - PETIT CARRÉ VRILLÉ 6 cl P/60 **15.30 €**
55 x 55 x h 55 mm

VERRINES PLASTIQUE

MINI DISHES



19101 - CUBE 6 cl P/50 **10.20 €**
42 x 42 x h 42 mm



19103 - TUBE 8 cl P/50 **10.20 €**
84 x 60 mm - Ø 40 mm



19104 - CARRÉ 75 x 75 mm P/25 **8.00 €**
19105 - COUVERCLE PM P/25 **2.53 €**
19106 - CARRÉ 112 x 112 mm P/25 **14.09 €**
19107 - COUVERCLE GM P/25 **3.19 €**



19110 - PLAT P/100 **10.35 €**
Ø 65 x h 15 mm



19130 - GOUTTE P/40 **4.74 €**
110 x 50 mm



19292 - MINI VERRE À PIED 5 cl P/40 **16.38 €**
Ø 42 x h 85 mm



19291 - MINI VERRE COCKTAIL 5.6 cl P/40 **16.70 €**
Ø 64 x h 74 mm



19293 - MINI FLUTE À CHAMPAGNE 8 cl P/12 **7.00 €**
Ø 60 x h 125 mm



19195





19197



Pot à vis Tornillo transparent avec couvercle aluminium
Spécialement conçus pour la vente à emporter de salades composées, plats cuisinés et desserts gourmands.
Plastique qualitatif et transparence parfaite

POT TORNILLO
Tornillo cup

Code	Ø mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
19195	105	145	100	24	**40.75**
19197	85	65	25	32	**31.84**

VERRINES PLASTIQUE (PS) SPÉCIALES PÂTISSERIE

PASTRY PLASTIC CUP

POUR DESSERT INDIVIDUEL




19200 - **CUBE 16 cl - P/100** **45.50 €**
55 x 55 x ht 55 mm




19202 - **TULIPE 19 cl - P/100** **33.20 €**
72 x 72 x ht 70 mm




19204 - **TRIANGLE 17.5 cl - P/100** **17.85 €**
Ø 85 x ht 65 mm

19205 - **COUVERCLE - P/100** / *Lid* **11.00 €**
Ht 12 cm




19208 - **OCTOGONALE BISEAUTÉE 20 cl - P/100** **33.20 €**
Ø 65 x ht 93 mm




19210 - **VERRINE "VAGUE" 12 cl - P/100** **14.30 €**
85 x 60 - h 70 mm




19211 - **CONE AVEC PIED 12 cl - P/100** **20.26 €**
Ø 70 x ht 67 mm

19212 - **CONE AVEC PIED 15 cl - P/100** **22.16 €**
Ø 75 x ht 73 mm

19213 - **COUVERCLE - P/100** **9.25 €**
Ø 75 x ht 12 mm
Pour ref 19212




19214 - **RONDE EVASÉE 19 cl - P/100** **33.20 €**
Ø 72 x ht 90 mm




19216 - **DEMI LUNE 17 cl - P/100** **33.20 €**
64 x 71 x ht 70 mm




19218 - **ELLIPSE 16 cl - P/100** **33.20 €**
75 x 55 x ht 69 mm




19221 - **BOULE 13 cl - P/100** **33.20 €**
Ø 64 x ht 58 mm

VERRINES PLASTIQUE

MINI DISHES

POUR DESSERT INDIVIDUEL




19234 - CARRÉ VRILLÉ 12 cl - P/40 **10.30 €**
62 x 65 x ht 70 mm

19235 - COUVERCLE SUPPORT - P/40 **5.40 €**

19236 - CARRÉ VRILLÉ 18 cl - P/40 **10.60 €**
70 x 75 x ht 80 mm

19237 - COUVERCLE SUPPORT - P/40 **7.05 €**



19225 - ROND 10 cl - P/100 **15.97 €**
Ø 55 x ht 70 mm

19226 - ROND 16 cl - P/100 **18.35 €**
Ø 60 X HT 90 MM



19228 - CARRÉ 10 cl - P/100 **15.97 €**
50 x 50 x ht 70 mm

19229 - CARRÉ 18 cl - P/100 **18.35 €**
55 x 55 x ht 80 mm



19240 - VERRE D'ANTAN À FACETTES 15 cl - P/100 **31.05 €**
Ø 70 x ht 65 mm



19244 - EMERAUDE + COUVERCLE 15.5 cl - P/100 **20.82 €**
65 x 65 x ht 60 mm



19247 - SPHÈRE 15 cl - P/7100 **55.87 €**
Ø 70 x ht 50 mm



19249 - TUBE 16 cl - P/100 **51.60 €**
Ø 50 x ht 110 mm



BOUCHON DE CHAMPAGNE + COUVERCLE DORÉ MÉTALLISÉ

19270 - 6 cl - Ø 45 x ht 55 mm p/50 **36.61 €**

19271 - 15 cl - Ø 61 x ht 80 mm p/24 **21.85 €**



FIOLE

19277 - 18 cl - Ø 65 x ht 68 mm p/50 **29.60 €**

19278 - COUVERCLE P/50 **7.15 €**



19280 - SPH'AIR GOUTTE 11.5 cl - P/100 **38.11 €**
Ø 58 x ht 62 mm



19285 - CUILLÈRE PAPILLON - P/60 **5.90 €**
100 x 40 x 22 mm



19290 - VERRINE BASE CARRÉE 8 cl - P/50 **14.83 €**
Ø 60 x ht 50 mm

PIQUES ET ACCESSOIRES
SKEWERS



MINI COUVERT - PS Argenté - 100 mm
Silver cutlery

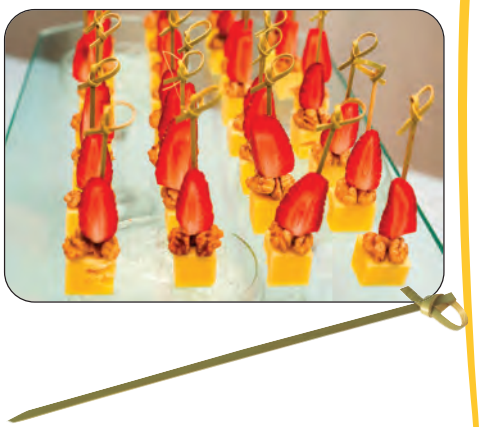
19150 - Cuillère P/250 / *Spoon* **22.20 €**
19151 - Fourchette P/250 / *Fork* **22.20 €**



19155 - **PIQUE CRISTAL PS** **37.43 €**
Long 90 mm - Boite de 1000
Crystal pick



19158 - **PIQUE BAMBOU FOURCHETTE** **2.50 €**
Long 90 mm - Boite de 200
Bamboo pick



PIQUE BAMBOU - BOUCLES - P/200
Bamboo pick

Code	Long. mm	€
19165	60	3.90
19166	90	4.38
19167	105	4.68
19168	150	5.15



PIQUE BAMBOU - GOLF - P/200
Bamboo pick

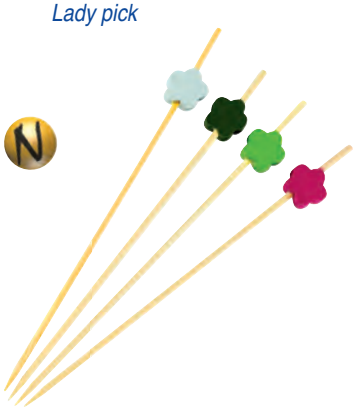
Code	Long. mm	€
19170	90	2.40
19171	150	3.05
19172	210	6.77



19175 - **PIQUE BAMBOU** **5.90 €**
Boule 120 mm - P/200
Ball pick



19176 - **PIQUE BAMBOU** **7.35 €**
Lady 120 mm - P/100
Lady pick



19174 - **PIQUE BAMBOU** **9.34 €**
Fleur 120 mm - P/200
Flower pick



19177 - **PIQUE BAMBOU P/200** **6.90 €**
120 mm - Noir et tête rouge
Bamboo pick



PIQUE BAMBOU FUJI P/200
120 mm
Bamboo pick

Code	Couleur	€
19178	Rouge	6.88
19179	Jaune	6.88



PIPETTE PLASTIQUE - P/100
Plastic pipette

Code	Cont. ml	Dim. mm	€
19180	1	90 x Ø 10	10.18
19181	4	90 x Ø 15	11.00
19182	6	75 x Ø 28	15.45



THERMOSCELLEUSE MANUELLE

MANUAL SEALING MACHINE



Fonctionnement :

- Pour passer du grand au petit format l'utilisateur se sert de la barrette pivotante.
- L'opérateur met en place la barquette dans l'alvéole de l'outillage.
- Il déroule le film à la dimension de la barquette.
- Il abaisse le bloc de soudure.
- La découpe et la soudure sont simultanées et instantanées.
- L'opérateur peut alors retirer la barquette scellée.

Descriptif :

- Machine aux normes CE
- Construction en acier inox.
- Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon anti-adhérent très facile d'entretien.
- Régulation électronique de la température.
- Changement d'outillage simple et rapide.
- Capacité de scellage : 210 x 160 mm.

19440 - THERMOSCELLEUSE MANUELLE BP30 **995.00 €**

Manual sealing machine with a fixed tooling

Cararactéristiques techniques :

- Largeur 225 mm
- Profondeur 540 mm
- Hauteur 280 mm
- Tension 220 V mono + terre
- Puissance 450 W
- Poids 8 kg
- Largeur et diamètre maxi bobine L =150 - Ø 160 mm
- Dimension maxi de la barquette 200 x 155 mm
- Profondeur maxi de la barquette 100 mm

19443 - FILM D'OPERCULAGE - LA BOBINE **22.42 €**

Long 500 m - Larg 15 cm - 40 microns



BARQUETTES SCELLABLES - MICRO-ONDABLES -20°C à +130°C

Sealable containers

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19450	137	96	32	250	100	2400	**4.18**
19451	137	96	49	375	120	2160	**5.71**
19452	137	96	66	480	100	1600	**5.71**
19453	192	137	41	730	140	1260	**11.01**
19454	192	137	55	1015	160	960	**16.51**
19455	192	137	86	1440	110	660	**13.17**

BARQUETTES PLATIQUE

PLASTIC CONTAINER



BARQUETTES CHARCUTIÈRES TRANSLUCIDES

Standard container

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19502	75	65	30	75	500	6000	**6.83**
19504	92	62	32	100	500	6000	**7.64**
19506	91	71	35	125	500	5000	**7.64**
19508	113	67	34	150	500	6000	**10.26**
19510	111	87	33	200	500	3000	**11.82**
19512	112	88	42	250	500	3000	**13.15**
19514	138	90	46	375	250	2500	**7.88**
19516	143	111	49	500	250	1500	**11.32**
19518	176	116	49	700	250	1250	**16.41**
19520	189	144	54	1000	250	1000	**23.68**
19522	202	152	62	1400	250	1000	**28.36**
19524	215	196	67	2000	250	1000	**49.29**

BARQUETTES PÂTISSIÈRES TRANSLUCIDES

Plastic cases

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19542	Ronde N°1	84	29	100	1000	4000	**32.61**
19543	Ronde N°2	92	27	120	1000	4000	**35.42**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19551	Ovale N°2	109	60	24	100	1000	4000	**30.02**



BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS



MOULES TRAITEURS
Catere moulds

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19570	Barquette 1 pied	241	85	34	250	2000	**38.41**
19572	Barquette 2 pieds	271	103	49	250	1500	**57.98**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19575	Œuf en gelée	86	66	34	90	150	4500	**8.06**
19578	Aiguillette	149	49	32	125	100	1400	**8.40**

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19582	Cornet à jambon	70	82	70	100	4000	**12.00**
19584	Médaillon	78	24	75	200	2400	**15.00**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19587	Coquille St Jacques **PM**	105	100	20	90	250	3000	**20.39**
19588	Coquille St Jacques **GM**	130	117	27	185	200	1800	**30.41**



ASSIETTE À SALADE / *Special mixed salad*

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19590	Assiette creuse octogonale noire	170	42	500	50	600	**9.98**
19591	Couvercle transparent	170	20	-	50	600	**9.93**

BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE
Containers with lid for cold preparations

BOL SALADE CRISTAL APET "SEKIPACK"

Boite à couvercle déchirable



RONDE

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19600	120	70	250	60	360	**6.55**
19601	137	80	370	50	300	**8.45**
19602	155	85	500	50	400	**10.35**
19603	175	95	750	50	200	**13.40**
19604	185	105	1000	50	200	**16.50**



OVALE + FOURCHETTE

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19608	190	140	65	375	100	400	**29.62**
19609	190	140	75	500	100	400	**37.38**

"MULTIPACK" APET -40 + 70° C

Boite à couvercle déchirable



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19620	126	102	35	250	100	600	**11.42**
19623	138	114	40	375	50	400	**8.69**
19626	150	123	45	500	50	400	**10.25**
19634	173	145	50	750	50	300	**15.08**
19635	196	158	62	1000	40	240	**15.24**

BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE
Containers with lid for cold preparations

"OPTIPACK" APET -40 + 70° C

Boite à couvercle déchirable



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19638	125	113	42	250	50	600	**6.00**
19639	125	113	57	370	50	600	**6.68**
19640	140	125	57	500	50	600	**7.73**
19641	140	125	89	750	45	540	**12.01**
19642	187	138	53	750	50	400	**13.37**
19643	187	138	67	1000	50	400	**14.00**
19644	188	188	68	1500	60	240	**25.46**

BOITES AVEC COUVERCLE SPÉCIAL MICRO-ONDES - POLYPRO -20 + 130° C
Containers hot food with lid " Special for micro waves safe up to -20°C in + 130°C

"PRESTIPACK"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19660	115	95	41	300	50	600	**12.98**
19661	115	95	65	450	50	600	**14.02**
19663	157	127	50	600	50	300	**20.49**
19664	172	158	38	750	50	200	**21.69**
19666	157	127	72	900	50	300	**23.73**
19667	172	158	62	1050	50	200	**27.32**
19669	172	158	78	1350	50	200	**28.52**
19670	172	158	106	1850	50	200	**31.50**

"PACK CHALEUR"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19680	138	98	36	300	25	500	**3.14**
19682	138	98	61	450	25	500	**4.00**
19684	190	135	32	600	25	200	**6.68**
19685	138	98	83	600	25	500	**4.46**
19687	190	135	47	900	25	200	**7.68**
19688	190	135	62	1200	25	200	**8.90**
19690	190	135	79	1500	25	200	**10.22**
19691	190	135	95	1800	25	200	**11.09**

"ONDIPAK"

Couvercle à charnière



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19693	123	114	50	250	50	900	**6.17**
19694	123	114	71	375	50	900	**7.14**
19695	142	123	69	500	50	600	**9.22**
19696	185	135	68	800	50	300	**13.13**
19697	185	135	84	1050	50	300	**15.76**
19698	190	185	68	1200	50	300	**21.43**
19699	190	185	84	1500	50	300	**24.37**

"MARMIPAK"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19710	218	140	43	500	25	200	**8.72**
19712	254	187	48	1000	25	200	**16.08**

BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS



ASSIETTE À COUVERCLE SÉPARÉ
Salad plate & bowl

Fond et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19700	180	180	30	700	30	360	**10.78**
19701	231	171	30	900	30	360	**14.29**

Fond noir et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19702	180	180	30	700	30	360	**10.78**
19703	231	171	30	900	30	360	**14.29**

Pot carré fond et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19704	114	114	55	370	30	360	**5.76**
19705	124	124	60	500	30	360	**6.93**
19706	135	135	80	750	30	360	**9.35**

BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE
Containers with lid for cold preparations



BOL SALADE ROND CRISTAL PET
Round salad bowls

Code	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19720	120	37	150	50	300	**5.53**
19721	120	55	250	50	300	**5.60**
19722	135	59	370	50	300	**8.34**
19723	155	66	500	50	300	**10.86**
19724	168	73	750	50	300	**13.17**
19725	182	76	1 000	50	300	**15.27**



BOL SALADE CARRÉ VRILLE CRISTAL PET
Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19730	140	40	250	60	480	**11.39**
19731	140	60	375	60	480	**11.98**
19732	160	60	500	50	400	**13.40**
19733	160	83	750	50	400	**14.25**
19734	195	77	1 000	60	360	**20.12**



ASSIETTE CARRÉE NOIRE À SALADE PET
Square Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19750	140	50	375	60	480	**13.70**
19751	160	45	500	50	400	**15.24**
19752	160	65	750	50	400	**16.22**
19753	195	60	1 000	60	360	**29.24**

ASSIETTE CARRÉE CRISTAL À SALADE PET
Square Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19754	160	45	500	50	400	**15.24**
19755	160	65	750	50	400	**16.22**
19756	195	60	1000	60	360	**29.24**



GRAND POT ROND APET
Round container

Code	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19770	117	43	250	50	500	**7.48**
19771	117	57	350	50	500	**8.33**
19772	117	81	500	50	500	**9.18**
19773	117	116	750	50	500	**14.36**
19774	117	156	1000	50	500	**16.95**
19775	Couvercle Ø 122 mm S'adapte sur tous les pots			50	500	**4.02**

GAMME “FIBRE DE CANNE”

SUGARCANE FIBER RANGE



- Fabriquée à partir de pulpe de canne à sucre ; cette gamme offre de nombreux atouts : elle est résistante, étanche aux sauces et aux graisses
- 100% biodégradable et compostable. En les utilisant, vous réalisez un geste éco-responsable.
- Pour plat chaud et froid de -10°C jusqu’à +120°C. Couleur naturelle ivoire.
- *Made from sugar cane pulp; this range offers many advantages: it is resistant, waterproof to sauces and fats.*
- *100% biodegradable and compostable. Using them, you realize an eco-friendly gesture*
- *For hot and cold dish of -10°C to +120°C. Natural ivory color.*



ASSIETTES
PLATES



ASSIETTES RONDES
Round plates

Code	Ø cm	Paquet de	€ Le paquet
19900	18	50	5.24
19901	23	50	8.36
19902	26	50	10.41

ASSIETTES CARRÉES
Square plates

Code	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19905	15 x 15	50	5.30
19906	20 x 20	50	10.08



ASSIETTES OVALES
Oval plates

Code	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19910	26 x 19	50	10.40

BARQUETTES
CONTAINERS



Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19920	Rectangle	600	16 x 23 x 3	75	23.06
19921	Couvercle			25	7.27

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19923	Carré	1000	23 x 23 x 3	75	23.32
19924	Couvercle			75	29.49
19925	Carré	500	17 x 17 x 3	50	11.42
19926	Carré	750	17 x 17 x 5	50	13.86
19927	Couvercle			50	13.78

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19930	Ronde	500	Ø 15 x 6	125	27.80
19931	Couvercle			100	23.63
19932	Ronde	1000	Ø 21 x 6	75	22.46
19933	Couvercle			25	7.94



BARQUETTE AVEC COUVERCLE MICRO-ONDABLE
Container with microwaveable lid

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19940	Carré	750	15 x 15 x 5	100	27.74
19941	Couvercle			100	31.75

COUPES À DESSERT

PLASTIC CUPS FOR DESSERT



20000 - COUPE À DESSERT CRISTAL 4.33 €
275 cc - Le paquet de 50
Ø bas 55 - Ø haut 92 - h 72 mm

20001 - COUVERCLE PLAT 2.09 €
Le paquet de 50
Ø 96 mm



20003 - COUPE À DESSERT CRISTAL 4.36 €
200 cc - Le paquet de 50
Ø 80 - h 65 mm

20004 - COUVERCLE DÔME 4.45 €
Le paquet de 50
Ø 82 - h 36 mm



POT À DESSERT CRISTAL

Code	Cont. cc	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20006	200	80	80.8	50	**4.33**
20008	250	80	93	50	**5.24**

20007 - COUVERCLE POUR POT 1.43 €
Le paquet de 50
Ø 80 - h 14 mm

20009 - INSERT COUPELLE 0.75 €
Le paquet de 50
Ø 67.5 - h 23 mm



POT À DESSERT CRISTAL

Code	Cont. cc	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20019	200	95	53	50	**6.03**
20020	270	95	68.8	50	**6.25**
20021	300	95	80	50	**7.24**

COUVERCLE

Code	Design.	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20023	Plat	101	12.4	50	**1.87**
20024	Dome	101	27	50	**2.44**



20026 - INSERT COUPELLE 1.23 €
Le paquet de 50
Ø 88.5 - h 22 mm



14765 - COUPE À DESSERT CRISTAL 2.60 €
200 cc - Le paquet de 25
Ø 95 - h 61 mm

14766 - COUVERCLE 2.60 €
Le paquet de 50
h 30 mm

CAISSETTES PLASTIQUE

PLASTIC CUPS FOR DESSERT



POT À COULIS TRANSPARENT AVEC COUVERCLE ÉTANCHE

Coulis round containers with lid

Code	Cont. cl	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20011	2.5	40	50	25	50	3.62
20010	10	65	60	55	200	59.72
20014	25	65	87	70	150	64.03
20018	50	85	105	85	100	59.45



POT PLASTIQUE TRANSLUCIDE

Sauce container

Code	Cont. cc	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	cond.	€
20025	150	80	95	38	100	14.73
20032	200	80	95	47	100	15.37
20040	300	80	95	65	100	19.34

20045 - COUVERCLE PLASTIQUE BLANC P/100 10.38 €

Lid sold separately



POT CRISTAL "SOLO CLIP" FERMETURE PAR COUVERCLE PLAT POT SEUL

Cristal sauces containers

Code	Cont. cl	Ø sup mm	Haut. mm	cond.	€
20055	5	63	30	250	9.75
20056	7	63	40	250	12.60
20057	9	75	35	250	15.68
20058	12	75	46	250	19.00

20060 - COUVERCLE POUR POT 5 cl x 7 cl P/125 3.60 €

20062 - COUVERCLE POUR POT 9 cl x 12 cl P/125 5.20 €

Lid sold separately



CAISSETTE RONDE

Plastic cases

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20064	Standard N° 0	48	70	25	1 000	25.05
20070	Standard N°3	60	80	34	1 000	38.52



CAISSETTE PVC OPAQUE

Plastic PVC cases

Code	Désignation	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20120	Ronde "1201"	60	30	1000	46.22
20122	Ronde "1207"	70	28	1000	50.38
20128	Ronde "86"	89 x 40	23	1000	48.33



CAISSETTE EUROPÉENNE PVC CRISTAL

PVC cases

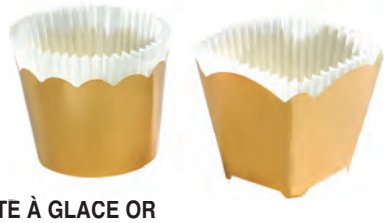
Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20150	Mini baba N°0	37	40	19	1000	42.80
20156	Mousse haute N°2	55	60	35	1000	101.52
20158	Baba N°3	68	80	32	1000	102.57



CAISSETTE PLASTIQUE HABILLAGE OR

Cases

Code	Désignation	Ø sup mm	Haut mm	Cond.	€
20172	Ronde N° 804	80	30	100	28.45
20173	Ronde N° 805	70	30	100	26.61



CAISSETTE À GLACE OR

Cases for ice cream

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut mm	Cond.	€
20185	Ronde N° 601	48	60	45	100	24.98
20186	Carré N° 604	45	65	50	100	30.05



CAISSETTE ALUMINIUM POUR CHOCOLAT

Chocolate case N°3

Code	Désignation	Ø fond mm	Haut mm	Cond.	€
20191	Or N° 3	25	16	1000	66.57

CAISSETTES PAPIER PERSONNALISÉES

PRINTED PAPER CUPS

Papier suédois - ingraissable - 55 g/m²

CHOIX DES CARACTÈRES D'IMPRESSION

Benguiat
code 001



Helvetica
code 002



Old English
code 003



Zapf
code 004



GILL
code 005 — PATISSERIE Michel FERRIERE

Kaufmann
code 010 — Pâtisserie Michel Ferriere

Amazone
code 006 — Pâtisserie Michel Ferriere

OPTIMA
code 011 — PATISSERIE Michel FERRIERE

HOBO
code 007 — PATISSERIE Michel FERRIERE

COOPER
code 012 — PATISSERIE Michel FERRIERE

DOM CASUAL
code 008 — PATISSERIE Michel FERRIERE

PRESENT
code 013 — Pâtisserie Michel Ferriere

Charme
code 009 — Pâtisserie Michel Ferriere

SERPENTINE
code 014 — PATISSERIE Michel FERRIERE

CAISSETTES PAPIER PERSONNALISÉES

PRINTED PAPER CUPS

Papier suédois - ingraissable - 55 g/m²

Pour toute commande veuillez nous indiquer le choix de la teinte d'impression, le décor que vous souhaitez sur la caissette ainsi que le choix du caractère d'impression (voir page ci-contre).



CYCLAMEN
Bordure SIMPLE



BLEU
Bordure VAGUE



VERT
Bordure DOUBLE

CAISSETTES RONDES

MINIMUM DE COMMANDE : 10 000 caissettes à la taille

BORDEAUX
Bordure TRIPLE DECOUPEE



ROUGE
Bordure TRIPLE



MARRON
Bordure TRIPLE LARGE



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ Bte 1000
20498	N°3	57	23	17	9.81
20499	N°4	61	25	18	10.10
20500	N°5	68	28	20	10.77
20501	N°6	73	33	20	11.16
20502	N°7	81	35	28	12.61
20503	N°8	90	40	25	12.88
20504	N°9	97	43	27	13.63
20505	N°10	108	48	30	15.00
20506	N°10Bis	117	53	32	16.79
20510	N°1201	110	60	25	16.00
20511	N°1201F70	110	70	20	16.00
20512	N°1202	61	35	13	9.81
20513	N°1203	70	40	15	10.77
20514	N°1204	81	46	18	12.61
20515	N°1205	90	50	20	10.86
20516	N°1207	130	70	30	18.83
20517	N°1208	140	80	30	20.93
20518	N°1209	149	89	30	21.63

CAISSETTES OVALES

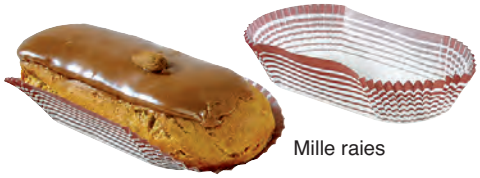
BORDEAUX
Bordure TRIPLE DIVISEE



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ Bte 1000
20525	N°80Bis	80 x 50	50 x20	15	11.49
20527	N°81	90 x 50	60 x 17	15	12.17
20528	N°81Bis	99 x 55	67 x 23	16	12.88
20529	N°82	112 x 68	72 x 28	20	14.65
20530	N°86	127 x 77	83 x 33	22	19.14
20532	N°88	155 x 90	105 x 40	25	22.01

CAISSETTES "MF" DÉCORÉES - BLANCHES - PAPIER SULFURISÉ

PRINTED AND WHITE PAPER CUPS



Mille raies



Ruban or

CAISSETTES RONDES
Round pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code Mille raies	Code Ruban or	€ Boite de 1000	Code	€ Boite de 1000
				DÉCORÉES *Decorated*			**BLANCHES** *White*	
N°2	50	20	15	**20600**	**20800**	**7.50**	**21000**	**5.50**
N°3	57	23	17	**20601**	**20801**	**7.79**	**21001**	**5.52**
N°4	61	25	18	**20602**	**20802**	**8.13**	**21002**	**5.78**
N°5	68	28	20	**20603**	**20803**	**9.17**	**21003**	**6.49**
N°6	73	33	20	**20604**	**20804**	**9.41**	**21004**	**7.36**
N°7	81	35	23	**20605**	**20805**	**10.07**	**21005**	**7.43**
N°8	90	40	25	**20606**	**20806**	**10.45**	**21006**	**7.87**
N°9	97	43	27	**20607**	**20807**	**11.40**	**21007**	**8.86**
N°9F55	100	55	21	**20608**	**20808**	**11.40**	**21008**	**8.71**
N°10	108	48	30	**20609**	**20809**	**12.37**	**21009**	**9.44**
N°10 Bis	117	53	32	**20610**	**20810**	**14.01**	**21010**	**11.52**
N°1201	110	60	25	**20620**	**20820**	**13.33**	**21015**	**9.63**
N°1201F70	110	70	20	**20621**	**20821**	**13.33**	**21016**	**9.63**
N°1202	61	35	13	**20622**	**20822**	**8.13**	**21017**	**5.98**
N°1203	70	40	15	**20623**	**20823**	**9.12**	**21018**	**7.60**
N°1204	81	45	18	**20624**	**20824**	**10.07**	**21019**	**8.13**
N°1205	90	50	20	**20625**	**20825**	**10.45**	**21020**	**8.86**
N°1207	130	70	30	**20627**	**20827**	**15.29**	**21022**	**12.20**
N°1208	125	78	23	**20628**	**20828**	**12.00**	**21023**	**11.13**
N°1209	149	89	30	**20629**	**20829**	**17.91**	**21024**	**15.29**

CAISSETTES OVALES
Oval pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code Mille raies	Code Ruban or	€ Boite de 1000	Code	€ Boite de 1000
N°80	70 x 45	40 x 15	15	**20640**	**20840**	**8.89**	**21030**	**6.58**
N°80 Bis	80 x 50	50 x 20	15	**20641**	**20841**	**9.75**	**21031**	**7.87**
N°81	90 x 47	60 x 17	15	**20642**	**20842**	**10.45**	**21032**	**8.25**
N°81 Bis	99 x 55	67 x 23	16	**20643**	**20843**	**11.40**	**21033**	**8.28**
N°82	112 x 68	72 x 28	20	**20644**	**20844**	**11.52**	**21034**	**9.53**
N°86	127 x 77	83 x 33	22	**20650**	**20850**	**15.63**	**21038**	**13.36**
N°88	155 x 90	105 x 40	25	**20655**	**20855**	**18.90**	**21040**	**15.34**
N°90 éclair	189 x 87	136 x 34	26	**20660**	**20860**	**20.52**	**21042**	**17.71**

CAISSETTES CARRÉES
Square pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code	€ Boite de 1000
N°1Q	70 x 70	36 x 36	17	**21060**	**9.75**

CAISSETTES SILISÉES BLANCHES NORDIA

WHITE PAPER CUPS

CAISSETTES RONDES
Round pastry cases





Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	en boite de	€ La boite
21100	N° 2	50	20	15	1400	**9.93**
21101	N° 3	57	23	17	1400	**10.31**
21102	N° 4	61	25	18	1400	**11.08**
21103	N° 5	68	28	20	1400	**12.26**
21104	N° 6	73	33	20	1200	**11.53**
21105	N° 7	81	35	23	1000	**9.96**
21106	N° 8	90	40	25	1000	**10.82**
21107	N° 9	97	43	27	1000	**11.87**
21109	N° 10	108	48	30	1000	**13.05**
21110	N° 10 BIS	117	53	32	1000	**15.27**
21115	N° 1201	110	60	25	1200	**16.18**
21116	N° 1201F70	110	70	20	1200	**16.32**
21117	N° 1202	61	35	13	1400	**12.06**
21118	N° 1203	70	40	15	1200	**13.37**
21119	N° 1204	81	45	18	1200	**14.82**
21120	N° 1205	90	50	20	1200	**16.18**
21122	N° 1207	130	70	30	1000	**16.65**
21123	N° 1208	140	80	30	1000	**26.60**

CAISSETTES OVALES
Oval pastry cases



Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	en boite de	€ La boite
21131	N° 80 BIS	50	20	15	1400	**16.26**
21132	N° 81	60	17	15	1400	**16.51**
21133	N° 81 BIS	67	23	16	1200	**15.79**
21134	N° 82	72	28	20	1200	**16.51**
21137	N° 85	80	47	18	1200	**22.88**
21138	N° 86	83	33	22	1200	**25.23**
21139	N° 87	100	50	20	1200	**27.33**
21140	N° 88	105	40	25	1200	**27.79**

CAISSETTES CALYPSO "PAPIER NOIR"

BLACK PAPER CUPS

CAISSETTES RONDES
Round pastry cases





Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	En boite de	€ La boite
21150	N°3	57	23	17	1000	**11.00**
21151	N°4	61	25	18	1000	**11.73**
21152	N°5	68	28	20	1000	**12.93**
21153	N°6	73	33	20	1000	**13.11**
21154	N°7	81	35	23	1000	**13.73**
21155	N°8	90	40	25	1000	**14.94**
21156	N°9	97	43	27	1000	**17.66**
21157	N°10	108	48	30	1000	**17.66**
21158	N°10 BIS	117	53	32	1000	**20.49**
21159	N°1201	110	60	25	1000	**19.97**
21160	N°1201F70	110	70	20	1000	**19.71**
21161	N°1202	61	35	13	1000	**11.30**
21162	N°1203	70	40	15	1000	**13.49**
21163	N°1207	130	70	30	1000	**22.67**
21164	N°1208	140	80	30	1000	**25.15**

CAISSETTES OVALES
Oval pastry cases



Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	En boite de	€ La boite
21170	N°80 BIS	50	20	15	1000	**12.39**
21171	N°81	60	17	15	1000	**14.38**
21172	N°81 BIS	67	23	16	1000	**13.98**
21173	N°86	83	33	22	1000	**21.13**
21174	N°87	100	50	20	1000	**25.40**
21175	N°88	105	40	25	1000	**24.93**
21176	N°90	136	134	26	1000	**31.13**

CAISSETTES
PASTRY CASES

CAISSETTES "CALYPSO" PAPIER BRUN
Brown pastry cases





Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Ø fond mm	€ boite de 1000
21249	N°2	50	20	15	**8.49**
21250	N°3	57	23	17	**8.93**
21251	N°4	61	25	18	**8.34**
21252	N°5	68	28	20	**10.05**
21253	N°6	73	33	20	**10.72**
21254	N°7	81	35	23	**10.89**
21255	N°8	90	40	25	**11.66**
21256	N°9	97	43	27	**14.49**
21257	N°10	108	48	30	**13.72**
21258	N°10 BIS	117	53	32	**16.24**
21259	N°1201	110	60	25	**14.79**
21260	N°1201F70	110	70	20	**13.72**
21261	N°1202	61	35	13	**9.35**
21262	N°1203	70	40	15	**10.89**
21263	N°1204	81	45	18	**14.24**
21270	N°1205	90	50	20	**16.11**
21264	N°1207	130	70	30	**18.15**
21271	N°1208	140	80	30	**20.24**
21272	N°1209	149	89	30	**28.68**

CAISSETTES BRUNES KIOSK
Brown pastry cases



Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21266	N°80 BIS	50	20	15	**11.55**
21267	N°81 BIS	67	23	16	**12.03**
21273	N°82	72	28	20	**12.50**
21274	N°87	100	50	20	**18.63**
21269	N°88	105	40	25	**20.29**
21275	N°90	136	34	26	**25.33**

CAISSETTES VÉRITABLE CRISTAL 45 g
Cristal paper pastry cases



Code	Numéro-Couleur	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21355	N° 3 - Brune	57	23	17	**9.67**
21356	N° 4 - Brune	61	25	18	**10.23**
21357	N° 5 - Brune	68	28	20	**11.25**
21365	N° 3 - Verte	57	23	17	**10.43**
21366	N° 3 - Jaune	57	23	17	**10.43**
21367	N° 3 - Rouge	57	23	17	**10.43**





ASSORTIMENT DE CAISSETTES COULEUR
Assorted colored pastry cases

5 couleurs livrées dans un même blister

Fuschia - Vert Anis - Brun - Mandarine - Canari = 200 pièces x 5 couleurs soit 1000 caissettes

Code	Numéro	Dim. total à plat mm	Dim. fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21370	10 Bis	Ø 118	Ø 53	32	**29.88**
21373	1201F70	Ø 110	Ø 70	20	**28.67**
21376	1207	Ø 130	Ø 70	30	**33.09**
21380	88	155 x 90	105 x 40	25	**36.24**



DENTELLES BLANCHES NORDIA

DOILY PAPER NORDIA

DENTELLE HARMONY - RONDE
Round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22000	10	8	250	3.65
22001	12	8	250	3.92
22002	14	8	250	4.67
22003	16	8	250	4.94
22004	18	8	250	5.30
22005	20	8	250	5.81
22006	22	8	250	6.63
22007	24	8	250	7.77
22008	26	8	250	9.15
22009	28	8	250	9.78
22010	30	8	250	10.74
22011	32	4	250	12.34
22012	34	4	250	14.90
22014	38	4	250	20.60
22015	40	4	250	22.70



DENTELLE HARMONY - RECTANGLE LARGE
Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22040	30 x 20	8	250	15.13
22041	35 x 25	8	250	22.12
22042	40 x 30	4	250	26.74
22043	45 x 35	4	250	34.97
22044	50 x 40	4	250	40.05

DENTELLE HARMONY - OVALE
Oval doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22082	31 x 23	8	250	8.30
22084	38 x 28	4	250	9.80



DENTELLE HARMONY - RECTANGLE À BUCHE
Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22203	34 x 16	8	250	14.96



DENTELLES NORDIA

DOILY PAPER NORDIA

DENTELLE BLANCHE INGRAISSABLE RONDE
Round doilies grease proof

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22117	16	8	250	**8.28**
22118	18	8	250	**9.03**
22119	20	8	250	**10.00**
22120	22	8	250	**11.50**
22121	24	8	250	**13.38**
22122	26	8	250	**15.58**
22123	28	8	250	**16.60**
22124	30	8	250	**18.10**
22125	32	4	250	**20.98**
22126	34	4	250	**26.33**
22127	36	4	250	**27.83**





DENTELLE BLANCHE INGRAISSABLE RECTANGLE LARGE
Rectangular doilies grease proof

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22138	20 x 30	8	250	**24.37**
22139	25 x 35	4	250	**37.20**
22140	40 x 30	4	250	**45.18**
22141	45 x 35	4	250	**58.90**
22142	40 x 50	4	250	**67.59**

DENTELLE OR HARMONY RONDE
Gold round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22300	10	10	100	**6.35**
22301	12	10	100	**6.66**
22303	15	10	100	**9.50**
22304	17	10	100	**9.75**
22305	19	10	100	**10.30**
22306	21	10	100	**11.70**
22307	23	10	100	**14.05**
22308	25	10	100	**15.40**
22309	28	10	100	**19.45**
22310	30	10	100	**22.50**
22311	32	5	100	**25.10**
22312	34	5	100	**28.70**
22313	36	5	100	**32.35**



DENTELLE OR HARMONY RECTANGLE
Gold rectangular doilies

Code	Dimensions.cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22330	20 x 12	10	100	**9.43**
22334	40 x 30	5	100	**48.95**



DENTELLES BLANCHES MF

DOILY PAPER MF








DENTELLE RONDE
Round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22600	9	20	250	**3.05**
22601	12	20	250	**3.16**
22602	15	8	250	**3.75**
22603	17	8	250	**4.02**
22604	20	8	250	**5.68**
22605	23	8	250	**6.32**
22606	26	8	250	**6.82**
22607	28	8	250	**7.32**
22608	30	8	250	**8.04**
22609	32	4	250	**9.65**
22610	34	4	250	**10.37**
22611	36	4	250	**11.11**
22613	40	4	250	**13.67**



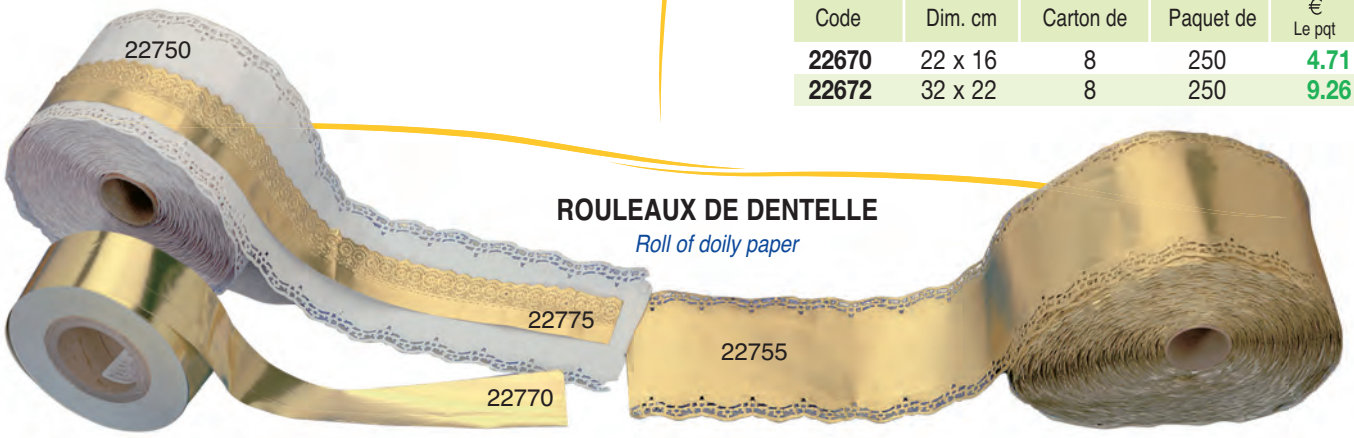
DENTELLE RECTANGLE LARGE
Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22636	35 x 25	8	250	**11.01**
22637	40 x 30	4	250	**14.81**
22638	46 x 36	4	250	**17.91**
22639	50 x 40	4	250	**21.61**



DENTELLE OVALE
Oval doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22670	22 x 16	8	250	**4.71**
22672	32 x 22	8	250	**9.26**



ROULEAUX DE DENTELLE
Roll of doily paper



Code	Désignation	Dimensions	€
22750	Rouleau dentelle à buche - blanche *Lace - edged rolls white*	50 m x 14 cm	**23.00**
22755	Rouleau dentelle à buche- or *Lace - edged rolls gold*	100 m x 14 cm	**64.08**
22770	Rouleau intercalaire carton métallisé or *Gold separation - 100 m roll*	100 m x 5.5 cm	**24.00**
22775	Bande dentelle or pour boitage chocolat	100 m x 4.5 cm	**46.95**



ROULEAU ALUMINIUM EN BOITE DISTRIBUTRICE - 11 microns
Aluminium for refill in dispenser box

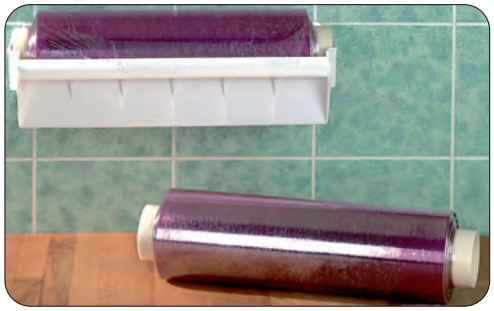
Code	Désignation	Carton de	€ le rouleau
23017	Rouleau de 200 m x 30 cm	6	15.43
23018	Rouleau de 200 m x 45 cm	6	21.50



Boîte distributrice carton

ROULEAU DE FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE
Clingfilm

Code	Désignation	Carton de	€ le rouleau
23041	Rouleau de 300 m x 30 cm	6	6.57
23042	Rouleau de 300 m x 45 cm	6	9.86



ROULEAU DE FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE
Clingfilm

23045 - 1 dévidoir plastique + 2 bobines de 500 m x 30 cm **37.87 €**
23046 - Recharge de 500 m x 30 cm **11.74 €**

23047 - 1 dévidoir plastique + 2 bobines de 500 m x 45 cm **49.96 €**
23048 - Recharge de 500 m x 45 cm **17.12 €**



ROULEAU DE FILM ALIMENTAIRE PRÉDÉCOUPÉ
Rouleau de 500 m
Precut clingfilm

Code	Dimensions cm	Carton de	€ le rouleau
23060	30 x 30	4	19.07
23062	40 x 40	4	25.41
23064	46 x 46	4	29.22



DÉVIDOIR INOX POUR FILM ÉTIRABLE
S/steel clingfilm dispenser

Code	Désignation	Dimensions cm	€
23067	Pour film 30 cm	34.5 x 12 x 9.5	97.50
23068	Pour film 45 cm	50.5 x 12 x 9.5	132.50





23070 - **MACHINE ÉLECTRIQUE À COUPER LE FILM ALIMENTAIRE** **364.20 €**

Electrical clingfilm cutter

Dimensions : 50 x 25 x 10 cm
Poids : 6 kg - 230 Volts

23071 - **FIL DE RECHANGE** **3.06 €**

- Conception entièrement en inox, spécialement conçue pour emballer rapidement sandwichs, assiettes, plateaux…
- Elle permet de couper le film instantanément et sans effort grâce à son fil chauffant.
- Aucune perte de film.
- La machine est opérationnelle 5 secondes après la mise en service.
- La bobine est placée sur 2 rouleaux montés sur un roulement à billes ce qui permet un déroulage aisé du film.
- cette machine accepte les bobines de film alimentaire standards jusqu'à 45 cm quelque soit le métrage de la bobine.

Pour emballer des assiettes ou plateaux il suffit de faire passer le film au dessus du fil de coupe, de le poser simplement sur celui-ci et de découper selon vos besoins.



Pour emballer des sandwichs il faut passer le film sous la première barre de guidage, poser son sandwich, l'emballer et couper le film.



23080 - PAPIER CRISTAL BRUN 40 g **8.25 €**
PAQUET de 50 feuilles, 52 x 35 cm



PAPIER MATELASSÉ IMPRESSION OR
Paquet de 15 feuilles, 70 x 50 cm, épaisseur 4 mm

Code	Couleurs	€
23100	Blanc	53.28
23101	Marron	67.15



CARRÉ DE PAPIER - Paquet de 1000 feuilles
Métallisé, pour chocolats et bonbons

Format : 8 x 8 cm

Code	Couleurs	€
23125	Or	27.80
23126	Rouge	27.80
23127	Vert	27.80
23128	Fuschia	27.80
23129	Argent	27.80

Format : 10 x 10 cm

Code	Couleurs	€
23136	Or	45.50
23137	Rouge	45.50
23138	Vert	45.50
23139	Fuschia	45.50
23140	Argent	45.50



PARAFFINÉ METALLISÉ,
POUR MARRONS GLACÉS

Code	Couleur	Dimensions	€
23156	Or	10 x 10	44.62
23157	Or	12 x 12	71.68
23159	Rouge	10 x 10	36.69



CARRÉ CELLO POUR CARAMEL

Code	Dim. cm	Paquet de	€
23160	8 x 8	1000	12.36
23161	10 x 10	1000	14.80

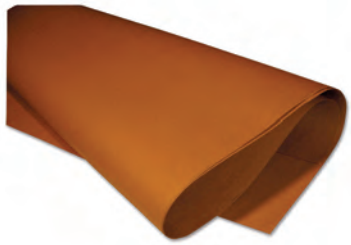


23165 - SACHET À RABAT **22.42 €**
Pour tablettes, polypro avec rabat adhésif
180 x 90 mm - Paquet de 500



ENVELOPPE À CAKE PAPIER SULFURISÉ
P/1000

Code	Dim. cm	€	Code	Dim. cm	€
23301	14 x 7 x 6.5	47.92	**23303**	18 x 7 x 6.5	51.42
23302	16 x 7 x 6.5	49.67	**23304**	20 x 7 x 6.5	56.66



23315 PAPIER KRAFT BRUN POUR EMBALLAGE 72 g **117.95 €**
Paquet de 250 feuilles, 100 x 65 cm

EMBALLAGES
WRAPPING



PORTE BOBINE SUPERPOSABLE MF
Fabrication : inox - Alu
Hauteur 27 cm - largeur 23 cm

Peut être posé sur un comptoir ou fixé au mur.

Code	Pour bobine de	Long	€
23330	27 cm	38 cm	178.23
23331	35 cm	47 cm	190.96
23332	50 cm	63 cm	203.69
23333	65 cm	78 cm	216.42



BOBINEAU DE COMPTOIR KRAFT BLANC 30 g IMPRESSION PPT

Code	Larg cm		Poids	€
23350	27	-	5.7 kg	35.09



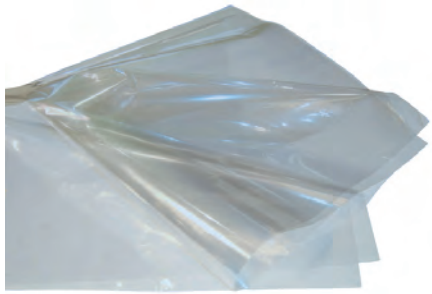
BOBINEAU DE COMPTOIR KRAFT BLANC 40 g IMPRIMÉ

Code	Larg cm		Poids	€
23370	33	-	8 kg	45.74
23372	50	-	10 kg	71.25

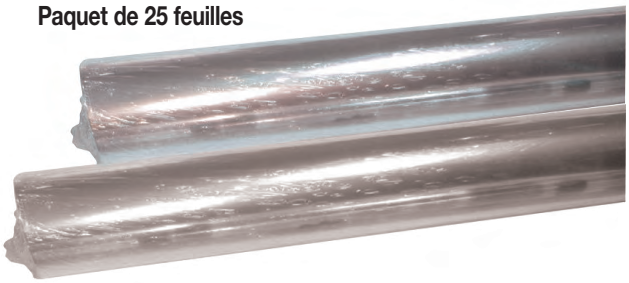


ROULEAU DE FILM POLYPROPYLENE
Rouleau de 10 m x 80 cm

Code	Couleurs	€
23400	Or	7.13
23401	Argent	7.13
23402	Rouge	7.13
23403	Bleu	7.13
23404	Vert	7.13
23405	Mauve	7.13



23410 - FEUILLE POLYPRO 100 x 65 cm 4.53 €
Paquet de 25 feuilles



23415 - ROULEAU FILM POLYPROPYLENE TRANSPARENT 21.30 €
35 microns - 120 m x 80 cm

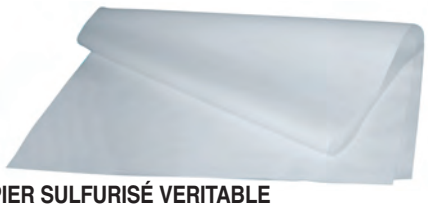


A poser sur comptoir ou à fixer au mur

23420 - DÉROULEUR COUPEUR MS 80 210.90 €
98 x 20 x h 12 cm



23445 - PAPIER DE CUISSON SILICONÉ 41 g 26.60 €
En rouleau de 200 m x larg. 40 cm soit 3.28 kg
Siliconed paper in roll



PAPIER SULFURISÉ VERITABLE
Paquet de 15 kg
Paper parchment

Code	Dimensions cm	€
23460	32 x 25	117.90
23461	65 x 50	117.90
23462	100 x 65	117.90



23475- PAPIER JOURNAL 23.88 €
60 x 40 cm - Rame de 10 kg
Paper



23450 - PAPIER DE CUISSON SILICONÉ 60 x 40 cm 38.80 €
Boîte distributrice de 500 feuilles - Qualité supérieure, 45 g/m²
Baking paper
- Papier sulfurisé et siliconé 2 faces
- Ingraissable - Compatibilité surgélation
- Biodégradable - Recyclable - Compostable



PAPIER DE CUISSON SILICONÉ - 41 g
Boîte distributrice de 500 feuilles
Baking paper

Code	Dimensions	€
23455	60 x 40 cm	31.90
23457	53 x 32.5 cm	31.24



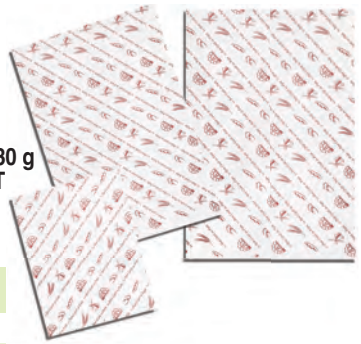
SUPPORT INOX MURAL
pour boite de papier cuisson
Wall rack for baking paper

Code	Dimensions cm	€
23447	45 x 34 x 5 pour papier 53 x 32.5	84.70
23448	57 x 43 x 5 pour papier 60 x 40	94.38



PAPIER KRAFT BLANC 30 g MOUSSELINE
Rame de 10 kg
White kraft paper

Code	Format cm	€
23490	30 x 20	34.39
23492	40 x 30	34.39
23494	60 x 40	34.39



MOUSSELINE KRAFT BLANC 30 g
IMPRESSION PASSE PARTOUT
Rame de 10 kg
Printed white paper

Code	Format cm	€
23500	30 x 20	40.15
23502	40 x 30	40.15
23505	60 x 40	40.15



MOUSSELINE KRAFT BLANCHI 45 g IMPRIMÉE
Rame de 10 kg
Printed paper for pastries

Code	Format cm	€
23518	40 x 30	67.30
23520	50 x 32	67.30
23522	60 x 40	67.30
23524	65 x 50	67.30



MOUSSELINE KRAFT BRUN
Décor 1 couleur, rame de 10 kg
Kraft paper for pastries

Code	Format cm	€
23526	30 x 20	40.12
23527	40 x 30	40.12
23528	60 x 40	40.12



PAPIER BRIOCHE DISPENSER
Paper dispenser / Wrapping bread

Code	Format cm	Désignation	€
23570	27 x 18	P.M. Orange, 500 feuilles	6.75
23572	36 x 27	G.M. Vert, 250 feuilles	6.75



PAPIER KRAFT BRUN EN BOITE DISPENSER
Brown kraft paper

Code	Format cm	Boite de	€
23580	27 x 15	1000 feuilles	15.84
23581	35 x 27	500 feuilles	22.63

EMBALLAGES
WRAPPING



23590 - SAC SANDWICHS SPÉCIAL GRILL P/100 **16.83 €**
Kraft brun - qualité papier cuisson
Grill bag
Dimensions : 105 / 20+20 x 320 mm



SAC INGRAISSABLE KRAFT BLANC - 1 coul P/1000
Paper bag

Code	Impression	Dim. cm	€
23600	Rouge - Format Kebab	16 x 25	20.33
23601	Jaune - Format Crêpe	16 x 20	18.75
23602	Orange - Format Panini	12 x 20	19.10
23603	Bleu - Format Américain	14 x 35	46.05





SAC CROISSANTS KRAFT BRUN 1 couleur P/1000
Croissant bags

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23630	N° 101 2 croissants	17	12	5	9.81
23631	N° 102 4 croissants	21	12	5	13.36
23632	N° 103 6 croissants	21	14	7	14.79
23633	N° 104 8 croissants	27	14	7	17.86
23634	N° 105 12 croissants	30	17	7	23.79
23635	N° 106 16 croissants	35	17	7	29.74

23638 - SAC BRIOCHE KRAFT BRUN 1 couleur P/1000 **41.41 €**
35 x 25 x 7 cm
Brioche bags



SAC CROISSANTS KRAFT BLANCHI, P/1000
Croissant bags

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23650	N° 101 2 croissants	14	11	7	13.09
23651	N° 102 4 croissants	21	11	7	18.27
23652	N° 103 6 croissants	21	14	8	20.23
23653	N° 104 8 croissants	25	14	8	24.37
23654	N° 105 12 croissants	30	16	8	30.69
23655	N° 106 16 croissants	34	19	8	37.51

23675 - SAC BRIOCHE KRAFT BLANCHI P/1000 **61.21 €**
34 x 27 x 8 cm
Brioche bags



24650 - CAGETTE CARTON **47.00 €**
Cardboard boxes
Dimensions : 64 x 42 x 9 cm - Le paquet de 50
Destinées au transport des viennoiseries, pâtisseries et produits du traiteur. Empilables



24655 - SAC À PATONS PEBD 100 µ **25.70 €**
Covers
Dimensions : 100 x 80 cm - Le paquet de 50
Contact alimentaire - congélation

24656 - HOUSSE POUR PLAQUE PEHD 35 µ **23.64 €**
Covers for sheets
Dimensions : 550 x 780 mm
Le paquet de 100
Contact alimentaire

EMBALLAGES
WRAPPING



SAC KRAFT P/1000
Baguette paper bags

Code	Désignation	Couleur	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23700	Baguette	blanc	50	10	4	**32.36**
23705	Baguette	brun	50	10	4	**32.09**
23715	Pain	blanc	50	12	8	**45.93**
23717	Pain	brun	50	10	6	**39.37**



SAC KRAFT PAIN COUPE 500 G P/2000
Bread bag

Code	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23725	50	14	9	**47.07**



SAC KRAFT BLANCHI POUR PAINS SPECIAUX 40 G P/1000
Bread bag

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23735	PM	30	20	7	**47.69**
23736	GM	39	23	8.5	**56.38**



23750 - SAC FARINE SULFITE KRAFT BLANC ECORNE **76.25 €**
1 kg - 16,5 x 26,5 cm - P / 1000
Flour bag



SAC À PAIN PORTEUR POLY - PAQUET DE 25
Bag for bread with handle
70 µm -Impression PPT

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23890	Baguette - Pains	75	24	4/4	**21.23**



SAC DE REGROUPEMENT KRAFT BRUN 70 G P/100
Kraft bag for bread

Code	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23745	90	30	20	**23.10**



SACHET IMPRIMÉ PAPIER POUR PAIN COUPÉ P/250
Kraft Blanc 40 g
Bread bag paper

Code	Long. cm	Larg. cm	souf. cm	Couleur	€
23800	36	14	3/3	Jaune	**8.00**
23801	49	12	4/4	Marron	**10.59**
23802	36	17	3.5/3.5	Vert	**9.00**
23803	49	17	3.5/3.5	Bleu	**11.95**
23804	60	19	3.5/3.5	Rouge	**16.09**
23805	42	25	3.1/3.1	Beige	**14.27**
23806	49.5	24	5.5/5.5	Violet	**18.62**



23850 - SAC SANDWICH POLYPROPYLÈNE P/500 **27.00 €**
Sandwich bag
Impression 4 couleurs - 35 x 14 cm



23853 - SAC SANDWICH KRAFT BRUN A FENÊTRE P/1000 **25.55 €**
Sandwich bag with window
Impression 1 couleur - 34 x 10 x 4 cm



23855 - SAC SANDWICH CRISTAL P/1000 **28.75 €**
Sandwich bag, grease proof
Impression 3 couleurs - 34 x 9 x 5 cm

EMBALLAGES
WRAPPING



SAC CABAS PAPIER KRAFT BRUN
Shopping bag kraft

Code	Gram.	Long cm	Larg cm	Souf cm	Carton de	€ le carton
23821	80	26	31	7/7	250	**38.95**
23822	70	22	28	5/5	250	**31.11**
23823	70	18	22	4/4	300	**31.54**



SAC CABAS PAPIER KRAFT BLANC
Shopping bag white kraft

Code	Long cm	Larg. cm	souf cm	Carton de	€ le carton
23825	26	33	7/7	250	**50.90**
23826	18	22	4/4	300	**44.34**



SAC CABAS KRAFT COULEUR
Shopping bags color kraft

Dimensions : 26 x 12 x 30 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23828	Or	**17.12**
23829	Argent	**17.12**

Dimensions : 18 x 8 x 22 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23851	Or	**13.34**
23852	Argent	**13.34**



SAC BRETELLE
White plastic bag with handles

Code	Désignation	€
23861	45 x 26 x 6 cm / 50 microns carton 500	**42.35**



SAC CABAS KRAFT COULEUR
Paper shopping bags

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23830	Pivoine	**15.57**
23831	Chocolat	**15.57**
23832	Noir	**15.57**
23833	Rouge	**15.57**

Dimensions : 18 x 8 x 24 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23840	Pivoine	**12.91**
23841	Chocolat	**12.91**
23842	Noir	**12.91**
23843	Rouge	**12.91**



SAC CABAS KRAFT COULEUR
Paper shopping bags

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23835	Jaune	**15.57**
23836	Vert anis	**15.57**
23837	Turquoise	**15.57**
23838	Orange	**15.57**
23839	Fuschia	**15.57**

Dimensions : 18 x 8 x 24 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23845	Jaune	**12.91**
23846	Vert anis	**12.91**
23847	Turquoise	**12.91**
23848	Orange	**12.91**
23849	Fuschia	**12.91**



SAC POUR TRANSPORT DES BOITES PÂTISSIÈRE 50 microns
Carrier bags

Code	Dim mm	Carton	Paquet	€ Le paquet
23870	360/150 x 300	400	25	**9.51**
23871	350/150 x 550	500	100	**36.57**

EMBALLAGES
WRAPPING



SAC BIOSOURCÉ COMPOSTABLE, LIASSÉ, PERFORÉ
SAC À PAIN COUPÉ
Sliced bread bag

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24600	Jaune	120/50 x 350	2000	200	11.89
24601	marron	120/50 x 450	2000	200	15.02
24602	Vert	160/50 x 350	2000	200	14.06
24603	Bleu	160/50 x 450	2000	200	17.75

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24604	Rouge	160/50 x 600	2000	200	23.29
24605	Beige	230/40 x 420	2000	200	19.84
24606	Violet	230/55 x 500	600	200	29.70



SAC À PAIN COUPÉ 50 microns, LIASSÉ, PERFORÉ, RECYCLABLE
Sliced bread bag

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24610	Jaune	120/50 x 350	1000	200	9.90
24611	marron	120/50 x 450	1000	200	11.19
24612	Vert	160/50 x 350	1000	200	11.39
24613	Bleu	160/50 x 450	1000	200	14.40

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24614	Rouge	160/50 x 600	1000	200	18.90
24615	Beige	230/40 x 400	1000	200	15.37
24616	Violet	230/55 x 500	1000	200	21.44
24617	Bleu ciel	300/75 x 550	600	200	29.70



SAC POLYPROPYLENE 30 µm ECORNE CARTON DE 2000
Le paquet de 100
Trimmed corner bag

Code	Dimensions mm	€
24750	190 x 100	8.13
24751	225 x 120	9.67
24752	225 x 145	11.81
24753	250 x 160	12.96

SAC CELLOPHANE PLAT ORDINAIRE
Confectionery bag

Code	Dim. mm	Carton de	€ le paquet de 100
24850	70 x 130	2000	4.12
24853	80 x 160	2000	4.74
24856	90 x 180	1000	5.18
24860	100 x 200	1000	5.73
24863	110 x 220	1000	6.96
24866	120 x 240	1000	7.80
24869	140 x 250	1000	8.78
24872	160 x 300	1000	9.75

SAC MULTI-USAGES TRANSPARENT BASSE DENSITÉ NON PERFORÉ - 50 µm
All purpose bag

Code	Dimensions mm	Carton de	€ le paquet de 200
24950	170 x 220	3000	6.30
24951	230 x 310	2000	11.23
24952	300 x 350	1000	16.29
24953	350 x 500	1000	26.54

SACHET NYLON - 25 µm CARTON DE 1000
All purpose bag

Code	Dimensions mm	€ le carton
24916	90 x 18	12.83
24921	100 x 200	14.67
24926	110 x 220	13.96
24931	120 x 240	16.46
24936	140 x 250	17.91
24941	160 x 300	19.94

SAC POLYPROPYLÈNE FOND CARTON

POLYPROPYLENE BAGS WITH CARDBOARD BOTTOM



NEUTRE

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25022	100 x 220	**10.17**
25024	120 x 260	**11.29**
25026	140 x 305	**13.19**
25027	170 x 320	**14.88**



DENTELLE OR

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25052	100 x 220	**13.42**
25054	120 x 260	**14.90**
25056	140 x 305	**16.93**



BANDELETTES / ARGENT

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25063	100 x 220	**19.12**
25065	120 x 260	**22.75**



BANDELETTES / OR

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25070	100 x 220	**19.12**
25072	120 x 260	**22.75**
25074	140 x 305	**26.38**
25076	170 x 320	**30.05**



POLKA ANIS

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25077	100 x 220	**17.42**
25078	120 x 260	**19.36**



POLKA CHOCO-ROSE

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25087	100 x 220	**17.42**
25088	120 x 260	**19.36**



ATHENA

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25093	100 x 220	**19.12**
25094	120 x 260	**22.75**



SWIRL

Par 100

Code	Dimensions mm	€
25096	100 x 220	**17.42**
25097	120 x 260	**19.36**



POLKA OR

Par 100

Code	Dimensions mm	€
72000	100 x 220	**17.42**
72001	120 x 260	**19.36**

SAC POLYPROPYLÈNE FOND CARTON

POLYPROPYLENE BAGS WITH CARDBOARD BOTTOM



POLYKRAFT ÉCRU
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25102	100 x 220	**19.12**
25103	120 x 260	**22.75**
25104	140 x 305	**26.38**

Autres modèles sur demande



SAC PRETTY
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25100	100 x 220	**17.42**

Retrouvez nos collections de sacs Noël et Pâques sur nos catalogues saisonniers

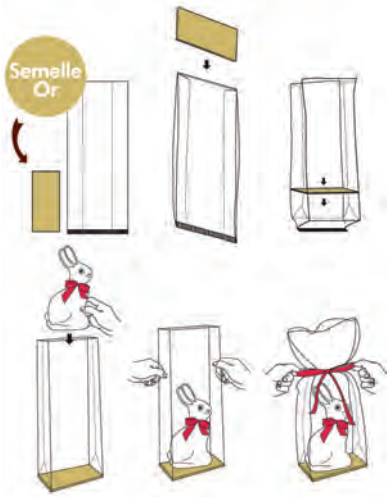
SAC PLAT NEUTRE POUR MOULAGE

FAT BAGS FOR MOULDING



SAC FOND RECTANGLE P/100

Code	Dim. mm	€
25000	230 x 570 x 110	**42.15**
25002	160 x 420 x 80	**29.95**



Sachet plat, vendu avec semelle or.



SAC FOND ROND P/100

Code	Dim. mm	€
25005	Ø 75 x 280	**28.55**
25006	Ø 90 x 400	**31.16**

SAC STAND UP KRAFT

STAND UP BAG

SAC STAND UP KRAFT P/200
Avec fenêtre et fermeture zip

Code	Dimensions mm larg x hauteur + souflet fond	€
25010	130 x 210 + 32	**61.95**
25012	160 x 240 + 40	**70.66**
25014	190 x 280 + 40	**77.44**



VANNERIE POLYPROPYLÈNE

POLYPROPYLENE WICKER WORK



25800 - CLAIE RONDE 79.05 €
Dimensions : Ø 27 x (h) 52 cm
Round bread rack



25803 - CLAIE CARRÉE 106.00 €
Dimensions : 40 x 40 x (h) 50 cm
Square bread rack



25804 - GRILLE POLYPROPYLÈNE 41.20 €
Dimensions : 60 x 40 x (h) 4.5 cm
Grate



25805 - PRÉSENTOIR 32.55 €
Dimensions : 50 x 50 x (h) 21 cm
Basket



MANNE
Basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h. cm	€
25807	40	30	10	17.95
25808	60	40	10	28.60



GRILLE
Grate

Code	Long cm	larg cm	€
25810	41	31	19.25

VANNERIE OSIER PLEIN

WICKER WORK



CLAIE OSIER RONDE
Round bread rack

Code	Ø. cm	h cm	€
25850	27	52	42.80
25851	35	65	77.51



25855 - CLAIE OSIER CARRÉE 80.05 €
Dimensions : 40 x 40 x (h) 50 cm
Square bread rack



25856 - CLAIE OSIER CARRÉE 61.48 €
Dimensions : 35 x 35 x (h) 46 cm
Square bread rack



25857 - PRÉSENTOIR OSIER 32.34 €
Dimensions : 52 x 50 x (h) 20/11 cm
Square bread rack



MANNE OSIER
Wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h. cm	€
25860	40	30	10	21.20
25861	61	41	11	35.00



25865 - GRILLE OSIER 60 x 40 cm 13.65 €
Grate

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK



25870 - **PORTEUSE** **39.08 €**
60 x 38 x h 18 cm
Wicker basket



25873 - **PRÉSENTOIR BOIS** **21.30 €**
35 x 45 x h 14 cm
Pour porteuse 25870
Basket holder, wood



25875 - **CORBEILLE** **8.25 €**
32 x 32 x h 12 cm
Basket



25877 - **GRILLE OSIER** **22.50 €**
60 x 40 x h 3 cm
Wicker grate

CLAIE OSIER
Wicker bread rack

Code	Ø cm	Haut. cm	€
25970	30	50	**87.90**
25973	40	60	**131.00**
25975	40	70	**135.10**
25977	40	80	**152.00**
25978	45	82	**163.00**





BANNETON ROND : Toilé lin,
Round dough basket

Code	Cont. g	Ø cm	Haut. cm	€
25950	500	21	9	**20.81**
25951	1000	24	10	**23.73**
25952	1500	27	11	**26.00**
25953	2000	29	12	**29.90**
25954	2500	31	12.5	**34.07**
25955	3000	33	13	**37.82**



25990 - **PANIER À DÉFOURNER INCLINABLE** **293.35 €**
60 x 50 x 80 cm avec roulettes
Oval wicker basket







BANNETON COURONNE : Toilé lin
Round dough basket in a ring

Code	Cont. g	Ø cm	Haut. cm	€
25960	500	26	7	**30.25**
25961	750	30	7.5	**34.15**
25962	1000	33	8	**37.87**

BANNETON AÉRÉ POLYPROPYLÈNE
Polypropylene aereation bread baskets
L'aération favorise la pousse de la pâte.

Code	Couleur	Forme	Volume g	Dimensions cm	€
25900	Vert	Rectangulaire	500	12 x 27	**4.28**
25901	Orange	Rectangulaire	1000	13 x 35	**6.00**
25902	Bleu	Rectangulaire	1500	14 x 42	**6.41**
25905	Vert	Ronde	500	19	**3.73**
25906	Orange	Ronde	1000	22	**4.86**
25907	Bleu	Ronde	1500	25	**5.83**

VANNERIE FRANÇAISE

FRENCH WICKER WORK

MADE IN FRANCE



BANNETON LONG ENTOILÉ
Long dough basket

Code	Cont.	Long. cm	Haut. cm	€
26000	2 livres	80	6	107.44
26003	500 g	60	5	79.30
26004	500 g	80	4	94.42
26007	2 kg	60	10	109.15



BANNETON ROND ENTOILÉ
Round dough basket

Code	Cont.	Ø cm	Haut. cm	€
26010	1 livre	21	9	58.47
26011	1 kg	24	10	62.76
26012	1.5 kg	27.5	11	68.74
26013	2 kg	29	12	74.12
26014	3 kg	32	13	85.65
26015	4 kg	34	14	92.85
26016	6 kg	41	16	114.28



BANNETON COURONNE ENTOILÉ
Round dough basket in a ring

Code	Cont.	Ø cm	Larg. cm	€
26020	500 g	26	7	93.77
26021	750 g	30	7.5	96.10
26022	1.5 kg	36	8.5	112.20


26028


26031


26033

BANNETON MOULE BIE
Country bread basket

Code	Désignation	Cont.	Dim. cm	€
26028	Rond	500 g	Ø 20	20.42
26023	Rond	750 g	Ø 22	21.36
26024	Rond	1 kg	Ø 24	22.73
26027	Rond	1.5 kg	Ø 26	26.16
26031	Ovale	250 g	21 x 16	19.34
26029	Ovale	500 g	23 x 16	20.26
26030	Ovale	750 g	26 x 17	23.09
26032	Ovale	1 kg	29 x 17	26.02
26033	Long	500 g	25 x 14	21.25
26034	Long	750 g	28 x 15	22.77
26035	Long	1 kg	33 x 17	25.85
26036	Long	1.5 kg	39 x 17	29.62
26037	Long	2 kg	44 x 17	33.30



CLAIE OSIER
Wicker bread rack

Code	Ø cm	Haut. cm	€
26038	20	50	115.15
26039	30	50	136.38
26040	25	60	130.19
26045	35	60	170.02
26046	35	70	192.23
26047	35	80	204.95

Code	Ø cm	Haut. cm	€
26052	40	70	222.51
26053	40	80	234.37
26054	40	90	247.92
26060	45	80	276.13





GRILLE OSIER
Wicker grate

Code	Long. cm	Larg. cm	€
26080	60	40	58.37
26081	40	30	44.10

CLAIE OSIER CARRÉE
Wicker bread rack

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
26065	40	40	80	340.58



MANNE OSIER
Large wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
26071	43	27	12	97.17
26072	48	30	12	113.53
26073	53	33	13	132.95
26074	58	34	13	163.08

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
26075	63	38	14	188.87
26076	68	42	14	210.37
26077	74	48	15	236.12
26078	79	49	15	249.98

VANNERIE FRANÇAISE
FRENCH WICKER WORK

MADE IN FRANCE

ARTICLES SUR COMMANDE UNIQUEMENT
DÉLAI 3 SEMAINES ENVIRON
NI REPRIS - NI ÉCHANGÉS



PLATEAU RECTANGULAIRE SANS POIGNÉE
Rectangular wicker tray

Code	Long. cm	Larg. cm	€
26195	40	25	76.17
26196	45	29	80.90
26197	50	37	93.47
26198	60	40	110.90



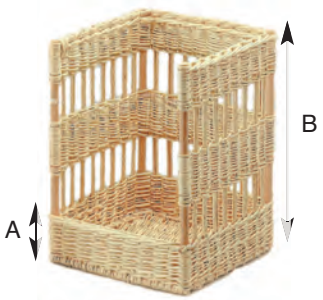
BAC DIVISEUSE
Wicker tray

Code	Désignation	Ø cm	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
26201	Rectangulaire	-	47	35	13	182.18
26202	Carré	-	50	50	13	214.33
26207	Rond	50	-	-	13	170.86



CORBEILLE VIENNOISERIE
Wicker viennese bread basket

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut.A cm	Haut.B cm	€
26345	30	45	10	20	129.69
26346	30	50	10	20	134.34
26347	30	55	10	20	147.96
26348	30	60	10	20	156.69
26349	40	44	10	20	142.35
26350	40	54	10	20	162.95
26351	43	50	10	20	167.75
26352	43	60	10	20	191.27
26353	50	50	10	20	172.83
26354	59	50	10	20	183.73



PRÉSENTOIR PAIN DEBOUT
Wicker french bread display shelf

Code	L cm	l cm	H. A cm	H .B cm	€
26210	40	40	10	50	234.47
26211	50	50	14	65	311.14
26212	50	59	14	70	355.33
26213	59	50	14	70	333.08



PRÉSENTOIR INCLINÉ PAIN DEBOUT
Wicker french bread display shelf

Code	L cm	l cm	H. A cm	H. B cm	€
26218	50	50	14	65	311.42

26375 - **4 ROUES PIVOTANTES** 69.72 €
Wheels for Wicker bascket
Ø 6 cm - haut 10 cm



PANIER À DÉFOURNER RECTANGULAIRE
Roulettes en option
Rectangular wicker basket

Code	L. cm	l. cm	H. cm	€
26372	60	40	60	486.63
26373	70	45	65	513.63



CORBEILLE RONDE À DÉFOURNER
Round wicker basket

Code	Ø cm	H. cm	€
26238	50	70	316.05



26380 - **CORBEILLE PARENTHÈSE** 139.08 €
Wicker basket for bread
45 x 24 x 15 x 50 cm



26382 - **PRÉSENTOIR PAIN INCLINÉ** 189.34 €
Wicker french bread display shelf
40 x 40 x 50 cm



26383 - **PANIER À DÉFOURNER OVALE avec roulettes** 392.64 €
Oval wicker basket
L 65 cm x P 50 cm intérieur

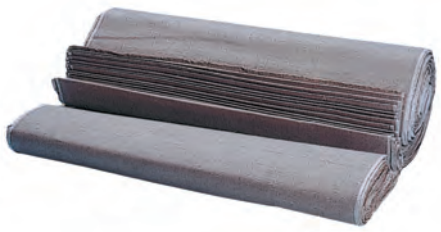
TOILES À COUCHE
LINEN ROLL



26600 - **FEUTRE, épaisseur 2mm, larg 90 cm**
le mètre **36.70 €**
Felt



26603 - **TOILE BANNETON 100% LIN** **28.73 €**
larg 140 cm, les 2 mètres
Linen roll for dough basket



TOILE A COUCHE 100% LIN
Rouleau de 20 m
Brossage et sechage régulier, éviter le lavage.
Dough fermentation cloth 100% linen

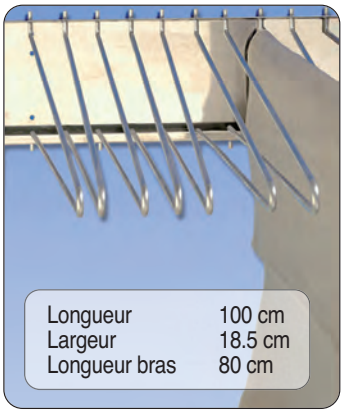
Code	largeur en cm	€ le mètre
26610	40	**4.54**
26611	45	**4.93**
26612	50	**5.35**
26613	55	**5.46**
26614	60	**5.48**
26615	65	**6.05**
26616	70	**6.10**
26617	75	**6.58**
26618	80	**7.03**
26619	90	**7.49**



COUCHE OURLEE LIN
Dough fermentation hemmed linen

Code	Dimensions en cm	€
26623	260 x 80	**20.40**
26624	230 x 70	**18.75**
26625	170 x 70	**15.16**
26626	200 x 65	**16.48**
26627	230 x 65	**17.49**
26628	230 x 60	**16.81**
26629	200 x 60	**15.83**

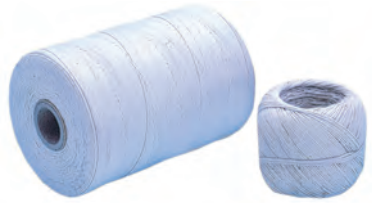




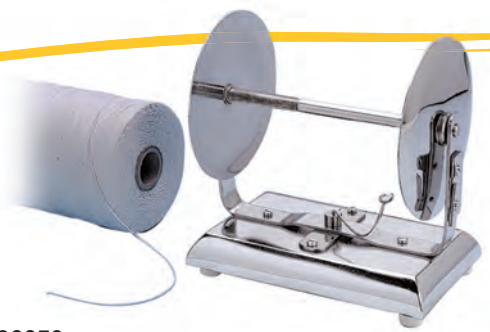
26630 - **SECHOIR A COUCHE INOX** **360.20 €**
Drying rack for linen liners
- Support mural en acier inoxydable équipé de 20 barres sur pivot.
- Facilite le séchage des couches dans un minimum d'encombrement.
- Les barres se rabattent de part et d'autre du support afin de libérer l'espace et faciliter l'étendage.



26638 - **PELOTE DE FICELLE** **7.08 €**
A BANNETON - 100 g
String ball for dough basket



FICELLE RAYONNE BLANCHE «ALIMENTAIRE»
White rayon string ball
26640 - **la pelote 100 g** **3.20 €**
26644 - **la bobine de 1 kg 1750 m** **24.30 €**



26650 - **ROLLS INOX SOCLE FONTE CHROME,**
12.5 x 18 cm **71.57 €**
Rayon string dispenser



26655 - **ROLLS CHROME«APPAREIL A VISSER»,**
12.5 x 15.5 cm **49.64 €**
Rayon string dispenser

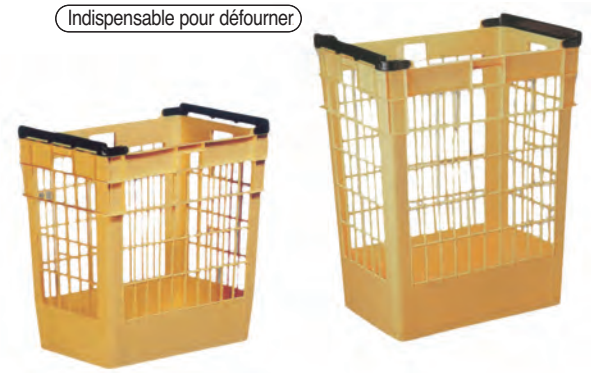


26807 - **AMPOULE DE FOUR À VIS**
230 V x 75 W **17.50 €**
La boite de 6
Bulb for oven

26810 - **AMPOULE DE FOUR À VIS**
24 V x 75 W **19.80 €**
La boite de 6
Bulb for oven



27495 - SUPPORT INOX INCLINE POUR PANIER A PAIN **56.65 €**
Bread basket holder
Indispensable pour défourner



MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE
Bread basket plastic
27497 - PM, 150 l, 66,1 x 46,5 x 70 cm **87.80 €**
27498 - GM, 180 l, 66,1 x 46,5 x 83 cm **92.34 €**



MANNE A PAIN GERBABLE
Bread basket plastic
27500 - PM, 150 l, chocolat - 65.5 x 45.5 x 63 cm 21174 **61.44 €**
27502 - GM, 175 l, ivoire - 65.5 x 45.5 x 80 cm 21175 **64.17 €**



27499 - MANNE À PAIN 120 L **69.90€**
64 x 45 x 55.5 cm
Bread basket plastic



27505 - MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE **30.39 €**
Bread basket plastic
- 70 l - 60 x 40 x 40 cm - fond et parois ajourés
- Spécialement conçue pour les pains courts



27507 - SOCLE ROULANT 60 x 40 cm **57.68 €**
Trolley
- Cadre en ABS - charge maxi 250 kg
- 4 roulettes pivotantes Ø 10 cm
- Pour caisses gerbables 60 x 40 cm



27509 - SOCLE ROULANT 60 x 40 cm **60.67 €**
Trolley for bread basket
- Norme Europe et pour manne à pain
- charge maxi 180 kg



27511 - SOCLE ROULANT 6 ROUES - 60 x 40 cm **46.22 €**
Trolley
- Pivote sur les 2 roues centrales pour tourner
- Conception permettant de franchir facilement les seuils
- Roues Ø 10 cm fixes - charge maxi 250 kg



BAC GERBABLE
Plastic basket
Dimensions : 60 x 40 x 23,5 cm - 45 l
27514 - Fond et parois pleins 21045 **23.32 €**
27516 - Fond et parois ajourés 2A044 **20.75 €**



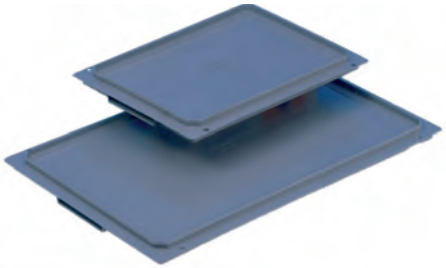
BAC GERBABLE
Plastic basket
Dimensions : 60 x 40 x 31,9 cm - 60 l
27518 - Fond et parois pleins 21060 **27.28 €**
27520 - Fond plein, parois ajourées 21061 **24.98 €**



BAC GERBABLE
Plastic basket
Dimensions : 60 x 40 x 41,2 cm - 75 l
27522 - Fond et parois pleins 20085 **38.05 €**
27524 - Fond plein, parois ajourées 20086 **36.16 €**



27528 - BAC GERBABLE **17.43 €**
Plastic basket
- Dimensions : 40 x 30 x 32 cm - 30 l
- Fond et parois pleins 21030



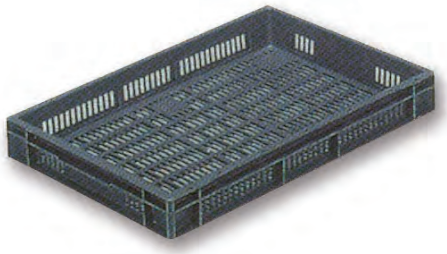
COUVERCLE ENCASTRABLE POUR BACS
Plastic lid for Allibert basket
27530 - 60 x 40 cm 61060 **13.77 €**
27532 - 40 x 30 cm 61020 **7.97 €**



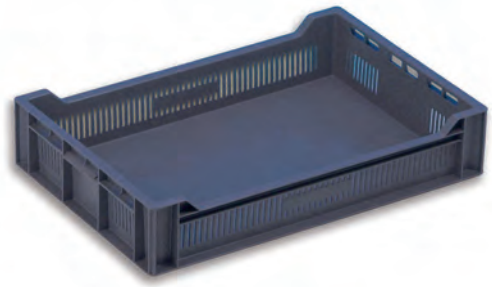
27540 - BAC ALLEGE EMBOITABLE ET GERBABLE "RA 1120" **7.31 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 40 x 12 cm 20 l



27541 - CAISSE À VIENNOISERIE **15.68 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 38 x 15.5 cm - 28 l
- Emboitable, gerbable



27542 - BAC GERBABLE PATISSERIE **12.60 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 40 x 7,3 cm - 12 l - 21014



27545 - BAC GERBABLE GRIS **14.56 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 40 x 12 cm - 20 l - 20019



27546 - CAISSE AJOURÉE EMPILABLE **14.42 €**
Plastic basket
- Dimensions : 59 x 38.5 x 12 cm - 22 l



27547 - CAGETTE AJOURÉE PLASTIQUE EMPILABLE / GERBABLE 16.66 €
Staking plastic basket
- Dimensions : 59,3 x 38,8 x 15,5 cm - 28 l



MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST G.M.
Large stacking plastic basket
Dimensions : 57 x 38 x 10 cm - 20 l

27555 - Ajourée blanche 18.10 €
27558 - Non ajourée, blanche 21.37 €



MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST P.M.
Small stacking plastic basket
Dimensions : 50 x 30 x 8 cm - 12 l

27560 - Ajourée blanche 13.25 €
27563 - Non ajourée blanche 14.63 €



27565 - JEU DE 4 PIEDS POUR MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST, h 10 cm 4.65 €
4 feet for plastic basket



27600 - BAC EMBOITABLE GERBABLE 19.76 €
Plastic basket
- Fond et parois ajourés
- 60 x 40 x 18.7 cm - 35 L



27602 - BAC EMBOITABLE GERBABLE 23.22 €
Plastic basket
- Fond plein, parois ajourées
- 60 x 40 x 23.2 cm - 45 L

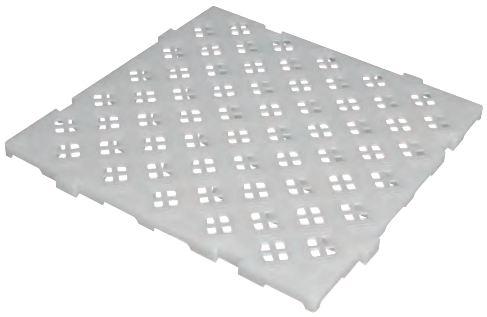


CAISSE À PÂTONS PLASTIQUE PEHD -40 +90°C
Plastic box for dough
Fond et parois pleins

27660 - Dimensions : 60 x 40 x 9 cm - 15 l 13.90 €
27661 - Dimensions : 60 x 40 x 5.5 cm - 9 l 12.66 €
27659 - Couvercle pour caisse à pâton 10.15 €



27662 - BAC EMBOITABLE GERBABLE 26.50 €
Plastic basket
- Fond perforé, parois ajourées
- Dimensions : 60 x 40 x 24,4 cm - 45 l



27663 - CAILLEBOTIS CLIPSABLE 14.76 €
Grating
- 50 x 50 x h 22 cm
- Spécial zone de stockage, isolant et antidérapant, résistant, nettoyage facile.



27664 - PALETTE 60 x 40 cm 85.76 €
Pallet
- Agréée contact alimentaire
- Hauteur 11.7 cm



27665 - **PÂTIÈRE PLASTIQUE 170 LITRES** **263.00 €**
Dough container
- Dimensions : 93 x 66.5 x 41.5 cm

27666 - **COUVERCLE** **155.28 €**

27667 - **CHARIOT Tube acier, peinture epoxy** **494.66 €**



27668 - **CUVE HEMISPHERIQUE PLASTIQUE 117 L** **270.54 €**
Plastic container
- Dimensions : Ø 63 cm - h 69 cm
- Spécialement conçue pour pétrir, mixer, mélanger
- Vendue avec roulettes et couvercle



27669 - **BAC RECTANGULAIRE À INGRÉDIENTS PLASTIQUE 120 L** **180.12 €**
Plastic container
- Dimensions : 75 x 40 x 71 cm
- Vendue avec roulettes et couvercle



BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
Plastic container

27670 - **60 L Ø 38, h 60 cm** **157.03 €**
27671 - **90 L Ø 46.5, h 63 cm** **198.90 €**
27672 - **SOCLE ROULANT P/BAC 60L** **120.12 €**
27673 - **SOCLE ROULANT P/BAC 90L** **124.96 €**



27675 - **BAC À INGRÉDIENT 100 L** **256.22 €**
Plastic container
- Dimensions : 71 x 41 x 71 cm



BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
Round container

27680 - **75 LITRES Ø 46, h 65 cm** **42.76 €**
27682 - **100 LITRES Ø 53, h 67 cm** **53.74 €**



27685 - **FUT PLASTIQUE 50 LITRES** **45.52 €**
Round container
- Dimensions : Ø 33.5 x h 53.8 cm
- Avec couvercle coiffant



27688 - **CONTENEUR PLASTIQUE 75L AVEC COUVERCLE** **67.08 €**
Plastic Container
- Dimensions : Ø 50 x h 40 cm



CONTENEUR ROND" BRUTE"
Round container
En plastique résistant aux chocs

27690 - **CONTENEUR SEUL** 61.30 €
Ø 49.5 cm - h 58 cm - Cont. 76 L

27691 - **COUVERCLE SEUL** 14.79 €
Ø 50 cm

27692 - **SOCLE ROULANT** 94.19 €



27694 - **SOCLE ROULANT 5 ROUES** 80.49 €
Compatible avec bac 27690 et fût 27685
Round Trolley



27720 - **CHARIOT MULTI-FONCTION** 283.84 €
Dim : 97 x 59 x 101.5 cm
Multi-function trolley

- Structure tube carré en aluminium, spécial anti-corrosion.
- Clayettes en polyéthylène.
- Charge maxi 150 kg



PANIER PLIANT TUBE ET FIL CHROME
collapsible basket on wheels

Code	Long. cm	Larg. cm	€
27740	60	50	342.72
27741	70	50	366.00
27742	90	50	399.12



CONTENEUR UNIVERSEL EMPILABLE

27695 - **BAC SEUL 40 L** 30.45 €
435 x 610 x 450 mm
Container only 40 liters

27696 - **COUVERCLE IVOIRE** 20.49 €
pour bac 40 L **27695**
Lid for container 40 liters

27698 - **SOCLE ROULANT** 63.83 €
pour bac 40 L **27695**
Trolley for container 27695

27700 - **BAC SEUL 15 L** 14.90 €
440 x 400 x 280 mm
Container only 15 liters

27701 - **COUVERCLE IVOIRE** 11.98 €
pour bac 15 L **27700**
Lid for container 15 liters



DIABLE A SAC
Roue caoutchouc - bavette repliable - charge maxi 300 kg
Hand truck

Code	Désignation	€
27750	Roues pleines ø 20 cm	257.29
27753	Roues gonflables ø 26 cm	290.63



27755 - **CHARIOT DE MANUTENTION** 353.28 €
Roues ø 12 cm - 80 x 46 cm
Truck

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS

- En polyéthylène de qualité alimentaire.
- Double paroi isolée sans CFC.
- Idéal pour le transport et le stockage.
- Extrêmement robuste, angles renforcés.
- Empilable.
- Manipulation confortable grâce aux poignées rondes et escamotables.
- Passage au lave-vaisselle possible.
- Parfaitement étanche.
- Conservation optimale des aliments en liaison chaude et froide.
- Résiste à des températures de -40°C à +100°C.
- En liaison chaude perte de 1.5°C par heure.
- En liaison froide perte de 0.5°C par heure.

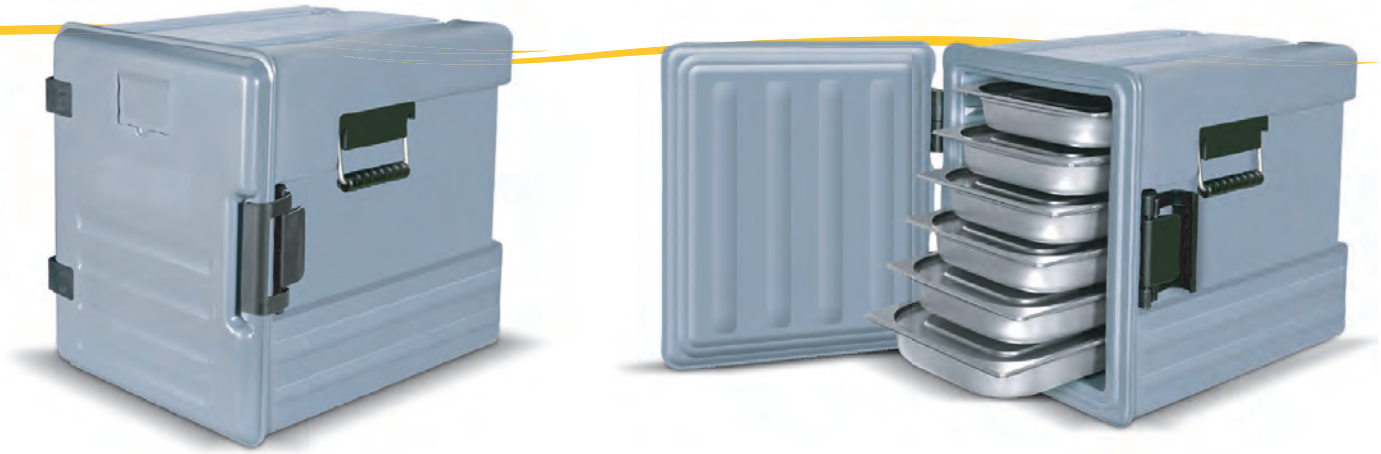
- *In food-grade polyethylene.*
- *Double insulated wall without CFC.*
- *Ideal for the transport and storage.*
- *Extremely robust, reinforced corners.*
- *Stackable .*
- *Comfortable handling due to round and retractable handles.*
- *Dishwasher proof possible.*
- *Completely tight closure.*
- *Optimal food conservation hot and cold link.*
- *Temperature of -40°C to +100°C.*
- *In hot line loss of 1.5°C per hour.*
- *In cold connection loss 0.5°C per hour.*



27980 - CONTAINER ISOTHERME 60 x 40 cm **457.41 €**
Insulated box 60 x 40 cm

- **Capacité totale :** 150 litres - 10 niveaux.
- Porte amovible avec verrou de châssis moulé.
- Avec support de carte d'insertion.
- **Dimensions :**
  Extérieures : 52 x 70 x 67 cm
  Intérieures : 41 x 61 x 55 cm
  Espace : 5 cm
- **Poids :** 14 kg

- ***Totale capacity:*** *150 liters - 10 levels*
- *Cast frame with removable door lock*
- *With the insertion card holder*
- ***Dimensions:***
  External: 52 x 70 x 67 cm
  Interior: 41 x 61 x 55 cm
- ***Weight:*** *14 kg*



27984 - CONTAINER ISOTHERME GASTRO 1/1 **245.14 €**
Insulated box gastronorm 1/1

- **Capacité totale :** 83 litres - 12 niveaux.
- Avec support de carte d'insertion.
- **Dimensions :**
  Extérieures : 45 x 62.2 x 57.5 cm
  Intérieures : 33.3 x 54 x 46 cm
- **Poids :** 11 kg

- ***Totale capacity:*** *83 liters - 12 levels*
- *With the insertion card holder*
- ***Dimensions:***
  External: 45 x 62.2 x 57.5 cm
  Interior: 33.3 x 54 x 46 cm
- ***Weight:*** *11 kg*

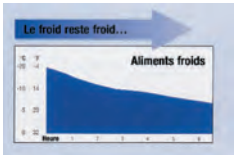


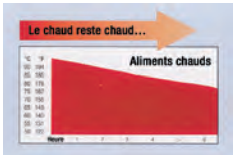
27988 - SOCLE ROULEUR INOX **299.00 €**
S/Steel trolley base

- Dimensions : 50 x 55 x 17 cm
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
  4 wheels, 2 with brakes
- Pour réf. : 27980 et 27984

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS

- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à +120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.

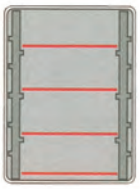








4 étages
Espace = 12.5 cm



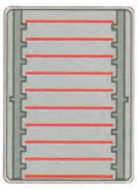
6 étages
Espace = 8.5 cm



2 étages
Espace = 26,5 cm



10 étages
Espace = 5 cm



BOX COMBI 60 x 40 cm

Parois latérales interchangeables, réversibles. Avec languettes 3/5 ou 1/9. Il suffit de retirer les parois latérales les retourner et les remettre en place. Box empilable même empilé, ouverture et fermeture facile.

Dim. intérieures : 62 x 40,5 cm
Dim. extérieures : 70 x 58 cm

Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g
51	62	6400

Code	Désignation	€
28000	Box 4 ou 6 étages	265.00
28002	Box 2 ou 10 étages	265.00



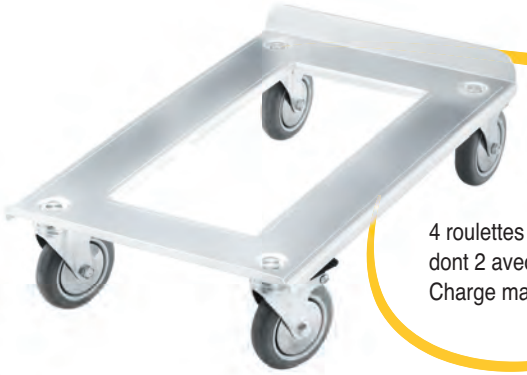
13 étages
Espace = 2.5 cm



BOX COMBI GASTRO 1/1
Chargement frontal pour bacs et plateaux.
Prévu pour un chargement maxi de 2 bacs GN 1/1 Ht 20 cm.
Box empilable, même empilé ouverture et fermeture facile.

Dim. intérieures : 53,5 x 33 cm
Dim. extérieures : 63 x 50 cm

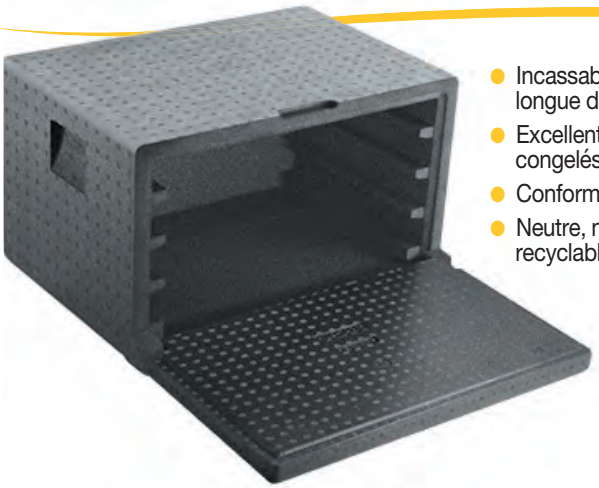
Code	Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g	€
28010	47	58.5	3100	209.00



4 roulettes pivotantes,
dont 2 avec freins.
Charge maxi 100 kg

28004 - CHARIOT POUR BOX COMBI 60 x 40 **151.25 €**
Dolly box combi 60 x 40
Pour réf : 28000 et 28002

28012 - CHARIOT POUR BOX COMBI GASTRO **131.10 €**
Dolly GN 1/1
Pour réf : 28010



- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à +120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.

28009 - BOX COMBI JUNIOR 60 x 40 cm **162.00 €**
Insulated container, box combi junior 60 x 40 cm
Container isotherme
Entrée 60 cm, 4 étages de 5.5 cm
Porte frontale basculante
Dim. intérieures : 60.5 x 40.5 x 32.5 cm
Dim. extérieures : 68 x 49 x 40.5 cm

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS



BOX EMPILABLE 60 x 40 cm
Avec couvercle
Dim. intérieures : 62,5 x 42,5 cm
Dim. extérieures : 68,5 x 48,5 cm

Code	Haut cm	€
28020	12	48.95
28025	20	54.95
28028	30	62.74



28006 - CHARIOT PORTE BOX 135.24 €
(pour box empilable 60 x 40 cm)
Alu/matière plastique avec 2 roulettes pivotantes, flexible,
Dimensions 69 x 49 x 16 cm, poids 3300 g.



28015 - CHARIOT PORTE BOX 73.35 €
(pour box Empilable Gastronorm 1/1)
Avec 2 roulettes pivotantes, très stable,
Dimensions 60 x 40 x 11 cm, poids 2650 g.

BOX EMPILABLE GASTRO 1/1
Avec couvercle
Dim. intérieures : 53,5 x 33 cm
Dim. extérieures : 59,5 x 39 cm

Code	Haut cm	€
28035	11.7	35.45
28036	16.7	40.42
28038	21.7	42.34
28039	25.7	51.35





BOX HOT & COOL
Dim. intérieures : 32 x 24 cm
Dim. extérieures : 36 x 35 cm

Code	Haut utile cm	Haut totale cm	Poids g	€
28058	9.0	13.5	380	18.10



BOX PIZZA AVEC COUVERCLE
Pour pizza, pâtes, salades, vins ou tartes.
Dim. intérieures : 35 x 35 cm
Dim. extérieures : 41 x 41 cm

Code	Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g	€
28050	10	16,5	535	28.60
28051	17.5	24	600	33.79
28052	26.5	33	730	40.00
28053	30.5	37	800	42.71
28054	34	40	905	46.10



28060 - PLAQUE CHAUFFANTE GASTRO 1/1 184.96 €

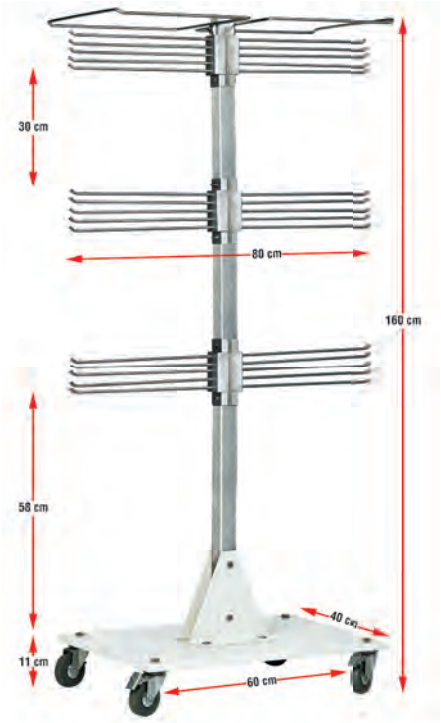
Dimensions : 51 x 32 x 3,5 cm
Alu atteignant 75°C en 5 minutes et qui permet de maintenir les aliments à une température constante.
230 V - Longueur du câble 135 cm - Poids 1700 g



28116 - BOX PLIABLE AVEC COUVERCLE 89.30 €
Dim. extérieures box ouvert : 71 x 49 x 34 cm - Dim. extérieures box plié : 71 x 49 x 12 cm

SUPPORT CERCLES MOBILE

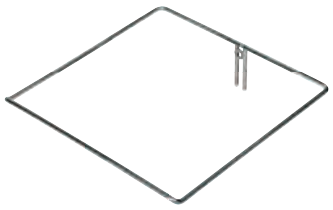
RING HOLDER ON WHEELS



- Capacité environ 200 formes inox. Peut également servir à ranger les ustensiles : fouets, passe sauce, louches...
- Support très robuste en tube et fil inox, socle alu peinture epoxy avec 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
- Permet de suspendre un grand nombre de formes inox dans un encombrement réduit. Facilite le rangement et la manipulation.
- Livré démonté.



28990 - SUPPORT CERCLES MOBILE **627.89 €**
Ring holder on wheels
Support cadre en option : **28992**

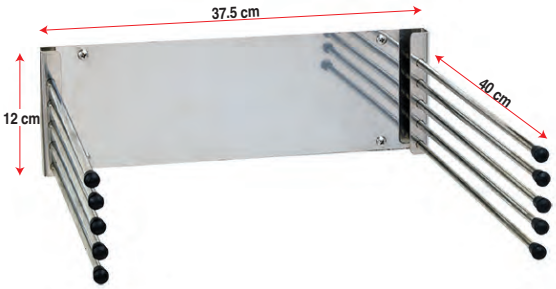


28992 - SUPPORT CADRES 35 x 35 cm (par 2) **61.80 €**
Rectangular frame holder
Permet de ranger les cadres sans les déformer.



SUPPORT CERCLES MURAL

RING HOLDER





- Support très robuste, en acier inoxydable.
- Livré monté.
- 10 barres de support
- Long. 40 cm

28993 - SUPPORT CERCLES MURAL **91.66 €**
Ring holder

SUPPORT USTENSILES MURAL

UTENSILS WALL RACK



- panneau 88.5 x 60 cm en inox
- Possibilité de le fixer en longueur ou en largeur
- perforations Ø 5 mm avec vis inox et chevilles de fixation fournies.
- Livré sans crochets.



28995 - SUPPORT USTENSILES MURAL **110.10 €**
Utensil wall rack

28996 - CROCHET INOX 20 cm P/5 **18.50 €**
Hooks P/5

ÉCHELLES

TROLLEYS



ÉCHELLE CHROMÉE

Pastry tray holder on wheels

Prof. 45 cm - larg. 66 cm - ht 180 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29000	11.5	12	**739.00**
29003	17	8	**694.00**



ÉCHELLE EMBOITABLE CHROMÉE

Pastry tray holder on wheels

Prof. 50 cm - larg. 71 cm - ht 174 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29006	11.5	12	**503.00**

Pour bacs à pâte rectangles ou ronds



ÉCHELLE À BACS INOX

Pastry tray holder on wheels

Prof. 55 cm - larg. 59 cm - ht 196 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29010	17.5	9	**390.90**



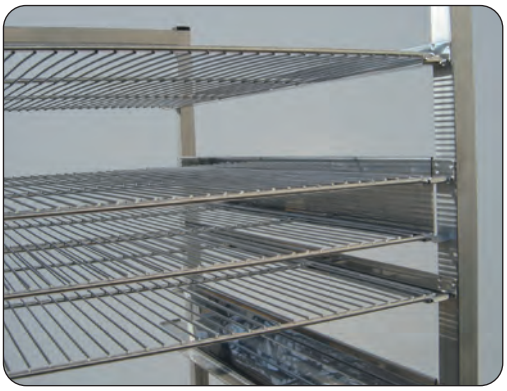


ÉCHELLE ZIG ZAG INOX, ENTRÉE 40 CM

Pastry tray holder on wheels

Prof. 70 cm - larg. 53 cm - ht 178 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29012	10	15	**445.00**
29015	7.5	20	**457.00**

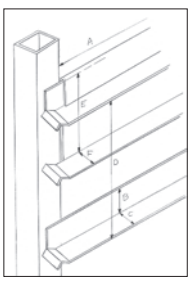


KIT DE 2 GLISSIÈRES AMOVIBLES INOX "VARICAP"

29017	Pour échelle pâtissière entrée 40 - 15 étages 29035	**20.00 €**
29018	Pour échelle pâtissière entrée 40 - 20 étages 29037	**20.00 €**
29019	Pour échelle pâtissière entrée 60 - 15 étages 29040	**18.18 €**
29020	Pour échelle pâtissière entrée 60 - 20 étages 29043	**18.18 €**

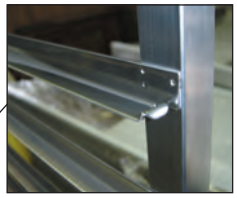
Pour d'autres modèles de glissières nous consulter :
Précisez les dimensions A, E, F (voir croquis)

Augmente le nombre d'étages de vos échelles roulantes ; La glissière **VARICAP** se clipse sur la glissière de votre échelle ; ce qui permet d'augmenter la capacité de votre échelle en divisant par 2 la hauteur de l'étage.



ÉCHELLES

TROLLEYS



• **Butées aux extrémités de chaque glissière**



ÉCHELLE GASTRONORME INOX 18/10

Gastronorm tray on wheels

Code	Désignation		Prof. cm	larg. cm	haut. cm	espace cm	€
29023	Entrée 32.5	17 étages	55.2	38.3	165	7.5	343.00
29024		20 étages	55.2	38.3	179	7.5	359.00
29028	Entrée 53	17 étages	67.2	58.8	165	7.5	378.00
29030		20 étages	67.2	58.8	179	7.5	396.00

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE INOX 18/10

Pastry tray holder on wheels

Code	Désignation		Prof. cm	larg. cm	haut. cm	espace cm	€
29035	Entrée 40	15 étages	61.2	46.2	176	10.2	312.66
29037		20 étages	61.2	46.2	176	7.5	337.95
29040	Entrée 60	15 étages	41.2	66.2	176	10.2	337.00
29043		20 étages	41.2	66.2	176	7.5	384.00



• **Roulettes ø 125 à bandage caoutchouc 4 pivotantes dont 2 à freins**





29031 - ÉCHELLE PÂTISSIERE INOX - 20 ÉTAGES - ENTRÉE 40 cm

Livrée en kit, à monter **290.00 €**

Pastry tray holder, assembly kit

Haut 170 cm - profondeur 60 cm - Largeur 40 cm - Intervalle de 6.7 cm



29044 - ÉCHELLE PÂTISSIERE ET GASTRONORME INOX 20 ÉTAGES - ENTRÉES 40 et 32.5 cm 459.00 €

Pastry and gastronorm tray holder

Cette échelle accepte les plaques et grilles pâtissières 60 x 40 cm et gastronormes 51 x 32.5 cm.
Haut 178 cm - profondeur 63 cm - Largeur 46 cm - Intervalle 7.5 cm - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

ÉCHELLES
TROLLEYS





29045 - ÉCHELLE INOX POUR PLAQUE À PAIN 18 ÉTAGES **408.00 €**

Racking trolley for french bread sheet s/steel

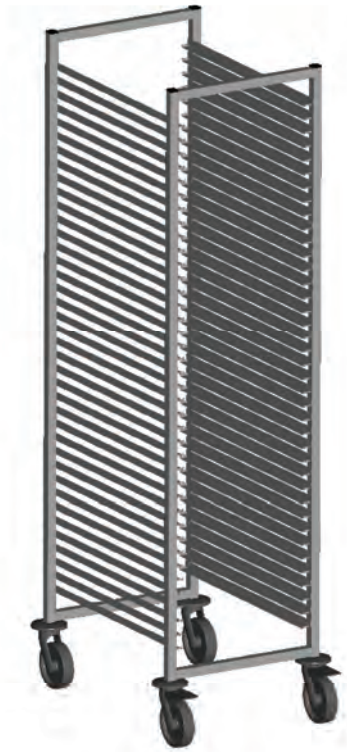
Haut 182 cm - Profondeur 82.5 cm - Largeur 49 cm
4 roulettes pivotantes Ø 10 cm chape inox
Entrée 44 cm - pour plaques à pains et baguettes de largeur 43 cm



ÉCHELLE INOX POUR PLAQUES ET GRILLES
60 x 80 cm et 60 x 40 cm - 20 étages

Trolley s/steel

Code	Désignation	Prof. cm	Larg. cm	Haut. cm	Espace cm	€
29046	Entrée 60	82.5	66	184	8	**470.00**
29048	Entrée 80	63.5	86	176	7.5	**470.00**



29047 - ÉCHELLE INOX 30 ÉTAGES ENTRÉE 40 cm **506.00 €**

(spéciale chocolatier, traiteur...)

Caterer trolley s/steel

Pour plaques et grilles 60 x 40 cm
Haut 178 cm - Profondeur 63.5 cm - Largeur 46 cm
4 roulettes pivotantes Ø 12.5 cm chape polyamide
dont 2 avec freins. Espace 49 mm



ÉCHELLE INOX MURALE 76.5 x 42 cm prof 35 cm

Wall rack s/steel

Bras repliables pour un encombrement réduit

29049 - 6 ÉTAGES (espace 14 cm) **314.40 €**
29050 - 8 ÉTAGES (espace 10 cm) **343.20 €**

ÉCHELLES

TROLLEYS



33008 - TABLE DE TRAVAIL INOX **230.00 €**
8 niveaux - Entrée 40
Tray holder on wheels
Dim : 64 x 44 x ht 91 cm
Livrée en kit à monter



37650 - TABLE POUR GUITARE **959.40 €**
Trolley for slicing machine
Plan de travail en acier inoxydable 700 x 700 mm x ht 900 mm
Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à verin réglables ;
5 rangements verticaux pour bras de coupe ;
tablettes rabattables en option

37651 - TABLETTE RABATTABLE 400 x 700 mm **262.40 €**
Folding table





TABLE DE TRAVAIL INOX SUR ROULETTES
Tray holder on wheels

33009 - 8 niveaux - Entrée 60 **363.00 €**
33010 - 8 niveaux - Entrée 40 **332.00 €**
Dim : 64 x 44 x ht 85 cm



33011 - TABLE DOUBLE AVEC RANGEMENT **561.45 €**
16 niveaux - Entrée 40
Double tray holder on wheels
Dim : 90 x 64 x ht 85 cm

HOUSSES POUR ECHELLES
PROTECTION COVERS FOR TROLLEYS



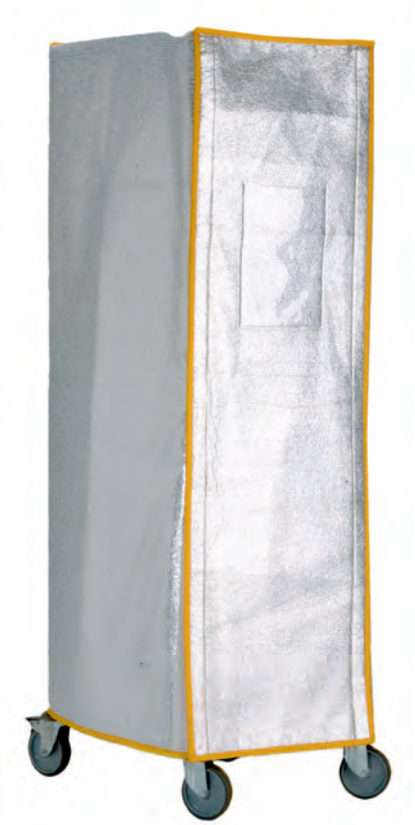
HOUSSE DE PROTECTION JETABLE POLYETHYLENE - 60 MICRONS
Protection covers

Pour échelle pâtissière 60 x 40 cm P/40

Code	Long	Larg	Haut	€
29055	68 cm	50 cm	175 cm	**77.25**

Pour échelle gastro 65 x 53 cm P/40

Code	Long	Larg	Haut	€
29056	70 cm	60 cm	180 cm	**84.91**



29065 - HOUSSE ISOTHERME **295.20 €**
Protection covers
Housse isotherme (cousue, gansée jaune) à fermeture par velcro 50 mm, pour échelle 60 x 40 cm avec un porte document soudé sur la porte
Matériau : Mousse PP 3 mm + Cristal armé.
Dim. housse : 500 x 670 x 1620 mm



HOUSSE DE PROTECTION JETABLE EN ROULEAU 14 MICRONS
Protection covers

Pour échelle pâtissière 60 x 40 cm P/100

Code	Long	Larg	Haut	€
29070	65 cm	50 cm	185 cm	**45.83**

Pour échelle gastro 65 x 53 cm P/100

Code	Long	Larg	Haut	€
29072	82 cm	70 cm	190 cm	**64.15**

29075 - DISTRIBUTEUR MURAL PLASTIQUE **97.32 €**
Plastic covers distributor
92 x 14 x h 20 cm

ROULETTES
WHEELS



ROULETTE PIVOTANTE CAOUTCHOUC

Code	Ø cm	€
29200	5	10.65
29201	6,5	11.37
29202	8	11.66
29203	10	12.27



GALET CAOUTCHOUC SERIE LARGE

Code	Ø cm	€
29210	8	3.44
29211	10	3.90
29212	12,5	5.35



29215 - ROULETTE POUR ECHELLE SUJOL NOUVEAU MODÈLE SANS EMBOUT Ø 10 cm 12.40 €



29217 - ROULETTE POUR SOCLE ROULEUR Ø 10 cm 8.35 €



29218 - GALET POUR DIABLE - Ø 20 cm 12.35 €



29220 - ROUE GONFLABLE POUR DIABLE- Ø 26 cm 25.89 €



GALET CAOUTCHOUC SUJOL SERIE ETROITE ET POUR PANIER PLIANT

Code	Ø cm	€
29223	5	4.36
29224	7,5	4.60



29227 - ROULETTE POUR PANIER PLIANT ET SUJOL - Ø 7,5 cm 8.90 €



29230 - ROUE POUR CHARIOT DE MANUTENTION - Ø 12,5 cm 16.77 €



29233 - ROULETTE POUR CHARIOT DE FOUR ROTATIF - Ø 10 cm 27.05 €



29235 - GALET POUR CHARIOT DE FOUR ROTATIF - Ø 10 cm 15.87 €



29240 - ROULETTE POUR ECHELLE - Ø 13 cm 11.95 €

29241 - ROULETTE POUR ECHELLE - Ø 13 cm avec frein 15.73 €

BALANCES MÉCANIQUES
AUTOMATIC SCALES



BALANCE MÉCANIQUE PLATEAU CREUX
Mechanical scall

Code	Kg	Division	Bol	€
29911	5	20	Ø 20.5 x 4 mm	46.85
29912	10	5	Ø 26 x 5.5mm	48.34



29930 - BALANCE AUTOMATIQUE 5 KG 32.50 €
Plateau creux Ø 24 cm - division 20 g
Automatique scale



29932 - BALANCE MÉCANIQUE 15 KG 70.28 €
Plateau plat - division 50 g
Mechanical scale



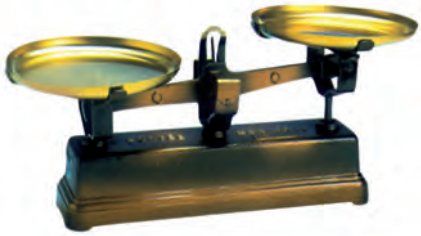
BALANCE ROBERVAL POUR LABORATOIRE AVEC PLATEAUX ALU FORME CUVETTE
Roberval scale, aluminium pans
30105 - Balance 5 kg 456.44 €
30107 - Balance 10 kg 469.67 €



PAIRE DE CROISILLONS
30110 - Pour balance 5 kg 40.43 €
30111 - Pour balance 10 kg 39.20 €



PLATEAUX CUVETTE, LA PAIRE
Aluminium pans
30113 - Pour balance 5 kg - Ø 25 cm 48.84 €
30114 - Pour balance 10 kg - Ø 27 cm 52.97 €



BALANCE ROBERVAL, POUR LABORATOIRE AVEC PLATEAUX LAITON
Roberval scale, copper pans
30120 - Balance 5 kg 442.74 €
30122 - Balance 10 kg 455.57 €



PLATEAUX CUIVRE, LA PAIRE
Copper pans
30125 - Pour balance 5 kg - Ø 20 cm 48.84 €
30126 - Pour balance 10 kg - Ø 22 cm 51.58 €



SERIE POIDS LAITON SOCLE BOIS
Set of copper weights
30170 - La série de 1 kg - (1g. à 500 g.) 115.54 €
30171 - Socle seul 22.93 €

SERIE POIDS LAITON SOCLE BOIS
Set of copper weights
30175 - La série de 2 kg - (1g. à 1000 g.) 181.37 €
30176 - Socle seul 28.39 €



POIDS LAITON
Copper weight

Code	Poids g	€
30150	1	3.87
30151	2	4.07
30152	5	4.26
30153	10	4.76
30154	20	5.00
30155	50	6.70
30156	100	9.10
30157	200	13.75
30158	500	25.95
30159	1000	51.90
30160	2000	71.36
30161	5000	259.49

BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES



- Brut/Tare/Comptage/Cumul
- Ecran à LCD rétroéclairé, h des chiffres 25 mm
- Indicateur inclinable en ABS
- Plateau en inox 304 L - 400 x 300 mm
- Hauteur totale 60 cm
- Alimentation secteur intégrée
- Batterie, 6V 3.2 AH - Accessible
- Autonomie 40 H
- Auto off (sur batterie)
- 4 pieds en caoutchouc réglables
- Colonne inox 330 mm adaptable des 2 côtés du plateau
- Structure en acier peinture epoxy
- IP 65
- Température utilisation 0°C à 40°C



BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE
Laboratory scale with column

Code	Désignation	€
30256	Balance 30 kg/2 g	**485.00**
30257	Balance 60 kg/5 g	**495.00**

Seule Balance Française du marché à être certifiée Origine France Garantie. Elle est idéale pour toutes les applications en métiers de bouche.

Facile à nettoyer, cette balance répond aussi aux exigences de l'industrie agroalimentaire.

La colonne est adaptable des deux cotés de la balance. Vous optimisez suivant la place et le besoin.



BALANCE DE LABORATOIRE ÉTANCHE
TXI scale

- Dimensions du plateau : 230 x 190 mm
- Dimensions de la balance : 235 x 285 x 110 mm
- Poids : 3.8 kg - Indice de protection / IP 67
- Batterie interne rechargeable - 80 h d'autonomie
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Double écran avant et arrière
- **Les + :** IP 67, protégée contre les poussières et projections d'eau ; chargeur intégré.

Code	Désignation	€
30260	Balance 6 kg/0.5 g	**272.00**
30263	Balance 15 kg/1 g	**282.00**
30265	Balance 30 Kg/2 g	**292.00**



BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE
Laboratory scale with column

Code	Désignation	€
30270	Balance 60 kg, 10 g - 400 x 300 mm	**337.00**
30272	Balance 150 kg, 20 g - 500 x 400 mm	**436.00**

- Adaptateur secteur intégré
- Batterie interne rechargeable
- Ecran LED à haute brillance - haute résolution (x10)
- Plateau en acier inoxydable, structure interne en acier peint
- **Les + :** idéale pour le pesage des pâtons, robuste et simple d'utilisation.

BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES



30252 - BALANCE POIDS/PRIX 15/30 Kg - 5/10 g **388.00 €**
Shop scale

- Dimensions du plateau : 230 x 300 mm
- Dimensions de la balance : 320 x 117 x 340 mm
- Vignette et carnet métrologique inclus. Balance homologuée Classe III, non valable pour le préemballage.
- Double lecture automatique : 5 et 10 grammes
- Poids 5 kg - 10 PLU directs
- Plateau de pesée en acier inoxydable
- Double écran Avant (Vendeur) et Arrière (Acheteur)
- Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie
- Capot de protection plastifié pour protéger et faciliter le nettoyage
- Adaptateur secteur inclus
- **Les + :** Double lecture pour plus de précision - Valable pour les transactions commerciales.



30290 - BALANCE PORTABLE 5 kg - précision 1 g **38.72 €**
Portable scale

- Balance pour la cuisine
- Plateau en acier inoxydable
- Fonction tare
- Extraplate : occupe un minimum d'espace
- Dimensions du plateau : 182 x 217 mm
- Dimensions de la balance : 187 x 217 x 16 mm
- Alimentation : Piles standard



30293 - BALANCE DE POCHE **15.00 €**
Pocket scale

- Portée 650 g, grande précision 0.1 g
- Alimentation 2 piles AAA
- Tare + rétroéclairage
- Dimensions de la balance : 127 x 75 x 20 mm
- Dimensions du plateau : 75 x 64 mm



30300 - BOL DOSEUR AVEC BALANCE DIGITALE **27.80 €**
Measuring jug scale

- Idéal pour la cuisine et l'industrie
- Pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Contenance : 1 litre
- Affichage à cristaux liquides sur la poignée, affiche la mesure en gramme (g) ou millilitre (ml)
- Bol gradué :
  1ère face : ml
  2ème face : tasse (1 tasse = 237 ml)
- S'eteint automatiquement après 5 mn
- Indication pile faible
- 1 pile bouton CR2032 incluse
- Matière : PVC

Dim : 140 x 133 x 135 mm
Poids : 242 g

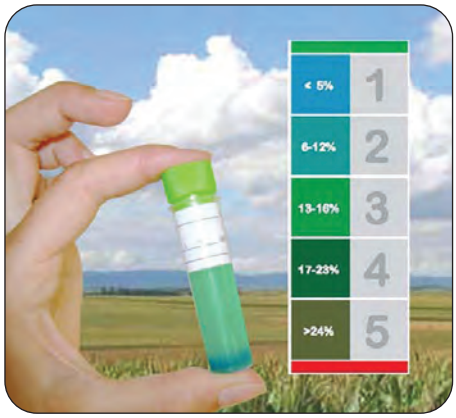


30305 - CUILLÈRE AVEC BALANCE DIGITALE **27.47 €**
Spoon scale

- Idéale pour la cuisine pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Idéale pour l'industrie
- Cuillère détachable avec marquage
- Cuillère à soupe - cuillère à café
- Résultat précis
- Fonction maintient de l'affichage du poids actuel
- Fonction addition des pesées
- s'éteint automatiquement après 2 mn
- Affichage de la mesure en gramme
- Poids maximal : 300 g
- Volume cuillère : 57 ml
- Unité de mesure minimale : 0.1 g
- Indication pile faible
- 2 piles AAA incluses

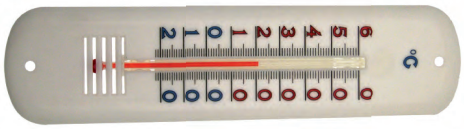
Dim : 230 x 50 x 24.4 mm
Poids : 90 g

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE À USAGE UNIQUE
Oil test
Permet de mesurer rapidement la qualité de l'huile de friture. Ce test permet d'éviter de jeter les huiles encore saines.

Code	Désignation	€
30480	Sachet de 2	**8.40**
30481	Boite de 10	**43.44**



30498 - THERMOMÈTRE AMBIANCE PLASTIQUE -20° +60°C **1.90 €**
Précision 1°C long 19 cm
Thermometer



30500 - THERMOMÈTRE FRIGO TOUT PLASTIQUE **1.00 €**
-40° +40° C
Freezer thermometer



30501 - THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR -50° +40°C **2.00 €**
Longueur 20 cm
Freezer thermometer



30503 - THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR **9.50 €**
Freezer thermometer
- Cadran inox
- -30°C +30°C
- A poser, avec crochet



30504 - THERMOMÈTRE DIGITAL FRIGO/CONGÉLATEUR **20.42 €**
Thermometer refrigerator freezing with alarm
- -50°C +70°C
- Résolution : 0.1°C - Précision : +/-1°C
- Fonctions : alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
- Maxi/Min - Int/Ext - Aimant
- Cable 100 cm



30505 - THERMOMÈTRE PÂTE STYLO ALCOOL -25° +50° C **2.90 €**
Pen thermometer





30540 - THERMOMÈTRE EAU ALCOOL -10 + 60° C **9.12 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire
Water thermometer

30541 - RECHARGE / *Refill* **8.47 €**





30555 - THERMOMÈTRE À ALCOOL POUR LE FROID -50°+50° C
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire **9.24 €**
Alcohol thermometer

30556 - RECHARGE / *Refill* **8.47 €**

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS





30560 - **THERMOMÈTRE CHARCUTIER -10° +120° C** **9.12 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire
Pork butcher or pate thermometer

30561 - **RECHARGE** / *Refill* **8.47 €**



30570 - **THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C** **11.98 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polyamide gris alimentaire
Sugar Thermometer



30571 - **THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C** **21.15 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine métal
Sugar Thermometer



30575 - **THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C** **23.93 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine inox
Sugar Thermometer



30580 - **RECHARGE THERMOMÈTRE CONFISEUR** **9.58 €**
Refill



30585 - **THERMOMÈTRE EN VERRE À PIQUER +30° +100°C** **8.13 €**
Glass thermometer
Long. 22 cm
Fond émaillé jaune très lisible



30590 - **SUPPORT THERMOMÈTRE** **32.81 €**
Haut 32 cm
S'adapte sur tous récipients
Thermometer stand





30592 - **SUPPORT THERMOMÈTRE SONDE** **7.07 €**
Digital thermometer holder
En acier inoxydable, se clipse sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit.



S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le thermomètre pendant la cuisson. Sert également de support fouet

03580 - **SUPPORT THERMOMÈTRE INOX** **15.96 €**
Hauteur 45 cm - largeur 11 cm
Thermometer holder

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



30605 - THERMOMÈTRE -40° +300°C **29.98 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox perçante de 90 mm - ø 3.6 mm
- Avec câble de 1 mètre. Permet de surveiller la température de cuisson
- Résolution 0.1°C



30610 - THERMOMÈTRE CHECKTEMP 1 -50° +150°C **66.52 €**
Electronic thermometer
- Sonde 0.2°C, sonde en inox Ø 3 mm longueur 100 mm
- Avec cable de 1 mètre, fonctionne avec pile ronde AAA



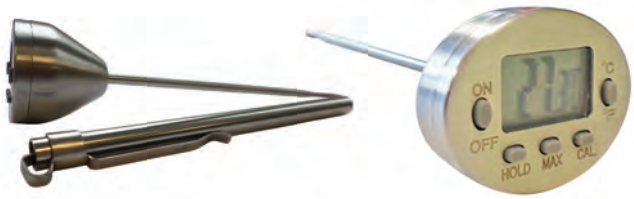
30612 - THERMOMÈTRE -50° +300°C **25.65 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox avec cable de 1 mètre
- Alarme sonore et visuelle pour température mini et maxi réglable
- Fonction "hold" : maintien de la température



30615 - THERMOMÈTRE CHECKTEMP -50° +150°C **62.92 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox de 105 mm protégé par un fourreau protecteur en plastique.
- Lecture claire, facile d'utilisation



30620 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE -50° +200°C **30.66€**
Waterproof electronic thermometer
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+120°C) sinon ± 2°C
- Forme T pour une meilleure lecture
- Sonde perçante robuste inox
- 125 mm - Ø 5 mm - IP65



30625 - THERMOMÈTRE DIGITAL TOUT INOX **23.06 €**
S/steel electronic thermometer
- - 50 + 300°C / -58 + 572°F
- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-10 +100°C)
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2.5 mm
- Maintien des données
- Etanche IP65
- Température MAX
- Réajustable au point 0°C
- Compatible avec induction



30627 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE -50° +200°C **15.74 €**
Waterproof electronic thermometer
- Sonde inox de 125 mm - Ø 3.5 mm
- Arrêt automatique après 10 mn
- Prise de température à la seconde
- Fonction max/min
- Foureau protecteur pour la sonde
- Etanche aux projections d'eau, poussières...
- IP65



30628 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE IP 67 -50° +200°C **31.34 €**
Waterproof electronic thermometer
- Complètement étanche, passe au lave vaisselle
- Résolution 0.1°C
- Fonction hold
- Sonde 120 mm - Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction



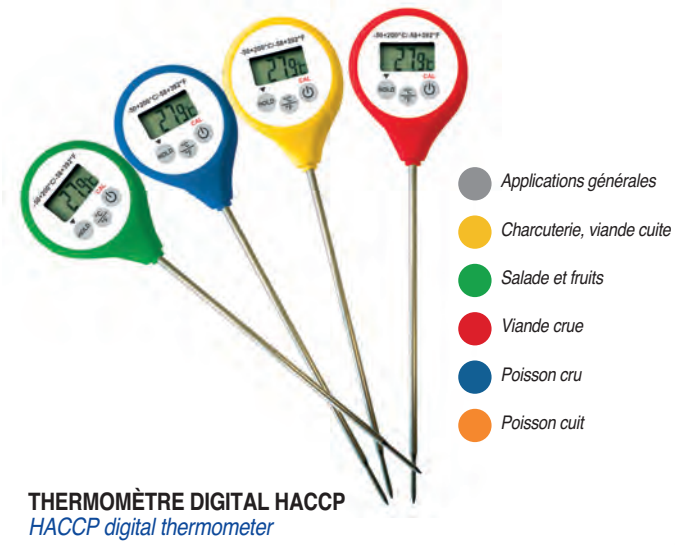
30629 - THERMOMÈTRE TOUT INOX IP65 **21.12 €**
S/steel pocket thermometer
- - 50 + 300°C
- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20 +150°C) sinon +/-2°C
- Fonctions : HOLD
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Compatible avec induction



30630 - THERMOMÈTRE DIGIT PRIMA LONG -50°+200°C **10.55 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox de 125 mm
- Résolution : 0.1°C
- Foureau protecteur en plastique

Les thermomètres électroniques ne sont **PAS GARANTIS.** Nous assurons les réparations dans la mesure du possible si utilisation normale (bien respecter la plage des températures).

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



THERMOMÈTRE DIGITAL HACCP
HACCP digital thermometer

- -50 +200°C IP67
- Résolution : 0.1°C
- Précision garantie et certifiée : ± 0.5°C (-20 +100°C) sinon +/-1°C
- Fonction : DATA HOLD
- Etalonnage automatique à 0°C
- Sonde inox perçante : Lg 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction

Code	Couleur	€
30631	Gris / *Grey*	**40.44**
30632	Jaune / *Yellow*	**40.44**
30633	Vert / *Green*	**40.44**
30634	Rouge / *Red*	**40.44**
30635	Bleu / *Blue*	**40.44**
30636	Orange / *Orange*	**40.44**



30645 - THERMOMÈTRE -45°+150°C **16.25 €**
Electronic thermometer

- Sonde inox de 120 mm
- Précision : ± 1,2°C
- Prise de température à la seconde
- Foureau protecteur en plastique



30646 - THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE -50° +300°C **18.13 €**
Electronic thermometer

- Sonde de 135 mm
- Poignée ergonomique pour une meilleure prise en main
- Cadran de Ø 40 mm très lisible
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique
- Etanche IP65 aux projections d'eau, poussières...



30647 - THERMOMÈTRE SONDE PLIABLE -50° +300°C **15.45 €**
Electronic thermometer

- Sonde de 125 mm orientable pour une sécurité accrue
- Fonction mini/maxi - Data hold
- Prise de la température à la seconde
- Mise en mémoire possible de 10 températures.
- Précision d'environ 1°C (entre 0° et + 100°C)
- Compatible induction



30649 - THERMOMÈTRE SONDE -50° +300°C **13.80 €**
Electronic thermometer

- Sonde inox de 190 mm
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique

30655 - PILE BOUTON POUR THERMOMÈTRE ELECTRONIQUE
1.4 Volts P/2 **5.80 €**



30656 - THERMOMÈTRE INFRAROUGE **40.10 €**
Infrared thermometer

- Format de poche
- -50+300°C
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 2°C
- Ratio de la distance : 2/1
- Fonction MAX / MIN
- Sans visée laser



30657 - THERMOMÈTRE À VISÉE LASER **56.74 €**
- 50° + 280° C
Laser thermometer

- Précision + ou - 2° C
- Mesure infra rouge de la température de surface des aliments, sans contact. Contrôle la température à la réception des marchandises, dans les zones de stockage.

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



30650 - THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ 104.93 €
Connected oven thermometer
- -50 +300°C - précision ± 1°C
- Contrôle de la cuisson à distance avec alarme sur le smartphone lorsque la température à coeur est atteinte.
- Application téléchargeable gratuitement sur iphone et androïd
- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde. 5 niveaux de cuisson et 6 types de viandes pré-enregistrées.
- Fonction programmation, timer, historique.
- Ecran LED
- Capacité : 6 sondes en simultané.
- Portée 250 m en champ libre
- Boitier à affichage digital
- Livré avec 2 sondes inox câble 150 cm

30651 - SONDE SEULE 23.12 €
Additional probe



30658 - THERMOMÈTRE POUR FOUR DE -50 À +300°C 18.06 €
Sonde inox perçante de 150 mm Ø 4 mm
Oven electronic thermometer
- Dispose d'un aimant au dos
- Cable inox de 1 m supportant la chaleur du four
- Fonction minuteur 99 minutes et 59 secondes, alarme
- Idéal pour la maitrise des cuissons à coeur



Le cable va au four

30659 - THERMOMÈTRE POUR FOUR DE -50 À +300°C 31.97 €
Oven thermometer with alarm
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+100°C) sinon ± 2°C
- Fonction MAX / MIN - DATA HOLD
- Timer 99 h - 59 mn
- Alarme aimant
- Sonde inox : 150 mm - Ø 4 mm
- Cable inox : 100 cm
- Compatible induction



30660 - THERMOMÈTRE FOODCARE -50° +150°C 195.05 €
Sonde inox 100 mm
Foodcare thermometer with needle
Thermomètre à thermistance, simple, rapide et précis, boîtier blanc et ergonomique, avec sonde de pénétration interchangeable pour liquide, produits semi-solides et en décongélation (chaîne du froid).
- Exactitude ± 0.4°C de -50 à 150°C
- Sonde à thermistance étalonnée en acier inoxydable, universelle, interchangeable, avec cable 1 m
- Fonction Cal-check : vérification simple et rapide de l'exactitude de mesure avec clés de test (en option)
- Boitier blanc simple à nettoyer
- Instrument étanche, parfaitement adapté aux environnements hostiles (fortes humidités, projections de liquides...)



30662 - THERMOMÈTRE DE FOUR +50° +300°C 9.78 €
Corps en inox Ø 50 mm
Oven thermometer



30664 - THERMOMÈTRE À CADRAN SONDE 14.5 cm DE 0° À +120°C 8.81 €
Cadran 5 cm - Permet de mesurer la température des viandes pendant les cuissons
Meat thermometer



30671 - THERMOMÈTRE CADRAN CUISSON SOUS VIDE 8.59 €
Vaccum thermometer
- +40 +90°C
- Ø 45 mm
- Sonde inox 200 mm
- Zones couleurs
- Avec clip

USTENSILES DE MESURE
MESURING USTENSILS



30663 - THERMOMÈTRE-HYGROMETRE **15.67 €**
Affiche simultanément la température et l'hygrométrie ambiente. Température de -30° à +50° C et humidité de 0 % à 95 %.
Hygrometer



30665 - PH MÈTRE DE POCHE **71.61 €**
Ph meter
- 0-14 pH
- Résolution de l'affichage : 0.1 pH
- Précision : ± 0.1 pH
- Electrode interchangeable
- Auto-calibration pH 7.0
- Avec solution pH 7.0
- En coffret et avec mode d'emploi



30668 - SORBETOMÈTRE 0 à 55 % **101.71€**
Refractometer 0 to 56%
Pour sorbets, glaces, jus de fruits, concentrés...

30669 - RÉFRACTOMÈTRE 58 à 92 % **101.71 €**
Refractometer
Pour pâte de fruits, confitures, sirop concentrés...



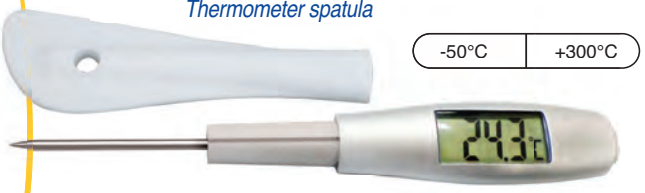
30670 - REFRACTOMÈTRE - SORBETOMÈTRE **207.03 €**
Pour le contrôle de la teneur en sucre : 1 échelle 0 à 80 % : 0.5%. Livré dans un étui rigide.
Refractometer



30672 - REFRACTOMÈTRE NUMÉRIQUE COMPACT **313.05 €**
Electronic refractometer
Pour la mesure de concentration de sucre 0-85% BRIX.
- **Grand écran LCD double niveau**
  Concentration de sucre et température
- **Gamme Brix étendue**
  Applications polyvalentes
- **Etalonnage facile et économique**
  A l'aide d'eau distillée
- **Compensation automatique de la température**
  Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Etanche IP65 et compact**
  Mobilité et robustesse idéal pour les mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductible**
  Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
  Mesure en 3 étapes et résultats en moins de 2 secondes



04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE 29 cm - Sonde 75 mm inox **11.66 €**
Thermometer spatula



- **Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...**
- **Sonde électronique amovible** pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.



04190 - SPATULE THERMOMÈTRE SILICONE 32 cm **20.00 €**
Thermometer spatula



30675 - PÈSE SIROP MINIMUS **5.45 €**
En verre, graduation de 1150 à 1300 g/L, degré baumé
Small syrup density meter



30677 - PÈSE SIROP **5.61 €**
En verre, graduation de 1100 à 1400 g/L, degré baumé
Syrup density meter



30680 - PÈSE SAUMURE **8.47 €**
En verre, densimètre à saumure en unités légales graduation de 1000 à 1250 g/L, degré baumé
Brine density meter

USTENSILES DE MESURE
MESURING USTENSILS



30685 - EPROUVETTE PÈSE SIROP GRADUÉ 15.75 €
100 ml Ø 3 h 25 cm en plastique alimentaire
Syrup density meter test tube



30686 - MINUTEUR 99 minutes 8.98 €
99 minutes timer
Minuteur / Chronomètre
- Dos aimanté avec pince
- 6 x 5 cm



30687 - MINUTEUR 20 heures 8.98 €
20 hours timer
Minuteur / Chronomètre
- Dos aimanté avec pince
- 6 x 5 cm



30688 - 4 MINUTEURS EN 1 (H-M-S) 17.06 €
4 fonction timer
4 programmations possibles
- Horloge 12 / 24 heures
- Très grand affichage
- Dos aimanté avec pince



30689 - MINUTEUR 100 mn 6.56 €
Digital timer
Dos aimanté



30690 - MINUTEUR CHRONOMÈTRE 24H 12.49 €
24 h timer
- Affichage digital H/mn/sec grand format
- Dim. : 90 x 46 x 45 mm



30691 - MINUTEUR MÉCANIQUE 60 mn 3.00 €
Mechanical timer
- Dim. : 60 x 60 mm



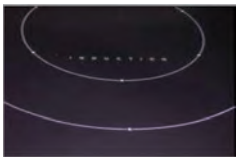
30695 - MINUTEUR CHRONO (m-s) 12.30 €
Digital timer
- Minuteur : 99 mn - 59 s
- Chronomètre : 99 mn - 59 s
- Ecran tactile
- Son 80 dB
- Dos aimanté



30697 - MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL 77.78 €
Heavy duty timer
Le minuteur professionnel possède 4 différents timers (T1, T2, T3, T4) pouvant fonctionner simultanément. lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonne et la LED de couleur correspondante clignote.
- Minuterie 23 heures - 59 min - 59 sec
- Clavier étanche
- Mémoire
- Très stable sur patin antidérapants
- Son 80 dB
- Fonctionne sur pile ou secteur
- Dimensions : 13.5 x 9.5 x ht 16 cm

PLAQUES À INDUCTION
INDUCTION COOKERS

Avantage de la cuisson par induction : rendement immédiat, consommation électrique réduite ; souplesse de fonctionnement permettant de passer instantanément de **l'ébullition** au mijotage ; confort d'utilisation ; absence de dégagement de chaleur de la plaque ; hygiène parfaite ; plaque lisse.
Le principe la chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. Ce champ est créé électroniquement. Il n'y a pas d'élément chauffant. La cuisson s'effectue sans aucune perte de chaleur. Le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson.



GLACE VITRO CERAMIQUE
Glace résistante aux hautes températures, épaisseur 4mm.



INSTALLATION
La table est livrée prête à l'utilisation. Elle ne doit pas être placée au-dessus d'un élément produisant de la chaleur.



- Structure en inox AISI 304 avec un dessus en verre vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur
- Inducteur : 230 mm équipé d'une triple couronne auto-adaptable en fonction du diamètre de la casserole,
- Minuterie d'une durée de 99 minutes avec signal sonore et visuel,
- Commande par clavier à touches sensitives :
  marche/arrêt, sélection manuelle (+/-) de 0 à 12 avec affichage ; présélection 6 – 10 – 12 des puissances et réglage minuterie avec affichage,
- Alimentation : 210V-230V (monophasé) AC 50-60Hz, cordon secteur de 140 mm fourni,
- Poids : 10,4 kg
- Dimensions : 365x460x75mm

30991 - PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW 935.00 €
2,8 kW Induction cooker



PUISSANCE DISPONIBLE
De 50 Watts à 2.800 Watts
(fonction boost)



- Carter inox et glace vitrocéramique,
- Inducteur de 180mm,
- Commande par clavier à touches sensitives : Marche – Arrêt et sélection manuelle (+/-) avec affichage,
- Alimentation : 210V-230V (monophasé) AC 50-60Hz, cordon secteur de 140 mm fourni,
- Filtre lavable fourni,
- Poids : 7 kg
- Dimensions : 305x305x76 mm

30992 - PLAQUE À INDUCTION 2,2 KW 599.00 €
2,2 kW Induction cooker



PUISSANCE DISPONIBLE
De 50 Watts à 2.200 Watts



Ce disque permet l'utilisation de tous les produits non-induction sur une plaque à induction

This disc allows to use any non induction products for induction cooking

DISQUE RELAIS POUR INDUCTION
Interface disc for induction cooking

Code	Ø cm	€
00890	24	23.04
00891	28	36.20

PLAQUES À INDUCTION
INDUCTION COOKERS



30993 - PLAQUE À INDUCTION **85.00 €**
Induction cooker
- **Surface en verre**, boitier synthétique
- Minuterie, affichage digital
- 10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
- 10 niveaux de réglage de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Thermostat de sécurité électronique
- Puissance : 2.0 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : 285 x 340 x h 60 mm - Poids : 2.45 kg



30994 - PLAQUE À INDUCTION **120.00 €**
Induction cooker
- Boitier extra plat, structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 26 cm
- 230 Volts - 2000 W
- Dimensions : 296 x 370 x ht 46 mm



30995 - PLAQUE À INDUCTION 3500 W **326.00 €**
Induction cooker
- **Surface en verre**, boitier acier inoxydable
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital,
- Minuterie
- 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
- 10 réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Accepte les **récipients jusqu'à Ø 28 cm**
- Puissance : 3.5 kW /220-240 V 50/60 Hz
- Thermostat de sécurité électronique
- Dimensions : 340 x 445 x h 117 mm - Poids : 7.45 kg



30996 - PLAQUE À INDUCTION DOUBLE **260.00 €**
Double induction cooker
- 2 zones à enclenchement séparé
- Surface en SCHOTT CERAN©, boitier synthétique
- Affichage digital,
- Minuterie digitale jusqu'à 180 mn avec intervallles de 5 mn
- 10 niveaux de puissance (500/2000 W - 600/1500 W)
- 10 niveaux de réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C, intervalles 20°C
- Puissance : 3.5 kW / 230 V 50/ Hz
- Thermostat de sécurité électronique
- Dimensions : 605 x 360 x h 60 mm - Poids : 5.9 kg



30997 - PLAQUE À INDUCTION "WOK" 3500 W **395.00 €**
Wok Induction cooker
- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de la cuve de cuisson : verre
- Plage de température de 61 à 240°C
- Nombre de niveaux de température : 10
- Intervalle du réglage de la température : 20°C
- Réglage de la durée : 1 - 180 mn
- Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute (1 - 30 mn) 10 minute (30 - 180 mn)



00417 - WOK AVEC FOND HÉMISPHÉRIQUE Ø 36 cm - 5.5 L **113.00 €**
Forme adaptée à la plaque à induction 30997
Wook with semi-spherical bottom
- Nombre de niveaux de puissance : 10
- Commande : tactile électronique
- Reconnaissance de casserole
- Protection contre la surchauffe
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arret
- Puissance : 3.5 kW - 220/240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 340 x 440 x ht 125 mm - Poids : 7.54 kg

FOURS MICRO-ONDES
MICROWAVES OVEN



31001 - FOUR MICRO-ONDES 23 L **216.00 €**
23 L s/steel microwaves oven

- Boitier et four en acier inoxydable
- Puissance des micro-ondes : 900 W
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Niveaux de puissance : 6
- Minuterie mécanique jusqu'à 30 mn
- Fonction décongélation
- Dimension chambre de cuisson : 315 x 290 x h 200 mm

Puissance : 1.4 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions : 483 x 425 x h 281 mm
Poids : 12.6 kg



31000 - FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL 25 L **238.50 €**
25 L s/steel grill and microwaves oven

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- 6 programmes de cuisson
- Cavité 25 litres
- Plateau intérieur rotatif Ø 315 mm
- Minuterie manuelle : 60 mn
- Puissance restituée : 900 W
- Puissance grill : 1000 W
- Fonction micro-ondes/grill/décongélation

Voltage : 230 mono/50 Hz
Dimensions : 510 x 430 x 300 mm
Poids : 14.3 kg



31004 - FOUR MICRO-ONDES 30 L **294.00 €**
30 L s/steel microwaves oven

- Construction inox
- Minuterie 99 mn
- Cavité 30 Litres
- Plateau intérieur rotatif 31.5 cm
- Fonction grill
- Puissance grill 1000 W

Voltage : 230 mono
Puissance : 900 W
Dimensions : 520 x 495 x 325 mm



31002 - FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL 25 L **458.40 €**
25 L s/steel microwaves oven

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Commandes digitales 10 touches
- Plat fixe en vitrocéramique
- Possibilité de 10 programmes
- 3 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Puissance restituée : 1000 W
- Dimensions cavité : 335 x 364 x 212 mm

Voltage : 230 mono
Puissance : 1 kW
Dimensions : 520 x 456 h 312 mm
Poids : 15.6 kg



31005 - FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÊTRONS 34 L **1390.00 €**
34 L s/steel microwaves oven

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
- Fonction : chauffage, décongélation
- Puissance des micro-ondes :1800 W
- Niveaux de puissance : 4
- Minuterie : numérique
- Réglage de la durée : jusqu'à 60 mn (Préréglage sur 10 mn + saisie manuelle)
- Programmes réglables : 100
- Commande : électronique
- Affichage : numérique
- Eclairage intérieur
- Dimensions chambre de cuisson 360 x 400 x h 215 mm

Puissance : 3 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions : 570 x 535 x h 365 mm
Poids : 33.5 kg

RÉCHAUDS
GAZ STOVES

MADE IN FRANCE

3 modèles de réchauds compacts et tout inox :
31007 : 1 feu à 7 kW
31010 : 1 feu à 7 kW + 1 feu à 5 kW
31014 : 2 feux à 7 kW + 1 feu à 5 kW

Dispositif de sécurité !
Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité.

Nettoyage facile !
La grille en fonte (29 x 35 cm), la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles et lavables en machine.

Equipement : 1 à 3 brûleurs, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité.
Option : grille fonte rainurée.
Les réchauds sont équipés d'origine avec un injecteur butane propane, l'injecteur gaz naturel étant fourni dans un sachet joint au colis.
Sortie de gaz à l'arrière, prévoir 5 cm de plus en profondeur pour l'installation

3 compact gas stoves in stainless steel:
***31007** : 1 burner 7 kW*
***31010** : 1 burner 7 kW + 1 burner 5 kW*
***31014** : 2 burners 7 kW + 1 burner 5 kW*

Safe cooking!
Independant control of cooking areas safety thermocouple.

Easy cleaning!
Cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable and dish-washable.

***Features:** 1 to 3 burners, 1 to 3 control knobs with slow position, safety thermocouple.*

Référence / *Reference*	31007	31010	31014
Puissance / *Power* (kW)	7 kW	12 kW	19 kW
Dimensions	370 x 460 x 170 mm	690 x 460 x 170 mm	1005 x 460 x 170 mm
Poids / *Weight* (kg)	12	22	32



31010 - RÉCHAUD 2 FEUX **795.00 €**
1 feu 7 kW - 1 feu 5 kW
2 burners gas stove



31014 - RÉCHAUD 3 FEUX **1043.00 €**
2 feu 7 kW - 1 feu 5 kW
3 burners gas stove



31007 - RÉCHAUD 1 FEU **515.00 €**
1 feu 7 kW
1 burner gas stove



TABLE DE RÉCHAUD INOX
Gas cooker table, stainless steel

Table robuste en acier inoxydable
Livrée en kit, à monter.

31020 - TABLE 2 FEUX **452.54 €**
700 x 500 x 720 mm

31021 - TABLE 3 FEUX **545.00 €**
1015 x 500 x 720 mm



31100 - RÉCHAUD TRIPATTE BUTANE PROPANE **45.00 €**
Gas stove
- Puissance : 7500 W
- Poids : 4.3 kg
- Dimensions : 410 x 190 x 75 mm



31110 - RÉCHAUD TRIPATTE **73.81 €**
Gas stove
Gaz butane/propane
- Puissance : 9200 W au butane et propane
- Rampe de 3 robinets en laiton pour alimenter 1 à 3 rampes de feux.
- Raccordement fileté G 1/2 Gaz.
- Poids : 8.5 kg
- Dimensions : 420 x 300 x 205 mm



31120 - KIT DE CONNEXION BUTANE **48.50 €**
Regulator
- 28 mbar avec flexible de 1.25 mètre muni de 2 embouts mécaniques pour garantir la sécurité de la fixation.
- Certifié NF.

PLAQUES À SNACKER "PLANCHA" ÉLECTRIQUES

ELECTRIC PLANCHA GRIDDLE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer chrome dure (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants



- *Stainless steel housing*
- *The hard chromed surface (9 mm plate) facilitates cleaning*
- *With removable dripping tray*
- *Stepless thermostat adjustable up to 300°C*
- *Overheating protection*
- *Suitable for continous use*
- *Power switch with integrated indication lamp*
- *No-slip feet*



31899 - PLAQUE À SNACKER **344.20 €**
Dim. : 45 x 30 x 22.5 cm
Surface grill 33 x 27 cm, complètement lisse.
Plancha griddle, surface grill 33 x 27 cm, entirely smooth.
2000 W - 230 V



31900 - PLAQUE À SNACKER **429.36 €**
Dim. : 55 x 38 x 24 cm
Surface grill 51.8 x 32.8 cm, complètement lisse.
Plancha griddle, surface grill 51.8 x 32.8 cm, entirely smooth.
2400 W - 230 V



31901 - PLAQUE À SNACKER **467.67 €**
Dim. : 55 x 38 x 24 cm
Surface grill 51.8 x 32.8 cm, à gauche une largeur de 25.9 cm lisse et à droite une largeur de 25.9 rainurée.
Plancha griddle, griddle area 51.8 x 32.8 cm, left 25.9 cm smooth and right 25.9 cm ribbed.
2400 W - 230 V



31903 - PLAQUE À SNACKER **649.43 €**
Dim. : 72 x 46 x 24 cm
Surface grill 68.8 x 41 cm, à gauche une largeur de 46.2 cm lisse et à droite une largeur de 22.6 rainurée.
2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux
Plancha griddle, griddle area 68.8 x 42 cm, left 46.2 cm smooth and right 22.6 cm ribbed.
2 independent working areas, 2 heating indication lamps.
3500 W - 230 V



31905 - GRATTOIR POUR PLAQUE À SNACKER **18.35 €**
Scrapper for plancha griddle
- Manche en acier epoxy
- Poignée PVC noire
- Lame en acier trempé interchangeable
- Dimensions : long 30 x larg 10 cm

31906 - LAME DE RECHANGE - Paquet de 5 **6.00 €**
Replacement blade



31980 **31982**

BROSSE MÉTALLIQUE POUR GRILL
Grill brush
Manche bois, fils ronds en acier laitonné

Code	Désignation	Dimensions mm	€
31980	Violon	170 x 51	**3.69**
31982	Avec manche	295 x 32	**3.12**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
DEEP FRYERS ELECTRIC



32038 - FRITEUSE 4 LITRES **159.20 €**
Dim. : 220 x 400 x h 315 mm
Electric fryer 4 L
Puissance : 2.0 KW / 230 V

FRITEUSES SNACK

- Boitier, couvercle, tableau de commande inox
- Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
- Thermostat de sécurité





31918 - FRITEUSE - 8 L **202.00 €**
Dim. : 265 x 430 x h 340 mm
Deep fryer
Puissance : 3.25 KW / 230 V



31919 - FRITEUSE - 2 x 8 L **348.00 €**
Dim. : 550 x 430 x h 340
Deep fryer
Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

Nécessite 2 prises de courant



31921 - FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L **344.85 €**
Dim. : 290 x 550 x h 410 mm
Deep fryer with drain tap
Puissance : 3.25 KW / 230 V



31922 - FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 x 8 L **574.75 €**
Dim. : 580 x 550 x h 410 mm
Deep fryer with drain tap
Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

CRÉPIÈRES
CREPE MAKER



Appareil professionnel destiné à une utilisation semi-intensive.

Température uniforme sur toute la surface :
l'intégration des résistances dans la plaque répartie la chauffe au coeur de la fonte : un procédé exclusif Krampouz.

Température constante dans la durée d'utilisation :
Le système de régulation intégré à la masse de fonte garantit une cuisson identique de toutes les crêpes.

Isolation thermique :
La conception particulière des plaques évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

Crêpière de précision :
- Plaques en fonte spécifiques surfacées Ø 40 cm
- Contrôle précis des températures
- Bâti soudé sans aspérités.
- Isolation thermique des résistances par double écran de tôle
- Une résistance en serpentine uniformément répartie.
- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée
- Alimentation en 230 V monophasé
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Témoin de chauffe
- Trois pieds plastique
- Puissance : 3000 W
- Poids : 16 kg
- Dimensions : 40 x 12.5 cm

31992 - CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD "KRAMPOUZ" **395.00 €**
Crepe maker "standard", electrical



- Brûleur en étoile 6 branches assurant une diffusion idéale de la chaleur
- Système d'isolation du brûleur - écran thermique.
- Plaque en fonte usinée avec rebord et picots sur la face intérieure ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.
- Plaque en fonte émaillée ne nécessitant pas de préparation initiale
- Bati inox
- Plaque en fonte usinée Ø 40 cm
- Robinet de réglage avec sécurité par thermocouple (coupure automatique de l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme)
- Alimentation gaz Butane/Propane ou Naturel (à préciser à la commande)
- Raccordement gaz prévu par flexibles normalisés
- Pieds tout inox
- Puissance : 6 kW
- Poids : 15 kg
- Dimensions : 40 x 18.5 cm

31994 - CRÉPIÈRE À GAZ STANDARD "KRAMPOUZ" **380.00 €**
Gas crepe maker



31996 - PIERRE ABRASIVE **24.00 €**
Abrasive stone
16 x 7.5 x 7.5 cm

Pour l'entretien régulier des plaques sans dégrader la surface.

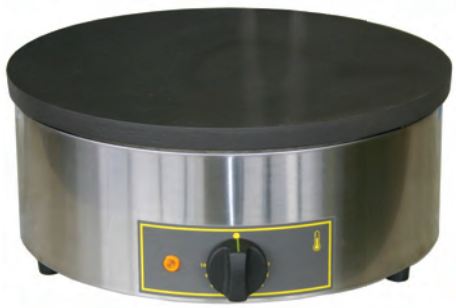
Facilite le décapage de la croute de cuisson

31997 - TAMPON D'ESSUYAGE ROND Ø 7 cm **38.00 €**
Round cleaning pad



- Efficace et hygiénique
- Nettoyage et graissage rapide des plaques
- Résistants à la chaleur et à l'abrasion
- Fournis avec un feutre réversible

31998 - LOT DE 10 FEUTRES RONDS DE RECHANGE **54.12 €**
10 spare round felpads



Plaque en fonte épaisse de 9 mm, Ø 40 cm. Permet de cuire toutes sortes de crêpes et galettes. Corps en acier inoxydable 18/10. Livrée avec 1 râteau à crêpes.



32000 - CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE **399.00 €**
Crepe maker, electrical

Résistance montée en spirale sous la plaque, assurant une diffusion de la chaleur uniforme sur toute la surface de la plaque. Régulation de la plaque par doseur d'énergie avec témoin de contrôle.
3000 W - 230 V - Poids : 16 kg

32002 - CRÊPIÈRE À GAZ **399.00 €**
Gas crepe maker

Les brûleurs en étoile répartissent la chaleur uniformément, condition essentielle à la réussite de bonnes crêpes. Robinetterie avec position ralenti. Disponible en GN. Sécurité par thermocouple. Poids : 14 kg

GAUFRIERS
WAFFLE MAKER

Tout inox avec plaque en fonte.
L'utilisation de plaque fonte à forte valeur de conduction permet de répartir la chaleur uniformément et d'obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30. Un bac amovible inférieur breveté récupère l'excédent de pâte facilitant ainsi le nettoyage.

All stainless steel with cast iron plate
The use of cast iron plate highly conductive distributes the heat evenly and give golden, crispy waffles in 2'30 a patented removable bottom tray collects the excess paste for easy cleaning.

Equipement :
- Interrupteur marche/arrêt
- Thermostat de régulation 0-300°C
- Voyant de contrôle
- Bac récupérateur d'excédent de pâte
- Dim. : 30.5 x 44 x ht 23 cm
- 1600 W - 230 V
- Poids : 19 kg

Equipement:
- *switch on/off*
- *Thermostat regulation 0-300°C*
- *Control light*



32004 - GAUFRIER "BRUXELLES" 765.00 €
"Bruxelles" waffle maker
Moule 3 x 5 carrés (20 x 25 mm)



32005 - GAUFRIER "LIÈGE" 765.00 €
"Liege" waffle maker
Moule 4 x 6 carrés (15 x 18 mm)



32006 - GAUFRIER "ÉPIS" 782.40 €
Corn waffle maker
Moule 4 gaufres épi 23 cm





32007 - GAUFRIER "LIÈGE" 348.00 €
Waffle maker
- Gauffres de Liège, 175 x 125 mm, motif de deux 4x6 carrés
- Plaque à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique
- Livré avec fourchette à gauffres
- Poignée isolante
- Egouttoir amovible
- *Liège waffles, two 4x6 rectangular patterns*
- *Cast iron non-stick coated surface*
- *Thermostatic temperature control*
- *Including waffle fork*
- *Insulated handle*
- *Removable drip tray*
- Dim : 480 x 320 x h 226 mm
- 1500 W - 230 V
- Poids : 28 kg

WARM IT
WARM IT

Pour vos desserts gourmands, le Warm It permet de **réchauffer et liquidifier tous types de chocolats, pâte à tartiner, miel...** pour napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés, etc...
For your generous desserts, the Warm It warms and melts every kind of hazelnut topping, chocolat, honey... to spread your crepes, waffles, ice cream, iced dessert etc...

Equipement : Thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement. Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique. Livré avec bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.



32008 - WARM IT SIMPLE 394.46 €
Warm It single
- Dim. : 22.5 x 17.5 x ht 22 cm
- Capacité : 1 L
- 170 W - 230 V



32009 - WARM IT DOUBLE 658.24 €
Warm It double
- Dim. : 31 x 21 x ht 23 cm
- Capacité : 2 x 1 L
- 340 W - 230 V

CONTACTS GRILLS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC CONTACT GRILL

Spécialement étudiés pour la restauration rapide. Les modèles sont équipés de plaques en fonte, d'une plaque supérieure auto-balancée, d'un ressort de pression règlable, de résistances blindées répartissant uniformément la chaleur, d'un thermostat de régulation, d'un tiroir ramasse jus et de poignées thermorésistantes. Montée rapide en température (300°C) pour les viandes, poissons, saucisses, sandwiches...
Livrés avec un grattoir pour l'entretien.



MADE IN FRANCE

32010 - CONTACT-GRILL "PANINI" **750.00 €**
Contact grill

- Grâce à ces dimensions spécifiques, ce modèle permet de cuire 2 à 3 paninis à la fois en moins de 2 mn. Plaque inférieure rainurée.
- Surface utile : 360 x 240 mm
- 3000 W - 230 V - Poids 49.6 kg
- 38.5 x 41 x ht 24 cm



32012 - CONTACT-GRILL DOUBLE **905.00 €**
Double contact grill

- Modèle double avec plaque inférieure rainurée
- Surface utile : 535 x 240 mm
- 4000 W - 400 V triphasé - Poids 73.9 kg
- 60 x 41 x ht 24 cm

- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec collecteur de graisses et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Avec poignée (H) 530 mm

- *Cast-iron grills with ceramic coating*
- *Stainless steel frame*
- *With wire brush*
- *Fitted with fat tray and backsplash*
- *Thermostat continuously adjustable up to a maximum of 300°C, with indicator light*
- *With lifted top (H) 530 mm*



32017 - CONTACT-GRILL MODÈLE DOUBLE **471.93 €**
Contact grill

- Thermostats réglables indépendamment
  Thermostats independenly adjustable
- Surface de grill inférieur : 475 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 3600 W - 230 V
- 570 x 370 x ht 210 mm



32013 - CONTACT-GRILL "PANINI" **299.00 €**
Contact grill

- Surface de grill : 340 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 2200 W - 230 V
- 430 x 370 x ht 210 mm



32014 - CONTACT-GRILL MODÈLE SIMPLE **254.80 €**
Contact grill

- Surface de grill : 220 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 1800 W - 230 V
- 290 x 370 x ht 210 mm



- Les 3 modèles sont disponibles avec plaque inférieure lisse sur demande.
  The 3 models are available with smooth plate on demand.

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES



31950 - SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE **966.00 €**

Salamander with movable top

- Cuisson homogène et rapide grâce au réglage du plafond mobile.
- 2 ZONES DE CHAUFFE
- Montée rapide en température
- Entiérement en acier inoxydable
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Dimensions : 600 x 540 x 530 mm
- Dimensions plaque : 557 x 325 mm
- Voltage 220 - 240 V
- Puissance 4 kW
- Poids 49.5 kg

- *Uniform and quick cooking by adjusting the mobile ceilling rapid rise in temperature*
- *Fully stainless steel*
- *Adjustable thermostat*

Le toaster en acier inoxydable à 1 ou 2 étages cuit à coeur et instantanément sans fumée ni odeur grâce aux rayonnement des quartz infrarouges (1050°C). La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges en fait un équipement parfaitement universel : toaster, grill et petite salamandre pour gratiner soupes à l'oignon, pizzas, cassolettes... Montée rapide en température en moins de 30 secondes.

Base equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster cooks or reheats all kind of cheese sandwiches, croque-monsieur, pizzas, quiches, chees/meat puffs, croissants. It even browns onion soup, toasts baguettes an.



Equipement :

- Sélecteur de rampes quartz
- Minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu
- Voyant de contrôle
- Poignée amovible
- Livré d'origine avec des grilles protège tube



32015 - TOASTER 1 ÉTAGE **225.00 €**

Toaster 1 level

Dim. : 440 x 260 x h 290 mm

1.7 kW - 230 V - 8.2 kg

32016 - TOASTER 2 ÉTAGES **295.00 €**

Toaster 2 levels

Dim. : 440 x 260 x h 400 mm

3 kW - 230 V - 9.7 kg



32020 - FOUR À CONVECTION **648.00 €**

Convection oven

- Permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoussés.
- Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
- Contenance : 4 x 438 x 315
- Espacement entre grilles 70 mm
- Minuterie : 0 - 120 mn
- Avec 2 moteurs
- Plage de température : de 0 à 300°C
- Porte à double vitrage
- Eclairage intérieur
- Puissance : 2.67 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : 595 x 615 x h 570 mm
- 4 plaques incluses
- Poids : 38 kg

- *To cook and warm, without drying out, pastries, ready meals...*
- *Forced air ensures rapid heat*
- *Function grill, thawing, convection oven*

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES







32044 - CHAUFFE-SAUCISSES **278.00 €**
Hot dog machine

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 x h 240 mm
- Température réglable de 30 à 100°C
- Puissance 0.8 Kw - 230 V
- Dimensions : 280 x 280 x h 355 mm
- Poids 5.2 kg

32042 - CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS CHAUFFÉS **386.00 €**
Hot dog machine

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 220 x h 240 mm
- Température réglable de 40 à 100°C
- Puissance 0.96 Kw - 230 V
- Dimensions : 500 x 285 x h 390 mm
- Poids 7.63 kg



32025 - BAIN-MARIE MF **173.00 €**
Chafing dish

- Cuisson au bain-marie
- Inox
- Capacité GN 1/1 150 mm profondeur
- Les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais cuisent ou restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.
- Puissance : 12 kW / 230 V
- Dimensions : 338 x 540 x h 248 mm
- Poids : 8 kg
- *In cooking in a water bath*
- *Food are not in contact with the heat source (heating element underneath the container) but is cooked or kept warm thanks to the water bath maintened at 90°C*



32050 - CUISEUR À RIZ PRO **202.40 €**
Dim : 45.5 x 45.5 x 38 cm
Rice cooker

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.
- Les parois du cuiseur sont chauffées pour un maintien de la température optimale.
- *Suitable for 30 cups (180 ml) of dry rice*
- *Cooks rice and keeps it warm automatically*
- *Measuring cup, rice spoon and silicone nonstick pad included*
- *When keeping warm the sides of the pan are heated as well.*

1950 W - 230 V - 5.4 L



32053 - CUISEUR AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR **48.14 €**
Dim : Ø 28 x 28.5 cm
Rice cooker

- Cuit le riz et le maintien au chaud automatiquement
- Convient pour la cuisson de 4 à 10 verres doseur de riz sec
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.
- *Cooks rice and keeps it warm automatically*
- *Suitable for 4 to 10 measuring cups of dry rice*
- *Plastic steam basket included to use during steam function*
- *Measuring cup and rice spoon included*
- *Easy to clean thanks to removable aluminium pan*

700 W - 230 V - 1.8 L

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES

Nouveautés



32055 - **TOASTER À CONVOYEUR INOX** **699.00 €**
Conveyor toaster
- Production : environ 150 toasts/h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Puissance : 2.24 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : 370 x 420 x h 390 mm - Poids : 16.13 kg



32056 - **GRILLE PAIN INOX** **60.50 €**
Toaster
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes
- Puissance : 0.8 - 0.9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 190 x 265 x h 195 mm - Poids : 1.85 kg



32059 - **CUISEUR À OEUFS INOX** **278.00 €**
Egg cooker
- 1 cuve, contenance de la cuve 4 litres
- Dimensions de la cuve : 301 x 152 x h 200 mm
- Support à oeufs : 6 supports séparés avec des couleurs différentes, taille des oeufs : petits, moyen
- Plage de température : 30 à 110°C par 10 °C
- Thermostat - Thermostat de sécurité
- Résistance électrique en acier inoxydable, fixe
- Puissance : 2.6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 365 x 220 x h 290 mm - Poids : 5 kg



32057 - **GRILLE PAIN INOX GM** **99.00 €**
Toaster
- 2 tableaux de commande : respectivement 2 fentes avec un levier de commande
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes
- Puissance : 1.4 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : 320 x 270 x h 195 mm mm - Poids : 3.1 kg



32070 - **LAMPE DE CHAUFFAGE** **409.54 €**
Heating lamp
- Infrarouge sur pied
- Dimensions : 79 x 31 x 23 mm
- 275 W
- Inox



32071 - **LAMPE DE CHAUFFAGE** **117.00 €**
Heating lamp
- Infrarouge
- Cable extensible 30 à 110 cm
- Dimensions : 24 x 24 x 35 mm
- 275 W - 220-240 V

THERMO PLONGEUR CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE

ELECTRIC IMMERSION HEATER



Thermoplongeur de cuisson basse température professionnel

- Le thermoplongeur est indispensable pour vos cuissons sous vide !

Avantages du thermoplongeur :

- Fabrication en acier inoxydable et plastique haute résistance.
- Panneau de commande digitale
- Réglage de la température de 5 à 99°C.
- Précision à 0.1°C
- Vitesse de brassage : 6 litres / minute
- Réglage du temps de cuisson.
- Convient à des récipients de 10 à 20 litres de contenance
- Fixation simple et rapide : s'adapte sur tous types de marmites, faitouts, ...
- Thermoplongeur compact : facile à transporter et à ranger.

Immersion low temperature professional

- *The immersion heater is required for vacuum cooking !*

Advantages of the immersion heater

- *Made of stainless steel and high strengh plastic.*
- *Digital control panel.*
- *Temperature setting from 5 to 99°C.*
- *Accuracy 0.1°C.*
- *Brewing speed: 6 liters / minute.*
- *Adjust to cooking time.*
- *Suitable containers 10 to 20 liters capacity.*
- *Simple and quick mounting: fits all types of pots.*
- *Compact Heater: easy to carry and store.*





32060 - THERMO PLONGEUR 399.00 €
Immersion heater

Tension *Voltage*	Puissance *Power*	Vitesse *Speed*	Température *Temperature*	Précision *Precision*	Capacité *Capacity*	Dimensions *Size*	Poids *Weight*
220-240 V. / 50 Hz.	1400 W	6 L / mn	5°C - 99°C	0.1°C - *0.1°F*	10 - 20 L	16x16x34 cm	1.10 kg





32065 - THERMO PLONGEUR 164.80 €
Immersion heater

- Ecran tactile
- Soft touch
- Fixation facile
- Nettoyage facile

Tension *Voltage*	Puissance *Power*	Vitesse *Speed*	Température *Temperature*	Capacité *Capacity*	Dimensions *Size*	Poids *Weight*
220-240 V. / 50 Hz.	800 W	8.5L/mn	20°C - 90°C	15 L	Ø 10 x 37 cm	1 kg





32068 - BILLES ISOLANTES POLYPROPYLÈNE P/100 24.35 €
Insulation balls

- Billes isolantes creuses et flottantes, évitent les pertes de chaleur, l'évaporation et les éclaboussures...
- Résistantes jusqu'à 150°C - Ø 2 cm
- *Insulation balls, create an insulation layer reducing heat loss and water evaporation.*

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES “ÉCO”

ECO ELECTRIC SLICER



32104 - TRANCHEUSE ECO 250 **603.26 €**
Dim. : 38 x 49 x 38 cm
320 W - 230 V

- Diamètre de la lame : Ø 250 mm
- Epaisseur de tranche réglable en continu jusqu’à 12 mm
- *Blade diameter : Ø 250 mm*
- *Steplessly adjustable cutting thickness up to 12 mm*



32105 - TRANCHEUSE ECO 300 **1 029.00 €**
Dim. : 50 x 62 x 43.5 cm
420 W - 230 V

- Diamètre de la lame : Ø 300 mm
- Epaisseur de tranche réglable en continu jusqu’à 15 mm
- *Blade diameter : Ø 300 mm*
- *Steplessly adjustable cutting thickness up to 15 mm*

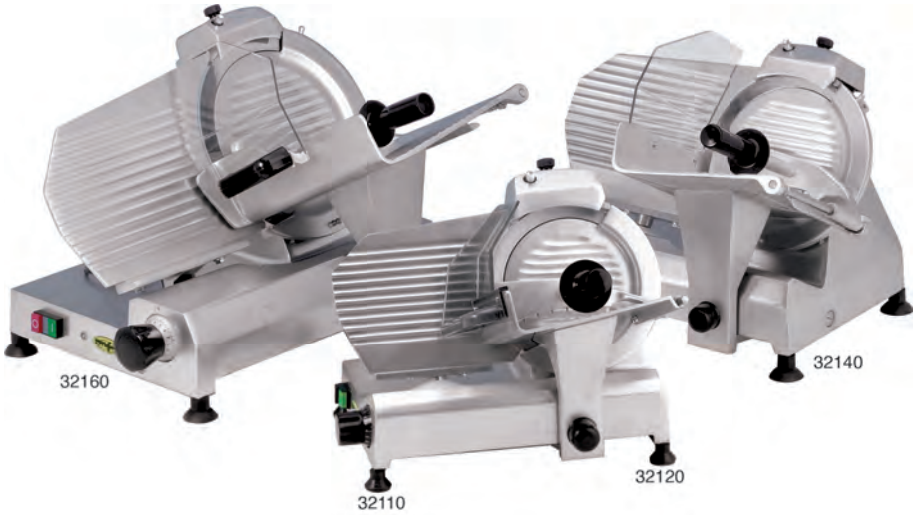
- Conçu en aluminium
- Moteur avec ventilation à air protégé par un couvercle en métal
- Chariot avec mécanisme de verrouillage et protection de sécurité en acrylique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Ne convient pas pour trancher du fromage.

- *Aluminium housing*
- *Air cooled engine protected by metal cover*
- *Carriage with locking mechanism and acrylic safety shield.*
- *Easy removable parts for fast cleaning.*
- *Blade protection and built-in sharpener.*
- *Tilted model with high-quality blade..*
- *No suitable for cutting cheese*

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES

ELECTRIC SLICER

Bâti et chariot en alliage d’aluminium anodisé, solide et facile à nettoyer. Lame en acier inoxydable. Epaisseur de coupe à réglage très précis de 0 à 15 mm. L’affûteur incorporé facilite l’affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe, transmission silencieuse par courroie évitant la surchauffe. Moteur 220/240 Volts monophasé. Machine livrée avec butée en aluminium.



MADE IN ITALY



TRANCHEUR MF 195 / *Electric slicer blade 195 mm*

Code	Désignation	€
32110	Lame Ø 195 mm - Capacité de coupe : 160 x 140 mm Moteur 0.20 CV - Poids 10 kg - 52 x 36 x 32 cm	491.74

TRANCHEUR MF 220 / *Electric slicer blade 220 mm*

Code	Désignation	€
32120	Lame Ø 220 mm - Capacité de coupe : 210 x 160 mm Moteur 0.25 CV - Poids 13.5 kg - 58 x 40.5 x 34 cm	579.46

TRANCHEUR MF 250 / *Electric slicer blade 250 mm*

Code	Désignation	€
32140	Lame Ø 250 mm - Capacité de coupe : 260 x 190 mm Moteur 0.35 CV - Poids 21 kg - 63 x 48 x 44 cm	865.32

TRANCHEUR MF 300 / *Electric slicer blade 300 mm*

Code	Désignation	€
32160	Lame Ø 300 mm - Capacité de coupe : 285 x 230 mm Moteur 0.50 CV - Poids 30 kg - 77 x 54 x 46 cm	1299.00



32168 - HOUSSE POUR TRANCHEUR P/25 **7.18 €**
Protective covers for slicer
Polyéthyléne 15 microns - 660 x 275 x 2 x 800 mm
(soufflet)

Dans le cadre de la démarche HACCP, les housses pour trancheur répondent de façon optimale aux exigences des normes d'hygiène alimentaire

HACHOIRS ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL GRINDERS



32180 - HACHOIR ÉLECTRIQUE **199.60 €**
Electric meat grinder

- Appareil robuste pour la préparation des viandes et charcuteries...
- Tête du hachoir en métal, plateau en inox.
- Bouton marche / Arrêt avec voyant lumineux
- 2 vitesses
- Livré avec 3 grilles Ø 60 mm pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  - un tube à saucisses
  - une tête de hachoir
  - un plateau et un poussoir
- 60 kg / heure.
- Dim : 18 x 30 x 36 cm
- 220-240 V - 800 W - 5.85 kg





32181 - HACHOIR ÉLECTRIQUE "PRO" **508.70 €**
Electric meat grinder

- Hachoir stable et résistant. Corps en fonte d'aluminium.
- Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance
- Fonction reverse (REV) pour changer le sens de rotation
- Livré avec 3 grilles pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  - 3 tubes à saucisses
  - une tête de hachoir
  - un plateau et un poussoir
- 85 kg / heure.
- Dim : 41 x 19.5 x 35 cm
- 220-240 V - 250 W - 12.3 kg



DESHYDRATEURS
FOOD DESHYDRATORS



- Le déshydrateur est un appareil électronique qui chauffe et fait circuler l'air pour faire évaporer l'eau contenue dans les aliments ; il sèche tous fruits, légumes et aromates, mais aussi tout ce qui contient de l'eau, en préservant leurs saveurs et qualités nutritives, ce qui permet d'allonger leur durée de conservation.
- Son système de ventilation assure une répartition uniforme de la chaleur sur tous les plateaux.



32195 - DÉSHYDRATEUR **61.80 €**
Food deshydrator

- Sélecteur de température, jusqu'à 70°C
- Interrupteur
- 5 plateaux de séchage, diamètre 33 cm
- Récupérateur d'eau
- Dimensions : Ø 33 x ht 27 cm
- Puissance : 245 Watt
- Poids : 2.45 kg

32196 - DÉSHYDRATEUR "PRO" **167.06 €**
Food deshydrator

- Sélecteur de température 29°C à 73°C
- 6 plateaux rectangulaires
- Dimensions : 36 x 47 x 26 cm
- Puissance : 800 Watt
- Poids : 5.5 kg

PIPE FUMOIR
SMOKE INFUSOR

- Le boitier en aluminium fonctionne comme un refroidisseur et refroidit la fumée avant de l'expulser.
- Le bois ne nécessite aucune préparation préalable pour le fumage. Vous pouvez également l'utiliser avec tu thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc afin d'injecter facilement la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits ou légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec 4 piles AA non fournies





32190 - PIPE FUMOIR 27.94 €
Smoke infusor



32191 - PIPE FUMOIR 35.20 €
Smoke infusor



32192 - CLOCHE EN VERRE 17.00 €
Pour pipe fumoir 32190 & 32191
Ø cloche 24.5 x h 15 cm



COPEAUX DE BOIS POUR PIPE FUMOIR
Wood chips

Code	Désignation	Cond ml	€
32197	Chêne	1000	**9.72**
32198	Fût de chêne	1000	**9.72**
32199	Noyer	1000	**9.72**
32203	Pommier	1000	**9.72**
32204	Cerisier	1000	**9.72**
32205	Hêtre	1000	**9.72**
32206	Mesquite	1000	**9.72**

MOULIN ÉLECTRIQUE
ELECTRIC GRINDER





32209 - MOULIN ÉLECTRIQUE INOX 31.90 €
Electric grinder

- Idéal pour moudre le café et d'autres produits tels que les graines, les herbes, les fruits secs, les céréales, le sel, le poivre ou les épices...
- lame en acier inoxydable d'une grande résistance et durabilité pour une mouture fine et précise.
- Système de bloquage de sécurité : les lames s'activent uniquement lorsque le couvercle est parfaitement fermé.
- Capacité : 60 g, doit l'équivalent de 9 tasses de café.

Dim. : 10 x 18 cm
220-240 V / 50-60 Hz - 200 W

MACHINE SOUS VIDE ÉLECTRIQUE
VACUUM PACK MACHINE ELECTRIC



32185 - MACHINE SOUS VIDE **93.92 €**
Vacuum pack machine
- Cet appareil est prévu pour conserver plus longtemps vos aliments dans des conditions d'hygiène et de fraicheur optimale au réfrigérateur comme au congélateur.
- Les aliments n'étant plus en contact avec l'oxygène, ils ne moisissent pas, ne rancissent pas et ne s'oxydent pas.
- Puissance 110 W - 220/240 V
- Dim : 36 x 15 x 8.5 cm
- Aspiration : 9 Lpm
- S'utilise uniquement avec des sacs et rouleaux "gauffrés"
- Possibilité de soudure seule
- Matière plastique



32187 - SET DE 3 BOITES **31.06 €**
3 boxes + adapter
- Set de 3 boites pour machine à emballer sous vide et son adaptateur
- contenance des boites : 0.7 L / 1.4 L / 2 L



32189 - LOT DE 2 BOBINES **12.00 €**
Set of 2 rolls
- 28 cm x 5 m
- 22 cm x 5 m



- Construction en acier
- Pompe professionnelle et manomètre
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel
- Panneau de commande digitale
- Temps de soudure ajustable
- Barre de soudure avec couche teflon
- Longueur de la barre de soudure : 340 mm (pour des sacs de 320 mm)
- Capacité huile de pompe air : 15L/min
- **A utiliser seulement avec les sacs gauffrés**

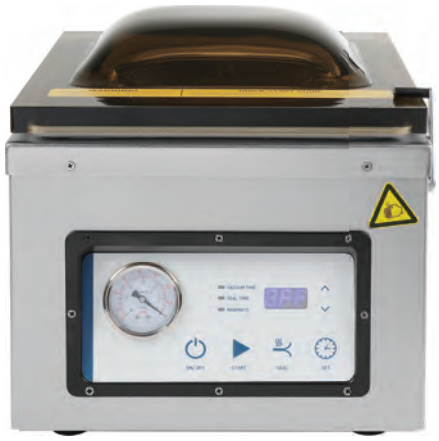
- *Made of stainless steel*
- *Professional vacuum pump and pressure gauge*
- *Manual or automatic operation*
- *Digital display*
- *Adjustable sealing time*
- *Teflon-coated sealing strip*
- *Length of sealing bar: 340 mm (320 mn bags)*
- *Vacuum pump oil: 15L/min*
- ***For use only with embossed bags***

32200 - MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE **674.00 €**
External vacuum pack machine
Dim : 370 x 280 x (H) 170 mm - 230 V - 250 W

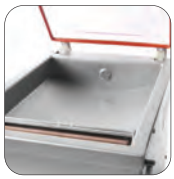


SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS
Embossed vacuum bags

Code	Dim. mm	€ le paquet de 100
32201	150 x 250	**13.10**
32202	200 x 300	**20.63**



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE
- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce.
- Avec fonction marinade.
- Equipé d'un écran numérique et d'un manomètre de précision manuel.
- Pompe à huile de haute qualité, pression 1009 mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce au grand renfoncement du fond et au couvercle transparent en dôme.





MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE
Vacuum pack machine

Code	Désignation	Dim mm	Puissance	€
32210	Bande de soudure 300 mm Dimensions de la chambre 300 x 350 x h 110 mm	359 x 425 x 356	230 V - 950 W	**1 413.65**
32212	Bande de soudure 410 mm Dimensions de la chambre 425 x 457 x h 100 mm	495 x 567 x 472	230 V -1300 W	**2 372.00**

SAC SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 65 µ
Vacuum bags

Code	Dim. mm	€ le 100
32215	140 x 200	**5.57**
32216	160 x 230	**9.83**
32217	200 x 300	**12.12**
32218	250 x 350	**15.39**
32219	300 x 400	**21.29**

COLLECTEURS
WASTE BIN TROLLEY



33013 - SUPPORT SAC ROND 120 L POLYPROPYLÈNE **167.26 €**
50 x 64 cm - Haut 99 cm
Sack holder
Système simple et rapide pour fixer le sac (utiliser un sac 130 L).
Structure renforcée par une barre en aluminium



33012 - POUBELLE À COUVERCLE BASCULANT **22.71 €**
Dust bin
50 Litres - 41 x 33 cm x ht 68 cm



COLLECTEUR À PÉDALE
Sack holder
33002 - PM 45 L - 41 x 39 ht 60 cm **68.80 €**
33014 - GM 100 L - 50 x 41 ht 82 cm **113.22 €**



SAC POUBELLE - 45 microns
Rubbish bags
24004 - 130 LITRES - LE CARTON DE 100 **31.53 €**
24005 - 110 LITRES - LE CARTON DE 200 **49.68 €**



COLLECTEUR À DÉCHETS
37 x 47 cm - Haut 97 cm
Enclosed sack holder
Entierement caréné, ouverture du couvercle commandée par une pédale, pour sacs de 80 à 110 litres.
33016 - Modèle inox **263.03 €**
33005 - Modèle métal époxy blanc **189.72 €**



SUPPORT SAC 100 L
54.6 x 60 cm - Haut 94 cm
Sack holder
33007 - Modèle inox **263.03 €**
33017 - Modèle métal époxy blanc **153.72 €**



33018 - POUBELLE CISEAU INOX **135.00 €**
Portable bin bag holder
- Ouverture actionnée par pédale
- Largeur de pincement 60 cm
- Elastique de maintien du sac pour sacs de 110
- Dimensions : 52.5 x 43 x ht 90 cm



COLLECTEUR À DÉCHETS ECO
Trash bin with pedal
En matière plastique avec couvercle à pédale

Code	Dim. cm	€
33019	120 L 51 x 42.5 x 87.5	**64.93**
33022	60 L 49 x 38 x 70	**47.77**

CHARIOTS DE SERVICE

SERVICE TROLLEY



33003 - CHARIOT DE SERVICE 2 PLATEAUX **140.00 €**

Service trolley 2 trays

- En inox
- 2 étagères avec revêtement antibruit
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Distance entre les plateaux : 550 mm
- Livré en kit à monter

910 x 590 x h 950 mm - Plateau 830 x 510 mm



33004 - CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX **160.00 €**

Service trolley 3 trays

- En inox
- 3 étagères avec revêtement antibruit
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Distance entre les plateaux : 295 mm
- Livré en kit à monter

910 x 590 x h 950 mm - Plateau 830 x 510 mm

LAVE MAINS

WASH STAND



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33020	38.5	35.2	56	**330.30**

LAVE-MAINS INOX

Wash-stand

- Cuve emboutie,
- Dosseret inox,
- Fixation murale par support arrière
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Flexible de liaison,
- Bec col de cygne orientable,
- Siphon,
- Raccord eau chaude / eau froide en 1/215 x 21
- Robinet poussoir - Commande fémorale.



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33024	46	38	53	**388.00**

LAVE-MAINS INOX

Wash-stand

- Avec dosseret incliné à 30°
- Flexible de liaison
- Bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2”
- Clapet anti-retour
- Prémélangeur eau chaude / eau froide
- Robinet poussoir réglé en usine à 6L/mn
- Faible consomation d’eau
- Panneau fémoral adapté à toute taille d’utilisateur.



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33025	38	33	20	**160.72**

LAVE-MAINS ÉCO

Wash-stand

- Fabrication Inox,
- Commande fémorale,
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Modèle économique et compact

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33026	40	33	52	**205.75**

LAVE-MAINS INOX

Wash-stand

- Haute résistance à la corrosion et à l’oxydation : inox (304)
- Dosseret haut : installation d’accessoires (distributeur de savon, brosse à ongles...)
- Temporisation 15 secondes
- Ergonomique
- Fixation simple (gabarit fourni)
- Nettoyage facile
- Bec col de cygne
- Raccord EC/EF



HYGIÈNE
HYGIENE

DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE
Liquide soap dispenser



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33034	10.7	10.8	20.4	**43.82**

- Corps ABS transparent couvercle
- Bouton poussoir en ABS blanc
- Système anti-gouttes 1.1 L



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33039	10.5	6.4	18	**32.22**

- Corps Inox
- Contenance 1 L
- Activation par bouton poussoir en façade
- Niveau visible

Gamme savon main
page 143





33045 - SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE
Automatic Hand dryer **105.00 €**
- Corps en ABS,
- Déclenchement automatique par cellule.
- Facile d'installation et d'entretien.
- Niveau sonore : 70 dB
- Dim. : 24 x 20 x 26 cm
- Puissance 2100 W



33047 - SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE
Automatic Hand dryer **290.00 €**
- Corps en acier inoxydable.
- Déclenchement automatique par cellule. Facile d'installation et d'entretien.
- Buse orientable. Niveau sonore : 75 dB
- Dim. : 26 x 20 x 24 cm
- Puissance 2300 W

PLONGE
DISHWASHING



PLONGE EMBOUTIE INOX
Avec 1 bac 40 x 50 x 30 cm
+ 1 égouttoir longueur de 60 cm
Fournie avec ses accessoires :
- Bonde,
- Tube surverse à crépine,
- Siphon,
- Robinetterie monotrou
- Dessus inox 18/10, dosseret 100 x 20 cm
- Bati soudé inox 18/10, montant tube 35 x 35 mm
- Bords anti-ruissèlement

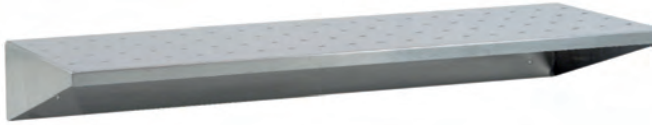
Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33100	120	70	85	**995.86**



33150 - DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE 275.90 €
shower head of prewash
- Ressort inox chromé,
- Embout de protection flexible,
- Flexible inox revêtu d'une gaine alimentaire translucide et d'un écrou tournant reliant la douchette afin d'éviter les distorsions du flexible.
- Barre d'alimentation renforcée.
- Mélangeur eau chaude / eau froide.



33160 - ÉTAGÈRE INOX 15/10 **253.00 €**
Long 100 cm - Larg 34 cm - h 17.5 cm



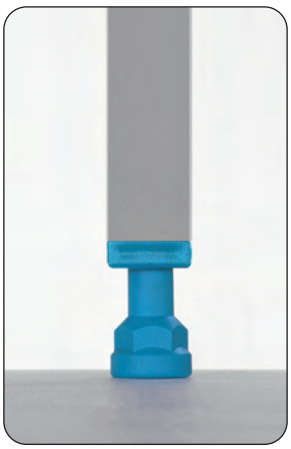
33162 - ÉTAGÈRE ÉGOUTTOIR INOX 15/10 **319.00 €**
Long 100 cm - Larg 34 cm - h 13 cm

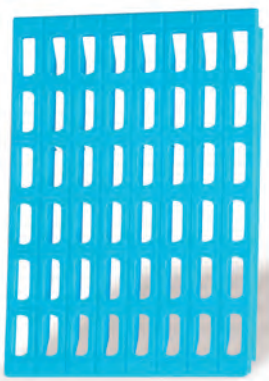
ÉTAGÈRES MODULABLES
MODULAR SHELVING

- Conçues pour le stockage des produits alimentaires.
- Etagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial résistant à la chaleur et au froid de -30°C à +75°C ; Clayettes en polypropylène alimentaire passant au lave-vaisselle.
- Montage très facile et rapide sans outils.
- Robuste et résistant - charge maximale par niveau 120 kg.
- Etagères adaptées aux dimensions **gastronormes 1/1** ; on peut y poser les clayettes ou directement les bacs gastronormes.
- Pieds équipés de vérins réglables.

- *Aluminium and polypropylene modular shelving.*
- *Very strong and resistant.*
- *Adapted to gastronorm sizes.*
- *anticorrosive.*
- *Cold and heat resistance - 30°C to +75°C.*





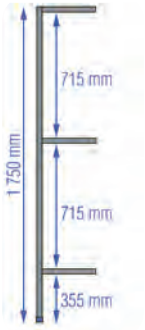




Hauteur standard de 1750 mm ; profondeur de 555 mm

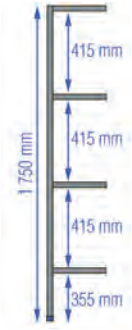
Etagère 3 niveaux
3 levels shelf

Code	Longueur en mm	€
33200	935	246.67
33202	1155	274.26
33203	1263	290.55
33204	1375	297.97
33205	1480	312.11



Etagère 4 niveaux
4 levels shelf

Code	Longueur en mm	€
33210	935	291.73
33212	1155	328.59
33213	1263	348.28
33214	1375	360.22
33215	1480	379.09



Autres dimensions sur demande

ARMOIRES DE STÉRILISATION

KNIVES AND USTENSILS STERILIZER

MADE IN FRANCE

Principe de fonctionnement

Une lampe UVC à économie d'énergie émet des rayons ultraviolets germicides, transformant l'oxygène en ozone, détruisant ainsi les bactéries par oxydation. L'effet du rayonnement U.V. 254 nm n'est plus à démontrer. Il est totalement bactéricide, virucide, germicide, etc...

Les armoires génératrices d'ozone assurent ainsi une excellente décontamination des ustensiles placés sur le support panier. Ces armoires, conformes aux normes d'hygiène, trouvent leurs applications dans tous les secteurs de l'industrie et des commerces alimentaires. **Construites en inox**, elles sont conçues pour durer et pour être installées dans des ambiances éventuellement humides.

Utilisation

Après avoir nettoyé les couteaux, les placer sur le support panier ou sur la barre aimantée et actionner la minuterie réglable de 0 à 2 heures (durée conseillée : 1h30). A la fin de ce laps de temps, les couteaux sont stérilisés et prêts à être réutilisés.

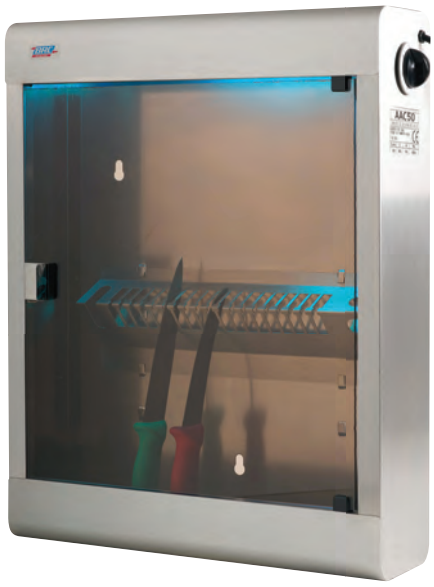


ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX PM **237.60 €**

Knives sterilizer, s/steel small

33450 - SUPPORT AIMANT, capacité 5 couteaux
33451 - SUPPORT PANIER, capacité 10 couteaux

Dimensions : 32 x 12.5 x ht 57.5 cm



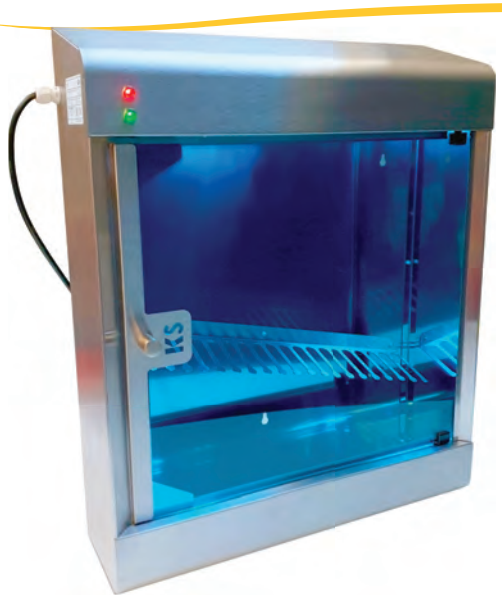
ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX MM **278.80 €**

Knives sterilizer, s/steel medium

33453 - SUPPORT AIMANT, capacité 15 couteaux
33454 - SUPPORT PANIER, capacité 20 couteaux

Dimensions : 44 x 12.5 x ht 57.5 cm

33456 - LAMPE 15 W - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE **42.91 €**



- Les armoires KS assurent une excellente décontamination, conformes aux exigences d'hygiène, des ustensiles par une gestion automatique brevetée des cycles de stérilisation. La lampe agissant dans leur enceinte émet un rayonnement UVC (253nm) qui détruit les germes en tuant les cellules qui y sont exposées.
- Panier incliné permettant d'insérer les couteaux d'office.

ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTOMATIQUE INOX

S/Steel automatic knives sterilizer

Code	Capacité	Dimensions cm	€
33457	12 couteaux	34.5 x 14.5 x h 60.7	**332.63**
33458	20 couteaux	49.5 x 14.5 x h 60.7	**363.15**

33456 - LAMPE 15 W - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE **42.91 €**

EXTERMINATEUR D'INSECTES
INSECTS KILLER

MADE IN FRANCE



1 x 20W (E14)
50 m²
1.2 kg
220 V / 50 Hz

- **Design**
- **Inodore**
- **Silencieux**
- **Economique**
- **Mural ou prêt à poser**
- **Simple d'utilisation**

EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE
Insects killer

Code	Coloris	€
33472	Blanc	**61.66**
33473	Noir	**61.66**

33474 - PLAQUE DE GLUE P/6 **11.33 €**



2 x 20W (E14)
80 m²
40 W maxi
3.3 kg
220 V / 50 Hz

33480 - EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE GM **85.43 €**
Insects killer
Acier laqué blanc, fixation murale
49.5 x 28 x h 6.5 cm

Principe de fonctionnement
La lumière attire et neutralise les insectes volants sur la plaque adhésive spéciale contenue dans l'appareil.
Avantages
Aucune explosion d'insectes, silencieux, aucune odeur.
Neutralisation des insectes les plus petits.
Remplacement simple de la plaque de glue.

33482 - PLAQUE DE GLUE P/6 **16.70 €**



1 x 20W (E14)
50 m²
200 W maxi
3000 V
3 kg
220 V / 50 Hz

EXTERMINATEUR FLY INBOX 20
Insects killer FLY INBOX 20
26.5 x 12.5 x h 26 cm

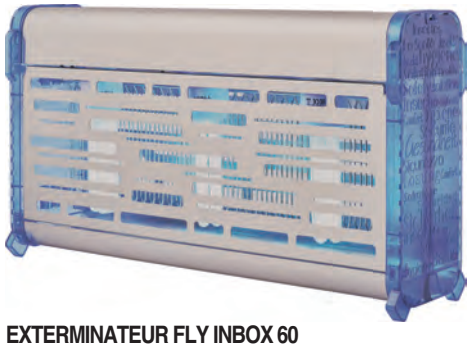
Code	Désignation	€
33505	Laqué blanc /*white painted*	**86.64**
33506	Inox /*S/steel*	**96.15**



2 x 20W (E14)
120 m²
40 W maxi
3000 V
3.6 kg
220 V / 50 Hz

EXTERMINATEUR FLY INBOX 40
Insects killer FLY INBOX 40
33 x 12.5 x h 26 cm

Code	Désignation	€
33509	Laqué blanc /*white painted*	**104.25**
33510	Inox /*S/steel*	**114.25**



3 x 20W (E14)
240 m²
60 W maxi
3000 V
4.5 kg
220 V / 50 Hz

EXTERMINATEUR FLY INBOX 60
Insects killer FLY INBOX 60
51 x 16 x h 30 cm cm

Code	Désignation	€
33512	Laqué blanc /*white painted*	**117.44**
33513	Inox /*S/steel*	**126.93**

- **Haute finition inox ou laqué blanc**
- **Ouverture facile**
- **Lampes faible consommation**



33530 - LAMPE économie d'énergie **23.38 €**
Bulb for insert killer
Lampe à visser forte intensité lumineuse
Durée de vie 15 000 heures

ASPIRATEURS ANTISTATIQUES SPÉCIAL “BOULANGERIE”

CLEANERS FOR BAKERY







33600 - ASPIRATEUR 56 L **810.00 €**
Modèle AS59
- Cuve Inox eau et poussière 58 litres utiles
- Débit air : 106L/s - Dépression 190 mbar
- Poids 21,7 kg - Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 2000 W (2 x 1000 W)
- Niveau sonore 63 dB
- Dimensions : 610 x 520 x 920 mm

33602 - ASPIRATEUR 35 L **624.36 €**
Modèle AS400
- Cuve Inox eau et poussière 35 litres utiles
- Débit air : 63L/s - Dépression 210 mbar
- Poids 14 kg - Moteur 2 étages
- Puissance 1200 W
- Niveau sonore 63 dB
- Dimensions : 500 x 500 x 840 mm

33603 - ASPIRATEUR 25 L **520.30 €**
Modèle AS27
- Cuve Inox eau et poussière 27 litres utiles
- Débit air : 53L/s - Dépression 190 mbar
- Poids 10,4 kg - Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 1000 W
- Niveau sonore 60 dB
- Dimensions : 410 x 410 x 760 mm

Nos aspirateurs sont livrés avec les accessoires et filtres pour eau, farine et poussières. Equipés d'un filtre supplémentaire en nylon évitant le colmatage du filtre principal.
Le système antistatique évite les décharges électriques dûes à l'aspiration des farines et protège le moteur.

KIT BOULANGERIE

BAKERY KIT





33605 - KIT NETTOYAGE FOUR **480.37 €**
Special kit for oven vacuum
Kit-four antistatique permet d'aspirer les farines chaudes dans le four en évitant les décharges électrostatiques.
Accessoires spéciaux isolés et résistant à plus de 250°C

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC

DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



34000 - SUPER MIXEUR SMX 600 TURBO 970.14 €

- Le **SUPER MIXEUR SMX 600E** est un appareil très puissant étudié pour travailler dans les marmites de 75 à 300 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 40 à 80 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 850 W
Tr/mn 11 000

75 à 300 L

Longueur totale : 800 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 125 mm
Longueur tube de plongée inox : 530 mm
Poids : 6.1 kg



34012 - MIXEUR MASTER MX 410 635.84 €

- Le **MX 410**, léger et maniable, est un appareil puissant étudié pour travailler dans les marmites de 50 à 100 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 30 à 60 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 600 W
Tr/mn 10 500

100L

Longueur totale : 720 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 122 mm
Longueur tube de plongée inox : 410 mm
Poids : 3.5 kg



34014 - MIXEUR MASTER MX 91-500 659.20 €

- Tube long 500 mm
- Puissant, robuste
- Simple d'utilisation
- Pieds fixe
- Double isolation

Watts 600 W
Tr/mn 10 500

100L

Longueur totale : 800 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 110 mm
Longueur tube de plongée inox : 500 mm
Poids : 3.6 kg



34015 - MIXEUR MX 300 541.37 €

- Le **MX 300**, léger et maniable, est un appareil puissant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 32 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 350 W
Tr/mn 9 500

32L

Longueur totale : 600 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 97 mm
Longueur tube de plongée inox : 300 mm
Poids : 2.4 kg



34024 - MINI MIXEUR MD95 281.96 €

- Le **MD95,** est un appareil petit mais robuste. Il est adapté aux petites préparations de potages, sauces, etc...

Voltage 230 V
Watts 180 W
Tr/mn 9 500

8L

Longueur totale : 445 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 72 mm
Longueur tube de plongée : 160 mm
Poids : 1.2 kg



34030 - MIXEUR JUNIOR MX 225 352.26 €

Maniabilité

- Le **Mixeur Junior MX 225,** léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 270 W
Tr/mn 12 000

25L

Longueur totale : 505 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm
Longueur tube de plongée inox : 225 mm
Poids : 1.9 kg

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC

DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



34031 - MIXEUR JUNIOR DMX 225 446.78 €

- Le **Mixeur Junior**, léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 270 W
Tr/mn 0 à 9 000

Longueur totale : 505 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm
Longueur tube de plongée inox : 225 mm
Poids : 2 kg



34042 - MASTER FOUET 751.30 €

- Le **Master Fouet,** est un appareil de qualité, puissant et maniable, muni d'un variateur de vitesse.
- Il vous garantit des résultats exceptionnels. Il peut réaliser sans peine jusqu'à 50 blancs d'oeufs.

Fouets éjectables
pour une hygiène parfaite



Voltage 230 V
Watts 600 W
Tr/mn 300 à 900

Longueur totale : 650 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 110 mm
Longueur tube des fouets : 245 mm
Poids : 3.3 kg



34067 - JUNIOR COMBI 225 683.90 €

Le 2 en 1 !

- Le **Junior Combi**, bi-fonction avec pied Mixeur et Outil Fouets démontables, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

Voltage 230 V
Watts 270 W
Tr/mn 9 000

Longueur totale avec mixeur : 530 mm
Longueur totale avec fouet : 550 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm
Longueur tube de plongée inox : 225 mm
Poids : 3 kg



34060 - MIXEUR FOUET MASTER COMBI 410 974.69 €

- Le **Master Combi 410**, bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

Voltage 230 V
Watts 460 W
Tr/mn Mixeur 3 000 à 9 000
Tr/mn Fouet 300 à 900

Longueur totale avec mixeur : 753 mm
Longueur totale avec fouet : 702 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 122 mm
Longueur tube de plongée : 420 mm
Poids : 3.6 kg



34065 - MIXEUR FOUET SENIOR COMBI 300 852.38 €

- Le **Senior Combi 300**, bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.



Voltage 230 V
Watts 350 W
Tr/mn 0 à 9 000

Longueur totale avec mixeur : 640 mm
Longueur totale avec fouet : 650 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 97 mm
Longueur tube de plongée : 300 mm
Poids : 2.8 kg

34090 - PRESSE AGRUMES 267.07 €

Performance

- C'est un appareil silencieux très robuste.
- Entièrement réalisé en matière plastique (alimentaire), cet appareil comporte un cône extracteur tournant à 1500 tr/mn.
- Le presse-agrumes accepte les citrons, les oranges, les pamplemousses (débit de 50 à 100 oranges à l'heure).

Entretien et hygiène

- Le démontage pour un nettoyage complet de l'apparel nécessite moins d'une minute.
- Toutes les pièces en contact avec le jus sont en plastique alimentaire.



Voltage 230 V
Watts 200 W
Tr/mn 1 500

Hauteur totale : 330 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 220 mm
Poids : 3.7 kg

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC

DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



34080 - DYNACUTTER 997.68 €



Ensemble complet (bloc moteur + bol)

Enfin un cutter qui respecte vos préparations même les plus délicates !

Voltage 230 V - **Watts** 460 W - **Tr/mn** 0 à 1 500

Long. totale montée : 600 mm - **Diamètre du bol** : Ø 220 mm - **Poids** : 5.5 kg

Un concept totalement novateur, le moteur est positionné au dessus du bol. Les ingrédients ne "chauffent" pas.



Bol étanche, léger et ergonomique, d'une grande capacité (5litres) et d'un faible encombrement. **Dynacutter** est d'un entretien facile



Bouton pour un travail par implusion ou en continu. Témoin de mise sous tension.



2 lames dont l'affûtage est inversé travaillent en sens contraire pour des textures parfaitement homogènes.

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT



34081 - PIED MIXER M410 200.43 €
Capacité 100 litres
Long 420 mm - Poids 1.1 kg



34082 - BOITE + FOUET F90 290.41 €
Capacité 20 litres
Long 245 mm - Poids 0.9 kg



34083 - PIED PRESSE PURÉE AP 90 550.83 €
Capacité 50 litres
Long 420 mm - Poids 1.9 kg



34084 - BOL DYNACUTTER 547.75 €
Capacité 5 litres
Ø 220 mm - Poids 2.5 kg



34085 - BOL INOX SEUL 148.51 €
Capacité 5 litres

Mini mixeur professionnel pour vos petites préparations



Les points forts :

Une ergonomie parfaite, testée par des utilisateurs très variés,

Robuste : poignée haute résistance, tube et cloche acier inox, couteau revêtement Titane,

Puissant et rapide : variateur de 0 à 13000 tr/mn en charge. Moteur hautes performances avec refroidissement par double turbine,

Hygiène impeccable grâce à son pied facilement démontable. Un simple tournevis suffit pour extraire le couteau.



34102 - BOL GRADUÉ 27.72 €
Capacité 1 litre



1 à 4 L

- Longueur totale ..... 395 mm
- Longueur tube + cloche ..... 160 mm
- Diamètre de la cloche ..... 55 mm
- Diamètre de l'appareil ..... 70 mm
- Poids / conditionné ..... 1 kg / 1.4 kg
- Puissance max ..... 220 W*
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 tours/mn

* 220 W professionnel ut à 700 W en utilisation domestique

34100 - MINI MIXEUR 160 180.04 €



1 à 8 L

- Longueur totale ..... 425 mm
- Longueur tube + cloche ..... 190 mm
- Diamètre de la cloche ..... 66 mm
- Diamètre de l'appareil ..... 70 mm
- Poids / conditionné ..... 1.2 kg / 1.5 kg
- Puissance max ..... 250 W*
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 tours/mn

* 250 W professionnel équivaut à 750 W en utilisation domestique

34101 - MINI MIXEUR 190 241.93 €

MIXEURS
MIXERS



Spécifications techniques

Puissance : 180 W
Moteur : courant continu
Tension : 220 - 240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Nbre de tours/mn (vitesse 1-5)
Embout à lame 6100 à 11000 tr/mn
Fouet 610 à 1 100 tr/mn
Longueur du cordon : 152.4 cm
Dim. : (h) 39.7 x (l) 6.5 x (p) 6.5 cm



34106 - MIXEUR PLONGEANT 2 VITESSES 160.00 €
2 speed hand blender

- **Moteur puissant à courant continu**
  Un moteur silencieux, d'une puissance exceptionnelle et d'une robustesse à toute épreuve. Pour mixer, mélanger et hacher tous types d'ingrédients dans les récipients, bols et pots profonds.
- **Bol gradué de 1 L sans BPA muni d'un couvercle anti-éclaboussures.**





Livré avec :

- 1 couteau étoile
- 1 couteau hélice
- 1 disque émulsionneur
- 1 disque batteur
- 1 hachoir avec bol 750 ml
- 1 pot gradué plastique 500 ml
- Puissance 700 W
- 220-240 Volts - 50-60 Hz
- 2 vitesses : normale et turbo
- Pied inox démontable
- longueur 230 mm
- Longueur totale : 400 mm
- Poids net : 1.3 kg



34110 - MINI MIXEUR INOX 73.00 €
Mini mixer



Accessoires disponibles séparément

34111 - Fouet 13.00 €
Whisk

34112 - Pied de mixeur extra long 27 cm 24.00 €
+ lames
Extra long blender shaft + blades

34113 - Support mural 2.20 €
Wall support







34108 - MIXEUR BAMIX GASTRO 200.00 €
Bamix mixer

- Deux vitesses : 10 000 tr/mn - 17 000 tr/mn
- Longueur totale : 39.5 cm - Cordon spirale : 2.5 m
  Longueur du tube : 18.5 cm
- 200 W - 230 V mono - 50/60 Hz
- **Mixeur, fouet, mélangeur**



- **Moteur d'1 ch. à vitesse variable**
  Adapte la vitesse pendant l'utilisation pour s'adapter à tous les besoins.
- **Jusqu'à 18 000 tr/mn**
  Vitesse idéale pour préparer des purées, fouetter de la crème et émulsionner.
- **Vitesse lente de 9 000 tr/mn**
  Pour mélanger doucement
- **Lame polyvalente en S**
  Pour mélanger, concasser, couper et réduire en purée.
- **Poignée secondaire antidérapante**
  Pour une prise en main optimale
- **Fonctionnement en continu**
  Système permettant de fixer le mixeur au bol pour un fonctionnement autonome.
- **Cordon orange de 3.65 m**
- **Enrouleur de cordon électrique**
  Aide à gérer la longueur du cordon pour faciliter l'utilisation.
- **Capacité** jusqu'à 54 L
- **Pied en inox** longueur 35.5 cm

34115 - MIXEUR PLONGEANT PRO KITCHENAID 566.00 €
Kitchenaid mixer

- Puissance 750 W - 9 vitesses
  Livré dans une valise de transport
- Fouet en option (nous consulter)

MIXEUR BLENDER
BLENDER MIXER





- **Le blender Brushless** est l'appareil idéal pour les bars à jus, coffee shop, chaîne de restauration rapide, hôtels... il permet de réaliser toutes sortes de cocktails, smoothies, milkshakes, granitas, cafés frappés grâce à ses 30 cycles pré-programmés.
- **Seul blender au monde équipé d'un moteur Brushless qui, par opposition aux moteurs universels, ne possède pas de charbons, ce qui lui confère une très grande durée de vie, un très bon rendement énergétique et un faible niveau sonore.**
- Puissant, il peut broyer toutes sortes de glaçons et fruits congelés.
- Très silencieux grâce à sa nouvelle cloche d'insonorisation, son moteur brushless et son tapis de bol anti-vibrations.
- Utilisation simple : 30 cycles pré-programmés + possibilité de créer ses propres programmes (logiciel gratuit + port USB).
- Le blender est modulable et peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire.
- Livré avec un bol transparent gradué, sans bisphénol A. Capacité utile : 1.4 L (48 oz), capacité maxi 2.4 L (81 oz).

- ***The Brushless Blender** is the ideal appliance for juice bars, coffee shops, fast food chains, hotels... It makes any kind of cocktails, smoothies, milkshakes, granitas, iced coffee, thanks to its 30 pre-programmed recipes.*
- ***Only blender in the world equipped with a Brushless motor, which is a revolution on the blenders' market. Unlike universal motors it has no carbon brushes giving it extensive life expectancy and excellent energy efficiency. It is also extremly Quiet.***
- *Powerfull: it can crush any kind of ice cube or frozen fruits*
- *Very quiet thanks to its new soundproof hood, brushless motor and vibration-proof jar mat.*
- *Easy to use: 30 pre-programmed cycles + possibility to create its own recipes (free software + USB port).*
- *The blender can be used either in its standard version or in-counter version.*
- *Delivered with a bishpenol A-free jar: graduation 1.4 L (48 oz), max. capacity 2.4 L (81oz).*

MADE IN FRANCE

34138 - BLENDER PRO BRUSHLESS 1783.74 €
Brushless blender

Caractéristiques techniques

Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz

Couple max :
8N.m

Poids :
9.4 kg (21 lbs)



34139 - BLENDER PRO KITCHENAID 830.00 €
Professionnal Kitchenaid blender

Le blender Kitchenaid est un des plus performants existant sur le marché, grâce à un moteur puissant de 1 800 Watts associé à **un bloc de 4 lames asymétrique breveté**, (de 3 mm pour broyer les aliments les plus durs). Possibilité de mixer sans difficulté vos ingrédients et de réaliser facilement des sauces, smoothies, des purées...

- Molette de commande précise dotée de 11 vitesses
- Mode impulsion/boost et auto nettoyage
- Protection de maintien du bol en silicone, pour un nettoyage simplifié, et une grande stabilité
- Bol 2.6 L passant au lave-vaisselle
- Alimentation 220 - 240 V
- Dimensions : h 44.9 x L 26.7 x P 23.1 cm - Poids : 9.3 kg



Idéal pour les préparations suivantes :

Sauces émulsionnées froides/chaudes, coulis, purée de fruits crus ou cuits, milkshake, velouté de légumes, mixer des fruits, préparer des cocktails et piler de la glace... Démarrage progressif pour un mixage tout en douceur des ingrédients, sans éclaboussure.

- Corps inox et ABS, bol en verre gradué multi-usage compatible lave-vaisselle.
- 5 vitesses de travail qui peuvent fonctionner en continu ou par impulsion ; touche Pulse ; couteau en acier inoxydable.
- Capacité : 1.7 L
- Puissance : 750 Watts - 220-240 Volts
- Moteur performant de 20 000 tours/mn
- Dimensions : 41 x 19.5 x 21 cm
- Poids : 4.25 kg

34141 - MIXEUR BLENDER 157.83 €
Blender / Mixer



- Corps inox et ABS, bol en verre.
- 3 vitesses de travail qui peuvent fonctionner en continu ou par impulsion ; touche Pulse ; couteau inox.
- Capacité : 1.6 L
- Puissance : 750 Watts - 220-240 Volts
- De 8 000 à 11 000 tours/mn
- Ht : 40 cm
- Poids : 4 kg

34145 - MIXEUR BLENDER "ECO" 71.65 €
Blender / Mixer

APPAREILS À JUS DE FRUITS
JUICERS

MADE IN FRANCE



34160 - PRESSE AGRUMES 412.40 €
Citrus juicer

- **L'authentique presse-agrumes**, à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, construit pour durer, équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives amovibles.
- Hauteur du bec :125 mm, pour réaliser du jus au verre. Débit moyen : 30 L / H

- *To use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer, built to last, with a heavy duty and quiet induction motor.*
- *Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.*
- *Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer*
- *Spout height: 125 mm, to make juice in a glass. Average output: 30 L / H*

Caractéristiques techniques
Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz - 130 V
Poids : 5 kg

Vitesse :
1500 tr/mn (50 Hz) - 1800 tr/mn (60 Hz)



34163 - PRESSE AGRUMES GROS DÉBIT 758.96 €
Citrus juicer

- **Ce presse-agrumes gros débit**, est à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, adapté à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone robuste et son rendement élevé.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges, pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives sont amovibles.
- Hauteur du bec : 212 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 40 L / H
- *To high output citrus juicer is to use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output*
- *Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.*
- *Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer*
- *Spout height: 212 mm, to make juice in a glass or in a jug. Average output: 40 L / H*

Caractéristiques techniques
Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz - 230 V
Poids : 9.5 kg

Vitesse :
1500 tr/mn (50 Hz) - 1800 tr/mn (60 Hz)



34165 - CENTRIFUGEUSE 1695.38 €
Juicer

- **Centrifugeuse silencieuse et puissante** à utiliser partout où l'on consomme du jus de fruits et de légumes frais : bars à jus, boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants...
- Centrifugeuse professionnelle adaptée à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone puissant et son rendement élevé.
- Filtration parfaite : grand panier avec un tamis très fin (0.5 mm)
- Large introduction : 79.5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers. Très silencieux, permettant un usage devant la clientèle
- Système Ezy-clean™ breveté : cuve, couvercle et panier amovible sans outils
- Hauteur du bec : 200 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 100 L / H

- *Silent and powerful juice extractor to use everywhere you need fresh fruits and vegetables juices: juice bars, health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output*
- *Perfect filtration: large basket with very fine sieve (0.5 mm) offering a high quality juice. maximum juice extraction: excelent yield.*
- *Extra wide feeding chute (79.5 mm): no need to cut apples, carrots, tomatoes... Silent: perfect to make juice in front of the customer*
- *Exclusive Ezy-clean™ system: removable bowl, basket and cover (no tools nedd). Spout height: 200 mm, to make juice in glasses, jugs and blender jars. Output: 100 L / H*

Caractéristiques techniques
Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz - 800 V
Poids : 14 kg

Vitesse :
3000 tr/mn (50 Hz) - 3600 tr/mn (60 Hz)

RÂPE
GRATER



34990 - RÂPE **875.00 €**
Grater

- **L'authentique râpe**, dédiée aux crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries...
- Nouveau design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe (disque et carter de râpe amovible).
- Sécurité : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier.
- Une large gamme de disques disponibles sur demande pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolat.
- **Livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm.**
- Débit moyen : 50 kg/heure

- *Grater dedicated to cheese shops, supermarkets, pizzerias, cake shops...*
- *A wide range of discs is available to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...*
- *Its new design facilitates cleaning and maintenance (removable housing and disc).*
- *Safety switch: the machine stops when opening the drawer or lever.*
- *A wide range of discs is available on demand to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...*
- ***Delivered with 1 standard disc with Ø 3 mm holes.***
- *Average output: 50 kg/hour*

Caractéristiques techniques
Moteur : simple phase
220 - 240 V - 50/60 Hz - 600 W
Vitesse :
1500 rpm (50hz) - 1800 rpm (60 hz)
Poids : 14.2 kg
Dimensions : L : 420 mm - l : 250 mm - h : 350 mm

COUPE LÉGUMES
VEGETABLES SLICER

35000 - COUPE-LÉGUMES **972.02 €**
Vegetable slicer

Livré avec 5 disques inox :
Eminceur : 2 mm - 4 mm
Râpeur : 3 mm - 5 mm - 7 mm



- Idéal pour couper facilement et rapidement de grandes quantités de légumes.
- Grande ouverture avec poignée d'aide afin d'introduire de plus gros morceaux. Petite ouverture pour légumes plus fins : carottes, poireaux...

Contruction en aluminium
Dimensions : 54 x 24 x ht 45 cm
Puissance : 550 V - 230V



DISQUES DE RECHANGE
Spare blade



Disques à émincer **70.39 €**
Slicer disk

Code	Epaisseur mm
35005	1
35006	2
35007	4
35008	6
35009	8
35010	10

Disques à râper **61.95 €**
Grater disk

Code	Epaisseur mm
35015	2
35016	3
35017	5
35018	7

Disques à cubes **106.44 €**
Cube disk

Code	Epaisseur mm
35020	8
35021	10

S'utilise avec un disque à émincer

Disque à julienne **106.44 €**
Slicer julienne disk

Code	Epaisseur mm
35023	3 x 3

Disques à frites **86.19 €**
French fries disk

Code	Epaisseur mm
35025	8
35026	10

S'utilise avec un disque à émincer

PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES

10 LITERS DOUGH MIXER/KNEADER

- **Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3 kg de farine, 2 litres d'eau en 15 minutes environ.**
- **Fonctionne comme un pétrin de boulanger.**
- **Idéal pour tous types de pains, croissants, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées...**

- *The ideal dough mixer to make 5 kg of hard dough for kneading bread, pizza or bun dough and mixing minced meat.*
- *10 liter s/steel removable bowl.*

Caractéristiques techniques
Poids : 18 kg
Dim : 35 x 50 x h 42 cm
Moteur asynchrone monophasé
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W
Vitesse du moteur :
1 500 tr/mn à 50 Hz
Vitesse de la fourche :
70 tr/mn à 50 Hz



35250 - PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES **1 198.52 €**
10 liters dough mixer/kneader

LAMINOIR

SHEETER



35240 - LAMINOIR MC 40 **1 454.00 €**
Fondant sheeter
Machine conçue pour la pâte à sucre, la pâte d'amande et pour de nombreux types de pâtes, du massepain à la pâte brisée. Carcasse robuste complètement en acier AISI 304. Design simple et compact. Rouleaux longueur 40 fabriqués en résine acétylique. Ajustement de l'épaisseur millimétrique qui permet d'obtenir des pâtes très fines : épaisseurs de 0 à 5 mm. Goulotte modélisée et téflonnée avec des rouleaux en résine, conçus pour faciliter le glissement des pâtes
- Rouleaux largeur : 40 cm
- Dim. : 52 x 48 x h 42 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 25 kg - Modèle plus large (rouleaux de 60 cm) sur demande



35241 - LAMINOIR M 40 **1 099.80 €**
Sheeter
Un couple de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux facilité par un autre rouleau au point mort. Protection rouleaux. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.
RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
- Rouleaux largeur : 40 cm
- Dim. : 52 x 42 x h 37 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 25 kg



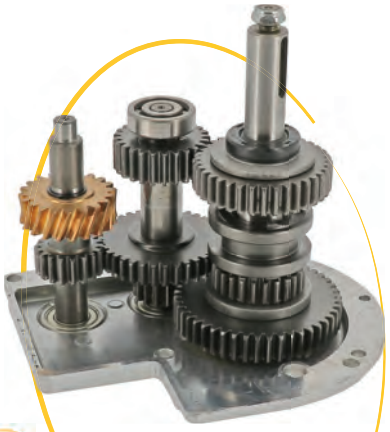
35242 - LAMINOIR SPÉCIAL PIZZA L40 **1 660.00 €**
Pizza sheeter
Deux couples de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte ronde. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort. Prédisposé pour commande à pédale.(en option). Protections rouleaux séparées pour un travail facile et sûr. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Clavier digital. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.
RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
- Rouleau largeur : 40 cm
- Diamètre pâte à pizza : Ø 10 à 40 cm
- Dim. : 52 x 52 x h 80 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 44 kg

BATTEUR PROFESSIONNEL

BEATER



- Batteur en aluminium 230 Volts
- Minuterie électronique à affichage digital
- 3 vitesses mécaniques
- Puissance : 0.20 kW
- Cuve inox de 8 litres avec poignée
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Protection de sécurité démontable



Très robuste

Boite de vitesse mécanique avec pignons métalliques



4 PIEDS CAOUTCHOUC :
Afin de stabiliser le batteur et réduire le bruit en absorbant les vibrations.



PROTECTION THERMIQUE
Coupe circuit :
Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge.

Capacité maximale par type d'aliments

Purée de pommes de terre	2.10 kg	Oeufs en neige	0.10 L
Pâte à tarte	2.10 kg	Mayonnaise	0.60 L
Cookies	12 dz	Pâte à crèpes	5.00 L
Madeleine	1.40 kg	Pâte, lait de poule	0.70 L
Quatre quarts	2.10 kg	Pâte à pain légère (65% d'humidité)	3.10 kg
Pâte à guimauve	0.36 kg	Pâte à pain (60% d'humidité)	2.80 kg
Fondant	1.40 kg	Pâte à pizza (50% d'humidité)	2.30 kg
Crème fouettée	2 L	Pâte à pizza (40% d'humidité)	1.90 kg

35260 - BATTEUR PROFESSIONNEL 8 Litres 1 250 €

8 liters stand mixer





CROCHET SPIRALE
utilisé pour les pâtes à :
Pain, petit pain, pizza, lait de poule, taco (crèpe de maïs)



PALETTE
utilisé pour :
Purée de pommes de terre, mayonnaise, pâte à crèpes, pâte à tarte, crème glacée, pâte à cookies



FOUET
utilisé pour :
Blancs en neige, crème fouétée, gâteau de Savoie, madeleine, pâte à guimauve, crème glacée



Accessoires

Code	Désignation	€
35261	Cuve 8 litres	80.23
35262	Fouet	49.02
35263	Palette	40.11
35264	Crochet	40.11
35265	Entonnoir inox	62.92
35266	Protection cuve	70.00

35265 - ENTONNOIR POUR BATTEUR 62.92 €

- Long 27 cm - ouverture 13 cm
- Permet d'ajouter des ingrédients dans votre préparation sans arrêter le batteur, l'entonnoir venant se fixer sur la protection de cuve.
- Spécialement étudié pour verser des produits chauds.

BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9L

KITCHENAID BEATER 6.9 L



35270 - BLANC **999.00 €**
White



35271 - ARGENT PLATINE **999.00 €**
Silver



35272 - ROUGE EMPIRE **999.00 €**
Red

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 l. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

Livré avec :



Fouet à fils

- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- **Matériaux :** Acier inoxydable.
- Lavable au lave-vaisselle.



Crochet pétrisseur

- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- **Matériaux :** Aluminium avec revêtement en nylon argenté anti-adhésif.
- Lavable au lave-vaisselle.



Batteur plat

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- **Matériaux :** Aluminium avec revêtement en nylon argenté anti-adhésif.
- Lavable au lave-vaisselle.

- ***Smooth rounded bowl-lift professional design:*** *ideal for heavy load/use and easy to clean.*
- ***6.9 L stainless steel bowl:*** *easily handless very large quantities of food.*
- ***1.3 HP hight efficiency motor with direct drive:*** *Quiet and powerfull.*
- ***Full metal body contruction, high precision metal gears and metal control knobs:*** *stable, quiet and durable.*
- ***Extremely robust standard accessories:*** *durable and diswasher-safe.*
- ***Original planetary action:*** *fast and thorough mixing*
- ***Single attachment hub:*** *easy usage with a wide choice of optional accessories.*

ACCESSOIRES
Accessories

Code	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	**127.53**
35276	Fouet	**63.77**
35277	Palette	**43.51**
35278	Crochet	**43.51**

Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nombre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	12.2 kg
Dimensions du produit (H x L x P en cm)	41.7 x 37.1 x 28.7
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34.0
Garantie	1 an

Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 kg
Blancs d'oeufs	19 (moyens)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	3.8 kg
Purée de pommes de terre	3.6 kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (14 douzaines)



BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9L

KITCHENAID BEATER 6.9 L







35281 - BATTEUR PRO KITCHENAID BLANC 6.9 L **1099.00 €**
Kitchenaid beater 6.9 L

35282 - BATTEUR PRO KITCHENAID GRIS 6.9 L **1099.00 €**
Kitchenaid beater 6.9 L

livré avec 3 OUTILS INOX



Fouet à fils

- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- Lavable au lave-vaisselle.



Crochet

- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- Lavable au lave-vaisselle.



Palette

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- Lavable au lave-vaisselle.

ACCESSOIRES
Accessories

Code	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	**127.53**
35276	Fouet à fils	**63.77**
35285	Palette	**115.19**
35286	Crochet	**115.19**

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 l. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

- ***Smooth rounded bowl-lift professional design:*** *ideal for heavy load/use and easy to clean.*
- ***6.9 L stainless steel bowl:*** *easily handless very large quantities of food.*
- ***1.3 HP hight efficiency motor with direct drive:*** *Quiet and powerfull.*
- ***Full metal body contruction, high precision metal gears and metal control knobs:*** *stable, quiet and durable.*
- ***Extremely robust standard accessories:*** *durable and diswasher-safe.*
- ***Original planetary action:*** *fast and thorough mixing*
- ***Single attachment hub:*** *easy usage with a wide choice of optional accessories.*

Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nombre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	13 kg
Dimensions du produit (H x L x P en cm)	41.7 x 37.1 x 28.7
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34.0
Garantie	1 an

Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 kg
Blancs d'oeufs	19 (moyens)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	3.8 kg
Purée de pommes de terre	3.6 kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (14 douzaines)

BATTEURS MÉLANGEURS
MIXER / BEATER



- **Un design professionnel arrondi avec bol relevable**
  Idéal pour des mélanges lourds
  Utilisation et nettoyage facile
- **Bol en acier inoxydable de 4.8 L**
  Mélange avec facilité tous types de préparations
- **Moteur à transmission directe**
  Fiable et durable
- **Une contruction tout en métal**
  Solide, durable et résistante
- **Action de mélange à mouvement planétaire**
  Pour un mélange rapide et homogène
- **Moyeu de fixation unique**
  Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accéssoires en option.

- ***A professional design with a removable bowl***
  Ideal for heavy mixing
  Easy cleaning and use
- ***4.8 L stainless steel bowl***
  Mix and prepare with ease
- ***Direct drive***
  Reliable and durable
- ***Durable all - metal contruction***
  Design for long life
- ***Original planetary action***
  Fast and thorough mixing
- ***Single attachment hub***
  Quick and easy to use with a large choice of optional attachments

Puissance nominale	315 W
Type de moteur	à courant alternatif
Nbre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	0.26 ch
Capacité du bol	4.8 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotation/min)	60 à 265
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nbre de vitesse	10
Type de contrôle de vitesse	Mixte (mécanique/électronique)
Certificaiton OC - usage domestique/professionnel	CEI 60335-1 et CEI 60335-2-14
Poids net	12 kg
Poids brut	13.4 kg
Dimension (H x L xP cm)	41.1 x 33.8 x 26.4

35290 - BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID K5 4.8L
Kitchenaid K5 mixer **750.00 €**
Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)



35291 - BOL INOX 4.8 L
4.8 L s/steel bowl



35292 - FOUET
Whip
- Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraiche en chantilly ou élaborer des sauces.
- **Matériaux :** acier inoxydable et aluminium.
- Non lavable au lave-vaisselle



35293 - PALETTE
Pallet
- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pomme de terre.
- **Matériaux :** aluminium avec revêtement en nylon blanc anti-adhésif
- Lavable au lave-vaisselle



35294 - CROCHET
Cook
- Pour mélanger et pétrir la pâte levée
- **Matériaux :** aluminium avec revêtement en nylon blanc anti-adhésif
- Lavable au lave-vaisselle

CAPACITÉ MAXIMALE

Quantité maxi de farine conseillée	1.00 kg (8 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	0.50 kg
Blanc d'oeufs	12 (moyens)
Crème fouettée	1.00 L
Pâte à gâteau	2.70 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	2.00 kg
Purée de pommes de terre	2.70 kg

ACCESSOIRES
Accessories

Code	Dim. mm	€
35291	Bol inox 4.8 L	**123.42**
35292	Fouet	**65.82**
35293	palette	**43.20**
35294	Crochet	**43.20**



35300 - BATTEUR MÉLANGEUR 5 Litres **790.00 €**
5 liters stand mixer

Transmission par pignons métalliques
Cuve inox 5 litres avec poignée
Protection de sécurité en polycarbonate démontable

10 vitesses variables :
- 0 Stop - 1 à 3 vitesse lente
- 4 à 7 vitesse moyenne
- 8 à 10 vitesse rapide

Livré avec 3 outils tout inox
- Crochet spirale : utilisé pour les pâtes à tartes, différentes pâtes, chair à saucisses.
- Palette : utilisée pour les pâtisseries, pâtes à tartes, purée de légumes, biscuits, crème glacée.
- Fouet : utilisé pour crème fouettée, mayonnaise, blanc en neige, pâte à crêpes, soufflés.

Prise d'accessoires
- Puissance : 750 W
- Batteur en aluminium 230 Volts - Monophasé - 50/60 Hz
- Poids : 15 kg
- Dimension : 38 x 31 x 45.5 cm

Bouton de protection thermique :
Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge.

Code	Désignation	€
35301	Cuve inox 5 litres	**72.45**
35302	Fouet inox	**60.38**
35303	Palette inox	**60.38**
35304	Crochet inox	**60.38**

Livré avec 3 outils inox



ACCESSOIRES POUR BATTEUR MÉLANGEUR

ACCESSORIES SUITABLE FOR BEATER

Pour batteurs réf. :
35270 - 35271 - 35272
35290 - 35300 - 35281
35282



35310 - PRESSE AGRUMES **64.20 €**
Fruit press

- Pour faire des jus de fruits frais. Sa conception permet de stabiliser le robot d'une main pendant que vous pressez les fruits de l'autre. Une passoire spéciale permet d'accumuler les pépins et la pulpe.



35311 - HACHOIR **138.42 €**
Meat grinder

- Permet de hacher ou de broyer la viande ou le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage. Il est livré avec un couteau à 4 lames, 2 grilles en acier inox pour un hachage grossier ou fin, un poussoir et une clé de verrouillage. Livré avec 2 grilles Ø 4.5 et 9 mm



35309 - HACHOIR MÉTAL **204.00 €**
Corps aluminium, grilles inox
Metal heat grinder

- Livré avec 1 couteau 4 lames
- 3 grilles : fines 3 mm, moyenne 4.5 mm, grosse 8 mm
- 2 embouts à farcir les saucisses.



35312 - PASSOIRE A FRUITS ET LEGUMES **137.82 €**
Fruit and vegetable strainer and grinder

- La passoire doit être utilisée avec le hachoir. Elle permet de réduire en purée les fruits et les légumes cuits. Elle sépare les pépins les queues ou les peaux.



35315 - PLATEAU POUR ALIMENTS
Dish for food **48.98 €**

- Ce plateau d'un grand volume peut-être utilisé avec la passoire ou le hachoir. Il contient de plus grandes quantités d'aliments et permet de hacher plus facilement et plus rapidement.



35314 - APPAREIL A SAUCISSES **34.07 €**
Sausage kit

- L'accessoire à farcir les saucisses comprend 2 tubes 10 et 16 mm pour les saucisses fraîches en boyaux et l'autre qui peut être utilisé pour toutes les autres saucisses.





35313 - TRANCHOIR RAPE **137.82 €**
Trencher

- Coupe et râpe les racines et les légumes verts crus, les pommes de terre, les oignons, les fruits, les noix, le fromage. Il comporte 3 cylindres : **Cylindre à râper moyen** (racines et légumes verts à consommer crus, les amandes, les noix, les fruits et les fromages tendres). **Cylindre à râper gros** (racines et légumes verts pour la soupe, les fruits pour la préparation de tarte, les noix, le chocolat, les fromages). **Cylindre à trancher** (pommes de terre, oignons, fruits et légumes verts)
- Equipé du corps et de 3 cylindres différents.



35318 - JEU DE 3 CYLINDRES **106.96 €**
Pour tranchoir 35313
3 cylinders for trencher

- Râpe fine, râpe à pommes de terre, râpe à julienne



35317 - APPAREIL A PATES **240.67 €**
Set of 3 pasta rollers

- Set composé de trois éléments : un rouleau permettant de confectionner des feuilles de pâte allant jusqu'à 140 mm de large et de régler l'épaisseur désirée. Deux couteaux permettant de faire des tagliatelles fraiches ou des linguini. Ce set est fabriqué en métal chromé résistant et est fourni avec une brosse de nettoyage. Il ne peut être plongé dans l'eau. Comprenant 3 rouleaux : rouleau laminoire, rouleau à spaghettis, rouleau à tagliatelles.

MACHINE À INJECTER
FILLING MACHINE



Machines permettant d'injecter :

- La crème dans les pâtisseries, choux, religieuses, éclairs, beignets...
- Dosage réglable par butée avant/arrière
- Corps en aluminium, entonnoir, piston et levier en inox

Machine for filling pastries

- *Quantities adjustable through front and rear stoppers*
- *Body of the machine in aluminium, funnel, cylinder, piston injector in s/steel*



36005 - MACHINE À INJECTER LA CRÈME - 3 litres 468.00 €
Small cream or jam filling machine

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
36006	Poussoir inox	47.41
36007	Joint pour machine à injecter	5.22
36008	Réducteur	54.60
36009	Porte-aiguille	20.85
36010	Aiguille inox Ø 8 x 75 mm	34.48
36011	Aiguille inox Ø 6 x 75 mm	34.48
36012	Aiguille inox Ø 5 x 75 mm	34.48
36013	Clapet inox	62.39
36014	Entonnoir inox 3 litres	53.68

36025 - MACHINE À INJECTER LA CRÈME - 7 litres 830.00 €
Large cream or jam filling machine

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
36026	Aiguille Ø 8 - 180 mm	48.24
36027	Aiguille Ø 5 - 75 mm	34.48
36028	Aiguille Ø 6 - 75 mm	34.48
36029	Porte aiguille complet	29.18
36030	Piston inox	100.15
36032	Poussoir complet inox (rondelle + écrou)	61.01
36033	Rondelle d'arrêt / axe	4.37
36034	Levier de manoeuvre inox	50.40
36039	Entonnoir inox 7 litres	91.82

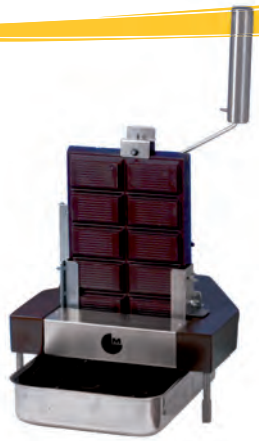
RÂPES À CHOCOLAT
CHOCOLATE SHAVER





36150 - CHOCO-RAPE MANUELLE 861.00 €
Choco shaver hand operated

Permet un travail propre et hygiénique par actionnement d'un levier. Rendement : bloc de chocolat de 2.5 kg râpé entre 35 et 45 mn environ. Epaisseur réglable de 2.5 cm à 4.9 cm. Nettoyage aisé de l'appareil.Poids : 4 kg



36155 - CHOCO-RAPE ÉLECTRIQUE 2637.00 €
Electric choco shaver

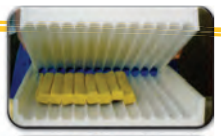
Permet un travail propre et hygiénique. Couteau de râpe avec 4 côtés tranchants. Produit des copeaux fins et réguliers. Guidage règlable pour blocs de différentes tailles. Rendement : bloc de chocolat de 2.5 kg râpé en 35 mn environ. Nettoyage aisé de l'appareil. Poids : 11 kg

BOULIER
BALL MACHINE



36050 - BOULIER 239.37 €

Appareil à boules 40 x 31 cm Ø 19 mm pour pralinés, ganaches...
Machine for pralines, ganaches and almonds ball.
(Disponible également en Ø 15 mm et 24 mm, sur commande)



Positionner votre préparation dans le boulier et presser avec la partie supérieure vers le bas afin d'obtenir des bandes.



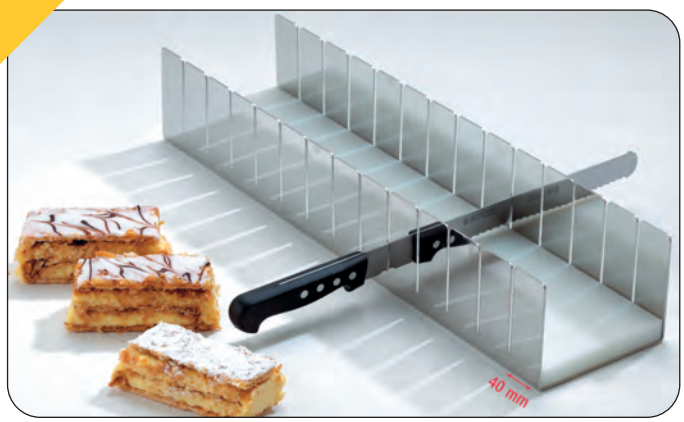
Positisionner manuellement les bandes dans l'autre sens.

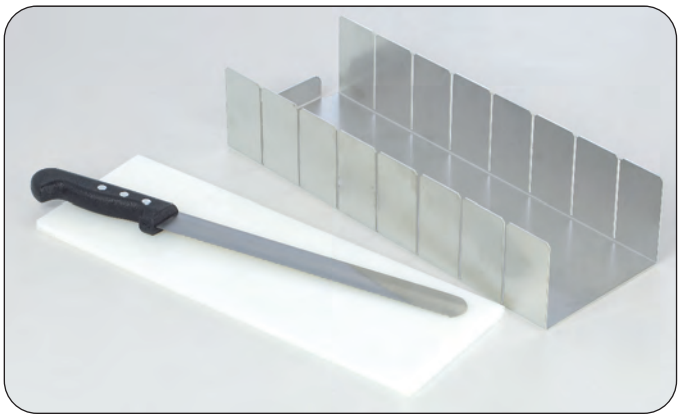


Presser et faire coulisser la partie supérieure à plusieurs reprises pour obtenir les boules.

DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES

CUTTING BOARD S/STEEL





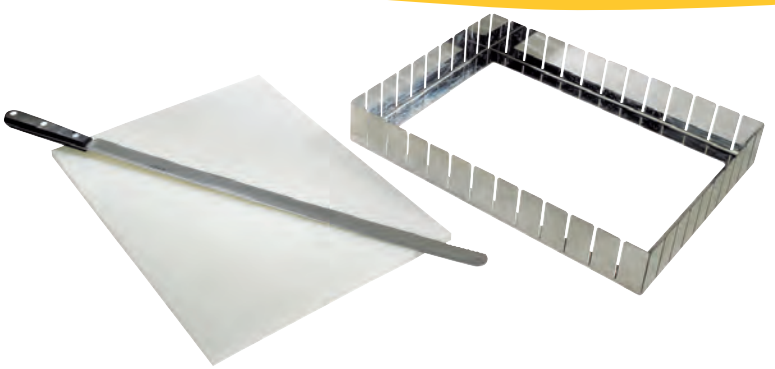
- Permet de couper des bandes de millefeuilles, mousses, flans... en parts régulières (autres dimensions sur demande)
- l'appareil est équipé d'une planche à découper polyéthylène alimentaire coulissante qui facilite la manipulation et le nettoyage.
- Placer votre bande sur la planche, faite glisser celle-ci sur le socle inox et coupez à l'aide de votre couteau en utilisant les guides de coupe.

COUPE BANDE INOX EN PARTS ÉGALES
Cutting board s/steel

Code	Nombre et dimensions des parts	Longueur en mm	€
36060	14 parts de 40 x 135 mm	583	**111.36**
36061	12 parts de 45 x 135 mm	573	**111.36**
36062	11 parts de 50 x 135 mm	580	**111.36**

Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale

Code	Nombre et dimensions des parts	Longueur en mm	€
36064	9 parts de 40 x 135 mm	387	**75.38**
36065	8 parts de 46 x 135 mm	392	**75.38**
36067	7 parts de 52 x 135 mm	386	**75.38**





- Ossature inox équipée d'une planche de polyéthylène alimentaire 40 x 30 ou 60 x 40 cm facilitant la coupe des parts égales des canapés, mousses, pâtes de fruits, ganaches....
- Placer votre préparation sur la planche à l'intérieur de l'ossature, détailler à l'aide de notre couteau scie spécial page 33 en suivant les guides de coupes, surelever la planche en utilisant un cercle vacherin ou un cercle pain surprise afin de pouvoir récupérer vos découpes.

Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale

DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES 40 x 30 cm
Cutting board s/steel

Code	Désignation	€
36080	80 découpes de 37.5 x 40 mm	**153.99**
36081	96 découpes de 25 x 50 mm	**153.99**
36082	130 découpes de 30 x 30 mm	**153.99**
36083	132 découpes de 25 x 36 mm	**153.99**



36090 - PLANCHE POLYÉTHYLÈNE 40 x 30 cm **19.59 €**
Epaisseur 10 mm

DIVISEUR INOX EN PARTS ÉGALES 57 x 37 cm
Cutting board s/steel

Code	Désignation	€
36087	117 découpes de 41 x 38 mm	**233.11**
36088	187 découpes de 31 x 31 mm	**248.32**
36091	Planche polyéthylène 57 x 37 cm - Ep. : 10 mm	**39.17**



Voir couteaux scie GM, spécialement étudiés pour les diviseurs inox.
Réf. : 01395 et 01397 page 33

PISTOLETS ÉLECTRIQUES

PASTRY SPRAY GUNS

Les pistolets KREBS de fabrication suisse sont les seuls pistolets agréés contact alimentaire. Pistolets spécialement conçus pour pulvériser le chocolat, la graisse..



- Godet en plastique alimentaire d'une capacité de 700 ml pouvant passer au micro-ondes.
- Bouton de règlage de pression.
- Manche ergonomique (confort de travail)
- Simple d'utilisation, nettoyage facile (les parties démontables se lavent au lave-vaisselle)
- Livré avec une buse gicleur n°6, une buse à plat n°7 (spécial dorure et graissage et une extension angulaire permet de pulvériser avec un meilleur confort d'utilisation sans pencher le pistolet...)
- Cable de 1.60 m





36200 - PISTOLET KREA LM 25 **352.00 €**

Pastry gun

Pour produits à faible et moyenne viscosité

- Puissance : 60 watts
- Débit : 280 g/mn
- Poids : 1.4 kg
- Piston acier inoxydable
- Cylindre carbure de tungstène

36202 - PISTOLET KREA LM 45 **398.00 €**

Pastry gun

Pour produits à forte viscosité

- Puissance : 120 watts
- Débit : 350 g/mn
- Poids : 1.8 kg
- Piston carbure de tungstène
- Cylindre carbure de tungstène





Pièces détachées :

36210	**Buse n°4**	**18.00 €**
36211	**Buse n°6**	**18.00 €**
36212	**Buse n°8**	**18.00 €**
36213	**Buse à plat n°7**	**31.00 €**
36215	**Extension angulaire**	**38.12 €**
36218	**Rallonge flexible**	**108.40 €**
36220	**Godet 700 ml avec couvercle**	**29.15 €**



36218 - La rallonge permet de pulvériser à partir du contenant d'origine (valable uniquement pour le LM45)



36205 - PISTOLET ÉLECTRIQUE "HOTCHOC" **490.00 €**

Chocolate spray gun

Le pistolet HOTCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao. Une bague chauffante spéciale entoure la buse et maintient le chocolat liquide. La housse isotherme entourant le godet et la buse ralentit le refroidissement du chocolat. Sa puissance (40 WATTS) et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme.

Chaque pistolet HOTCHOC est fourni avec :

- un godet de 550 ml,
- une rallonge de buse incurvée
- une bague chauffante pour buse
- une housse isolante pour buse
- une housse isolante pour le godet
- une buse ronde N° 6

Puissance : 40 watts
230 V - 50 Hz
Poids : 1.06 kg



36206 - GODET 550 ml **26.00 €**



36230 - CABINE DE PEINTURE **113.22 €**

Painting cabinet

Encombrement : 65 x 60 x h 55 cm

- Spécialement conçue pour les pulvérisations au pistolet, bombe, aérographe...
- Montage et démontage facile
- En plastique PVC lavable

PRESSE À NOUGATINE

NOUGATINE PRESS

- Presse manuelle permettant de mouler la nougatine de la forme de son choix (selon les matrices proposées).
- En fonte d'aluminium peinte au four
- Machine unique au monde destinée aussi bien aux industriels qu'aux artisans
- Permet de réaliser en un temps record des pièces en nougatine (oeufs, marmites, cornes d'abondance...)
- Il est préférable de préparer les abaisses au laminoir
- Epaisseur de 3 à 5 mm pour les grandes pièces (cornes, marmites, oeufs)
- Epaisseur de 1.5 à 2 mm pour les petites pièces (tartelettes, petits oeufs, paniers...)





1 - Préparer l'abaisse, la positionner sur le moule



2 - Presser de façon progressive, sans trop serrer pour permettre de positionnner la nougatine



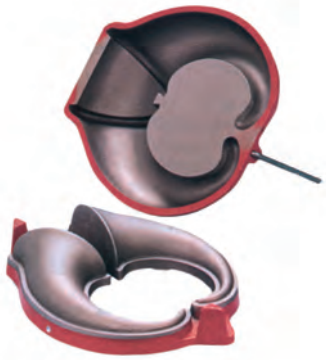
3 - Découpe finale, ouverture du moule à l'aide du levier de déblocage



4 - Retirer la pièce

37000 - PRESSE À NOUGATINE KALI **1 569.07 €**
Nougatine press Kali

► La presse est vendue sans matrice ◄



37005 - CORNE D'ABONDANCE **599.42 €**
Long 22 cm - Ø 10 cm
Horn of plenty





37006 - CORNE D'ABONDANCE **1 190.03 €**
Long 30 cm - Ø 16 cm
Horn of plenty



37007 - 4 DEMI-COEURS **498.05 €**
Long 6.5 cm
Hearts



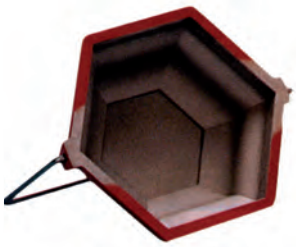
37032 - PANIERS **429.73 €**
Haut. 2.6 cm
Baskets

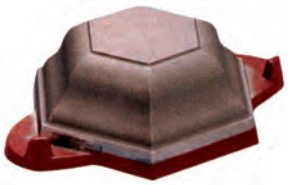


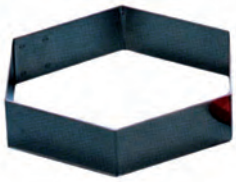
37033 - TIMBALES **542.12 €**
Haut. 5.5 cm
Timabales

PRESSE À NOUGATINE
NOUGATINE PRESS



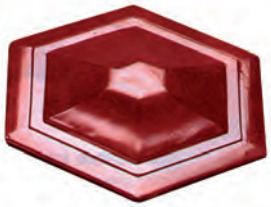






MARMITE
Pots

Code	Ø cm	Haut cm	€
37010	16	5.7	**506.86**
37011	18	6	**528.90**
37012	22	5.7	**614.85**





Sert à former les couvercles des 3 marmites



37014 - COUVERCLE **154.26 €**
Lid



37015 - 4 TARTELETTES **484.83 €**
Haut 1.2 cm - Ø 7.5 cm
Tartlets



37017 - 9 TARTELETTES **354.80 €**
Haut 0.9 cm - Ø 4.5 cm
Tartlets



37019 - 20 TARTELETTES **473.81 €**
Haut 1.2 cm - Ø 3.8 cm
Tartlets



37021 - 25 TARTELETTES **438.55 €**
Haut 1.5 cm - Ø 3.2 cm
Tartlets



DEMI-OEUFS
Eggs

Code	Désignation	Haut cm	€
37025	1 demi-oeuf	21	**703.00**
37026	2 demi-oeufs	15.5	**632.48**
37027	2 demi-oeufs	12	**584.00**



37028 - 4 DEMI-OEUFS **643.50 €**
Haut 9.5 cm
Eggs



37029 - 6 DEMI-OEUFS **537.72 €**
Haut 7 cm
Eggs





37030 - 24 DEMI-OEUFS **493.64 €**
Haut 3.1 cm
Eggs

MINI GUITARE KALI

MINI GUITAR



La Mini guitare Kali vous permettra de réaliser des découpes rapides et régulières de chocolats, bonbons, ganaches, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, entremets, canapés carrés, losanges, rectangles... Idéale pour les petites productions, pour les restaurants, les écoles, centres de formation, pâtisseries... Son faible encombrement permet de la maintenir à portée de main ou de la ranger plus facilement.

37569 - MINI GUITARE AVEC 3 BRAS+ PELLE DE RAMASSAGE 1180.33 €
Vendue avec 3 bras de coupe 15 - 22.5 - 30 mm + 2 fils
Complète mini guitar with 3 arms 15 - 22.5 - 30 mm + s/steel plate 260 x 260 mm

37570 - SOCLE + PELLE DE RAMASSAGE 421.24 €
Vendue avec une pelle de ramassage inox 260 x 260 mm + 2 fils
Mini guitar without arms + s/steel plate 260 x 260 mm

37575 - BRAS DE COUPE 15 mm - ROUGE 288.97 €
Cutting arm 15 mm

37576 - BRAS DE COUPE 22.5 mm - VERT 248.10 €
Cutting arm 22.5 mm

37577 - BRAS DE COUPE 30 mm - JAUNE 234.38 €
Cutting arm 30 mm

37580 - FIL DE RECHANGE 7.45 €
Spare wire

37582 - PELLE SEULE 260 x 260 mm 15.96 €
S/steel plate

37574 - BRAS DE COUPE 7.5 mm 372.69 €
Cutting arm 7.5 mm
Le bras est vendu séparement et n'est pas inclus dans la réf 37569 - Mini guitare avec 3 bras.

Dimensions utiles de la base de coupe 255 x 237 mm

Dimensions encombrement 382 x 280 x ht 80 mm

Caractéristiques techniques :

- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.
- **Les bras de coupes sont interchangeables très rapidement**
- Hygiène parfaite
- Cordes très robustes et faciles à monter
- Base de découpe en matière plastique composite
- Nettoyage très facile, passe au lave-vaisselle



CADRE SUPERPOSABLE POUR MINI GUITARE KALI :
Stacking frame 270 x 270 mm
Format 270 x 270 mm (utile 240 x 240 mm)

06450 - kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle 107.97 €
06451 - Cadre hauteur 10 mm 28.41 €
06452 - Cadre hauteur 15 mm 29.84 €
06453 - Cadre hauteur 20 mm 31.25 €
06457 - Plaque support 18.47 €
06458 - Règle 7.10 €





GUITARE KALI SIMPLE

SIMPLE GUITAR SLICING MACHINE

- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, losange, rectangle...
- **Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif**
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.
- Bras de coupe interchangeables très facilement, cordes très robustes et faciles à monter
- Encombrement 630 x 475 mm



- *The guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.*
- *Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts. The guitar Kali will let you perform cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, marzipan, fruit jellie, rhombus, rectangle. Standard cutting surface for cutting with multiple of 7.5 mm.*

Specifications GUITAR KALI

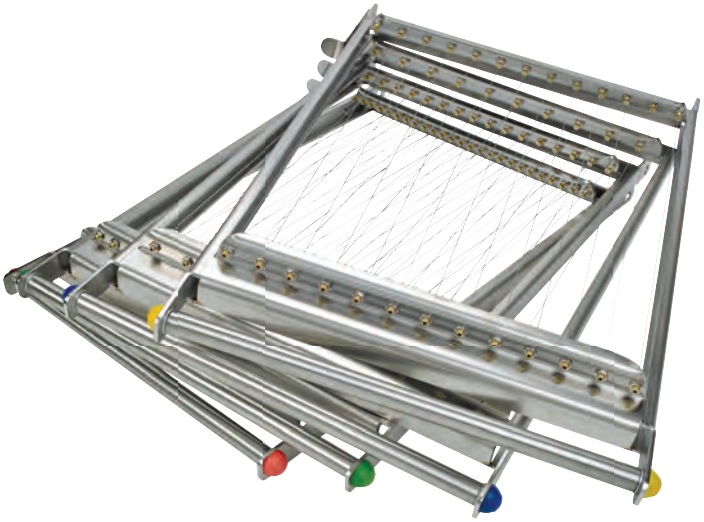
- *Base and cutting arm in s/steel*
- *The arm sections are easily interchangeable, manufactured in s/steel, preventing water from entering during the washing ; providing perfect hygiene*
- *The arm cuts are easily interchangeable*
- *The wires are very robust and easy to assemble.*
- *Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.*
- *For larger cuts, the wires can be removed depending on your cuts.*

37600 - GUITARE KALI SIMPLE AVEC 3 BRAS **1918.30 €**
Simple guitar with 3 cutting frames
- Vendue avec 3 bras de coupe, écartements des fils 15 - 22.5 et 30 mm
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- *Includes 3 removable stainless steel cutting frames: 15 mm spacing, 22.5 mm spacing, 30 mm spacing + 1 stainless steel spatula 360 x 360 mm and 3 extra wires*

37602 - GUITARE KALI SIMPLE SANS BRAS DE COUPE **922.31 €**
Base for guitar without cutting frames
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils

BRAS DE COUPE POUR GUITARE KALI SIMPLE ET DOUBLE
Cutting arms for the Kali guitars simple and double

Bras de coupe universels, interchangeables très facilement, à commander séparément en fonction de vos besoins. Fabrication en tôle d'inox, évitant à l'eau de s'infiltrer lors du lavage ; offrant une hygiène parfaite.



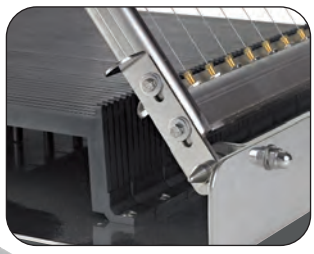
37611 - BRAS DE COUPE - Ecartement 15 mm - Rouge **417.66 €**
Cutting frame, 15 mm spacing, red

37612 - BRAS DE COUPE - Ecartement 22.5 mm - Vert **369.09 €**
Cutting frame, 22.5 mm spacing, green

37613 - BRAS DE COUPE - Ecartement 30 mm - Jaune **342.38 €**
Cutting frame, 30 mm spacing, yellow

37614 - BRAS DE COUPE - Ecartement 37.5 mm - Bleu **332.66 €**
Cutting frame, 37.5 mm spacing, blue

Système de fixation unique facilitant la manipulation des bras.





37607 - BRAS UNIVERSEL BLANC **284.10 €**
Ecartement 7.5 mm
Cutting frame, 7.5 mm spacing, white

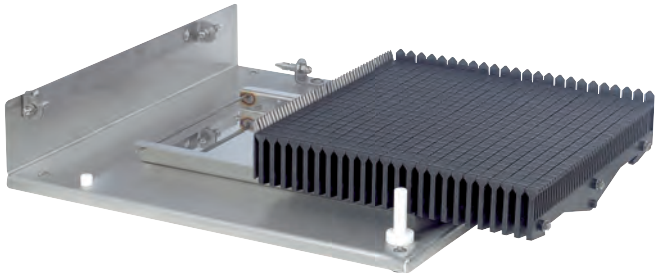
GUITARE KALI DOUBLE

DOUBLE GUITAR SLICING MACHINE

- **L'indispensable guitare Kali double recommandée par les plus grands chocolatiers - Pâtissiers...**
- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, rectangle... sans retourner la préparation
- **Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif**
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite. **Nettoyage très facile,** la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle, lave batterie offrant une **hygiène parfaite**
- Bras de coupe interchangeable très facilement, cordes très robustes et faciles à monter
- *The essential guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.*
- *The guitar will let you perform Kali cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, parzipan, fruit jellie, rectangle...*
- *Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts.*







37610 - GUITARE KALI DOUBLE STANDARD SANS BRAS DE COUPE 1161.33 €
Double guitar without cutting frame

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe standard, permettant de couper dans un sens avec des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 15 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour des découpes plus grandes les fils sont démontables en fonction de vos découpes.

37608 - SURFACE DE COUPE STANDARD SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE 456.08 €
Useful surface only for double guitar



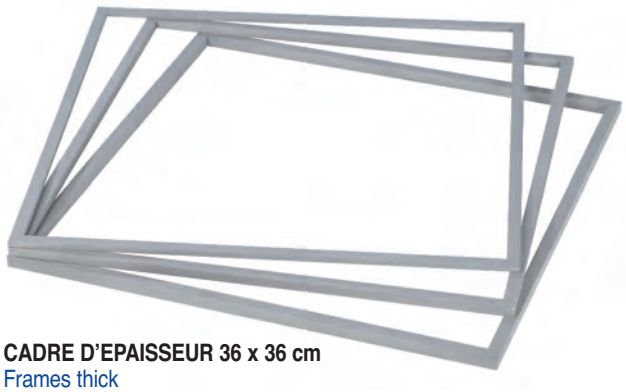
- **Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.**
- Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle.
- ***Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.***
- *Easy to clean, it is removable and be washable seperatly in a dishwasher.*

37615 - GUITARE KALI DOUBLE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SANS BRAS DE COUPE 1161.33 €
Double guitar without cutting frames special square 22.5 x 22.5 mm

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe **spécial chocolat**, permettant de couper des **carrés de 22.5 x 22.5 mm** avec dans un sens des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 22.5 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour réaliser des carrés de 22.5 x 22.5 mm il est préférable de commander 2 bras de coupe N°2 code 37612

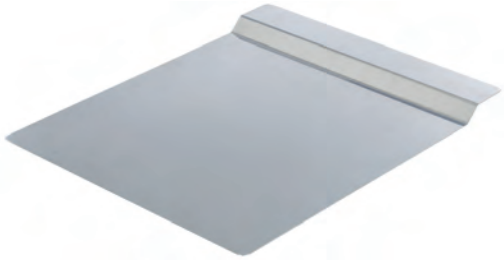
37619 - SURFACE DE COUPE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE 456.08 €
Useful surface only for double guitar special square 22.5 x 22.5 mm

ACCESSOIRES POUR GUITARE
ACCESSORIES FOR GUITAR SLICING MACHINE



CADRE D'EPAISSEUR 36 x 36 cm
Frames thick

Code	Ht. mm	€
37620	3	**44.53**
37621	4	**46.92**
37622	5	**48.27**
37623	6	**51.33**
37624	8	**55.26**
37625	10	**61.12**
37626	12	**68.43**
37627	15	**79.10**



37630 - PELLE DE RAMASSAGE INOX 36 x 36 cm **20.85 €**
Stainless steel spatula 36 x 36 cm

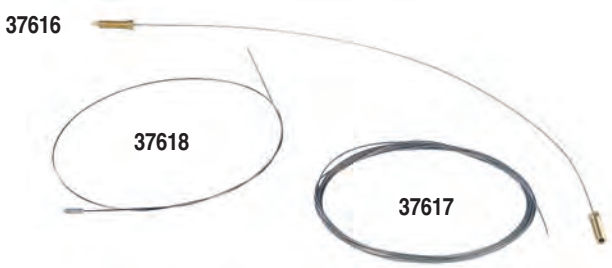


CADRE SUPERPOSABLE
Stacking frame

FORMAT 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.

Code	Désignation	€
06440	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	**161.10**
06441	Cadre hauteur 10 mm	**39.55**
06442	Cadre hauteur 15 mm	**40.94**
06443	Cadre hauteur 20 mm	**42.30**
06447	Plaque support	**51.89**
06448	Règle	**7.90**



FILS DE RECHANGE POUR GUITARES
Wires, stainless steel

37616 - FIL DE RECHANGE POUR GUITARES KALI **7.09 €**
37617 - ROULEAU DE FIL Ø 0.8 mm long 5 m **7.49 €**
37618 - FIL UNIVERSEL 1 EMBOUT long 72 cm (paquet de 5 fils) **20.90 €**

12926 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 55 MICRONS **8.82 €**
60 x 40 cm - P/100
Pour le travail et découpe des intérieurs chocolat
Cutting surface for guitare



37650 - TABLE POUR GUITARE **959.40 €**
Trolley for slicing machine
Plan de travail en acier inoxydable 700 x 700 x ht 900 mm
Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérin réglables ;
5 rangements verticaux pour bras de coupe ;
Tablettes rabattables en option

37651 - TABLETTE RABATTABLE 400 x 700 mm **262.40 €**
Folding table

LAMPES À SUCRE
SUGAR HEATING LAMP





37998 - LAMPE À SUCRE 1500 WATTS (3 x 500 watts) **782.95 €**
Sugar heating lamp 1500 watts (3 x 500 watts)

- Grande surface de travail permettant de travailler plus aisément.
- 3 émetteurs céramique montés sur flexible, permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.
- Plan de travail inox 50 x 32.5 cm revêtu d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- Dim. : 56 x 37 x 6 cm
- Puissance : 3x 500 Watts, 240 Volts monophasé.



- Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.



38000 - LAMPE À SUCRE 1000 Watts **581.36 €**
Dim. : 56 x 37 x 6 cm - Plan de travail : 50 x 32.5 cm
240 Volts monophasé
Sugar heating lamp 1000 W

38002 - LAMPE À SUCRE 500 Watts **363.19 €**
Dim. : 34 x 34 x 6 cm - Plan de travail : 31 x 31 cm
240 Volts monophasé
Sugar heating lamp 500 W



LAMPE À SUCRE "SPÉCIALE ÉCOLE"
School lamp

38005 - LAMPE À SUCRE 375 Watts **237.05 €**
Long 32.5 cm - Larg 29.5 cm
240 volts monophasé
Sugar heating lamp 375 W

- Spécialement conçue pour une initiation au travail du sucre.
- Surface de travail recouverte d'un tissu téfloné anti-adhésif.
- Flexible règlable



MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE
SUGAR WORK



38008 - EMETTEUR INFRA-ROUGE CÉRAMIQUE 500 Watts **52.13 €**
Ceramic infrared lamp

38010 - AMPOULE À VIS 375 Watts **26.22 €**
Bulb for sugar heating lamp

ECRAN DE PROTECTION INOX POUR LAMPE À SUCRE
Protective screen for sugar heating lamp
38015 - 35.5 x 30 x h 20 cm pour réf. : 38002 **31.17 €**
38016 - 57 x 30 x h 20 cm pour réf. : 37998 & 38000 **41.17 €**
Régule et repartit la chaleur par réflexion



38020 - FEUILLE SILICONÉE POUR LAMPE À SUCRE **7.94 €**
31 x 31 cm
Non-stick surface for sugar heating lamp



38029 - POMPE À SUCRE SIMPLE **20.00 €**
En caoutchouc, canule en cuivre
Sugar pump



38030 - POMPE À SUCRE **75.10 €**
Double détente, caoutchouc, avec canule en cuivre
Sugar blowing pump

38031 - CANULE CUIVRE SEULE POUR POMPE À SUCRE **5.09 €**
Copper tip

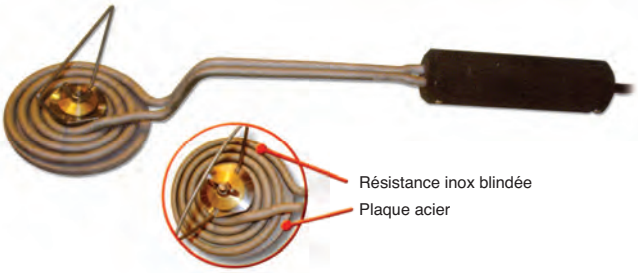


38040 - LAMPE À ALCOOL EN VERRE **24.90 €**
Spirit lamp



38060 - CARAMÉLISEUR ÉLECTRIQUE **160.00 €**
Ø 11.5 cm - 800 Watts
Electric caramelizer





38061 - FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE **209.80 €**
Ø 9.5 cm - 750 Watts - 230V
Electric caramelizer



38062 - FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE **141.61 €**
RECTANGULAIRE - 25 cm - 750 W
Rectangular electric caramelizer
38063 - SEMELLE INOX de 27.5 x 4 cm **73.44€**
Stainless steel sole

MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE

SUGAR WORK



38050 - CHALUMEAU À SUCRE PM - 12 cm 11.75 €

Small gas blowtorch

- Allumage piezo.
- Durée d'utilisation de 40 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, vendu sans gaz.



38051 - CHALUMEAU À SUCRE 19.12 €

Gas blowtorch

- Pour tous les travaux de collage du sucre.
- flamme ajustable, poignée ergonomique.
- Allumage piezo électrique.
- Durée d'utilisation de 60 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, fonctionne avec du gaz butane (gaz à briquet).
- Vendu sans gaz.





38052 - CHALUMEAU À SUCRE PROFESSIONNEL 34.73 €

Gas blowtorch

temps : 80 - 150 mn

- Utilisation simple et facile.
- Bouton d'allumage de la flamme.
- Système cran de sureté pour plus de sécurité.
- Sans fil et léger pour une meilleure maniabilité.
- Ajustement sans risque de la flamme.
- Rechargement rapide en gaz.
- Fonctionne sous tous les angles.
- Allumage piezo
- Vendu sans gaz.



38055 - BOMBE GAZ BUTANE 200 ml pour chalumeau à sucre 3.30 €

Universal butane gas



- Allumage piezzo
- Réglage du débit du gaz
- Fixation facile
- Utilisation dans toutes les positions

38070 - CHALUMEAU PRO 27.55 €

Complet avec une cartouche

Pro gas blowtorch

38071 - CHALUMEAU PRO SEUL 23.50 €



38072 - LOT DE 4 CARTOUCHES 227 g 12.15 €





38080 - CHALUMEAU À GAZ 25.92 €

Gas blowtorch

Indispensable pour le collage des pièces en sucre et la caramélisation en surface des entremets, crèmes brulées... Allumage piezo.

38081 - CARTOUCHE À GAZ 190 g 2.85 €

Gas cardtridge





38085 - PISTOLET À AIR CHAUD 170.33 €

Hot air blower

Permet de chauffer les cercles et formes inox pour faciliter le démoulage des entremets surgelés ; modèle très pratique ; allumage piezo.

38086 - CARTOUCHE À GAZ 60 g 8.54 €

Gas cardtridge

PLATEAU TOURNANT DJ

DJ FOOD DECOR TURN TABLE



Nouveauté



36250 - PLATEAU TOURNANT DJ **499.00 €**
DJ food decor turn table









- Machine avec plateau tournant permettant de décorer les assiettes, les gâteaux, les tartes, les plateaux... Il vous suffit de placer le produit sur la base, en utilisant des crayons alimentaires, des pinceaux, des bouteilles verseuses, des poches pâtissières, ...
- Molette centrale de réglage 0 à 9 (vitesse de 5 à 45 tours par minute), en appuyant sur celle-ci le sens s'inverse.
- Arrêter et tourner le plat manuellement pour travailler avec plus de précision.
- Pour la réalisation du tourbillon en pâtisserie.
- Parfait pour la pulvérisation du chocolat et le travail à l'aérographe.
- Idéal pour les présentations des buffets et réceptions.

Poids utilisation maxi 8 kg
230 V - Dim. : 19 x 21 x 15 cm

- *This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots. All it takes it to put the product in to the base and work with technic of your choice: food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags, etc... Perfect for painting with chocolate and airbrushing.*
- *Adjustable velocity, from 5 to 45 spins per minute, you can change spin direction with a push or the button.*
- *For works requiring more precision you can also stop and spin the plate manually.*
- *Weight resistance up to 8 kg*
- *It is a perfect and surprising accessory for buffet presentations and displays trays, carved fruits or sculptures made of ice, chocolate or sugar.*

Machine suitable for 230 V and 110 V, with distinct plugs to be used depending on the country
Dim.: 19 x 21 x 15 cm

TREMPEUSES GAMME DIGITALE

DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

Nouveautés

- Carcasse ABS thermoresistant avec bac et couvercle amovible en inox
- Sonde de contrôle de température
- 3 programmes préselectionnés selon la couverture utilisée blanc - lait - noir
- Température homogène et constante au degré près avec indicateur sonore
- *Made from heat-resistant plastic with removable bowl and lid*
- *With temperatur sensor 3 different programs based on the kind of chocolate white - milk or dark*
- *Melt the chocolate quicker and more precisely*



38573 - TREMPEUSE DIGITALE 3.6 L **491.31 €**

Dim. totale : 24 x 40 x h 13.5 cm
Dim. bac : 18 x 32.5 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 3.6 L



38574 - TREMPEUSE DIGITALE 6 L **564.44 €**

Dim. totale : 33 x 40 x h 13.5 cm
Dim. bac : 26.5 x 32 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 6 L



38576 - TREMPEUSE DIGITALE 9 L **670.53 €**

Dim. totale : 39.5 x 45 x h 13.5 cm
Dim. bac : 32 x 35.5 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 9 L



38577 - TREMPEUSE DIGITALE 13.7 L **779.71 €**

Dim. totale : 39.5 x 62 x h 13.5 cm
Dim. bac : 32.5 x 53 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 13.7 L

TREMPEUSES
CHOCOLATE DIPPING MACHINE

38570 - DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT **756.85 €**
Chocolate dispenser

Equipé d'un disque en plastique alimentaire Ø 30 cm, le distributeur permet un brassage et une distribution régulière du chocolat.
Equipped with a food safe disk plastic Ø 30 cm. Provides a mixing and a uniform distribution of chocolate.

Réglable en hauteur, il s'adapte sur toutes les trempeuses.
Adjustable height and depth stand.



Le distributeur est vendu seul, sans trempeuse.

Dimensions :
Longueur : 35 cm
largeur : 13.5 cm



TREMPEUSE À EAU
Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, température de l'eau régulée par un thermostat de haute précision. Bac gastronorme inox profondeur 15 cm. Système de vidange intégré avec sécurité.
Fully in s/steel, easy to use, water temperature regulated by a thermostat. S/steel container depth of 15 cm. Integrated security system dump.

La conception originale de la trempeuse AQUA200, vous garantie une sécurité optimale :
The AQUA200 guarantees security :

- Aucun élément électrique n'est immergé
  No electric element is immersed
- Résistance hors du bain-marie évitant toute corrosion dûe à l'électrolyse
  Resistance out of the bain-marie avoiding corrosion due to electrolysis
- Indicateur du niveau maxi de l'eau
  Indicator of the maximum level of water



Hauteur 22 cm
Longueur 67 cm
Largeur 38 cm

TREMPEUSE AQUA200
Chocolate dipping machine, water heated
Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat

Code	Désignation	€
38580	Avec 1 bac 1/1 et couvercle *With 1 stainless steel container 1/1 and lid with handles*	839.04
38590	Avec 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3 et couvercles *With 1 stainless steel container 2/3, 1 stainless steel container 1/3 + handles and lids*	864.09

TREMPEUSES

CHOCOLATE DIPPING MACHINE

TREMPEUSES À AIR

Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, commande à l'abri des projections de chocolat. Isolation thermique permettant une bonne régulation de la température et une économie d'énergie. Bac amovible pour un entretien facile.

Chocolate dipping machine air heated. S/steel construction, special and efficient insulation that contributes to better regulation energy saving.



Hauteur	22 cm
Longueur	67 cm
Largeur	38 cm
Puissance	600 W

38600 - TREMPEUSE "MF 200" AVEC BAC 1/1 ET COUVERCLE 1 006.83 €

Chocolate dipping machine, air heated

Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat



Hauteur	22 cm
Longueur	49 cm
Largeur	38 cm
Puissance	500 W

38602 - TREMPEUSE "MF 128" AVEC BAC 2/3 ET COUVERCLE 891.38 €

Chocolate dipping machine, air heated

Bac gastro 2/3 = 12.8 L- Capacité de 12 à 15 kg de chocolat

MINI TREMPEUSES

SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

Idéale pour chauffer et garder au chaud les préparations telles que le chocolat, le fondant, les sauces, nappages, gelée...

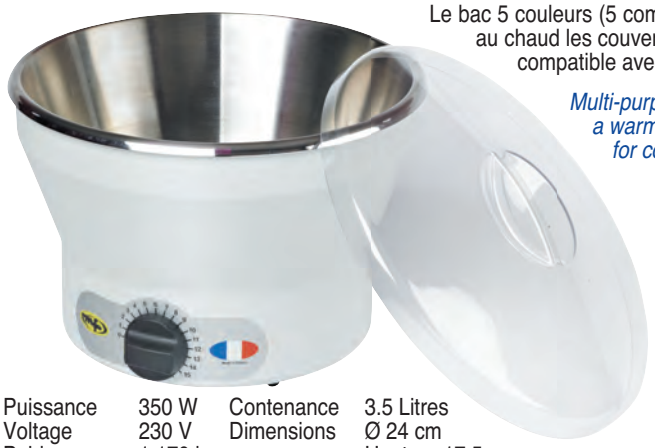
Utilisée aussi comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleurs.

Répartition de la chaleur uniforme grâce à une résistance souple autour de la cuve

Cuve en acier inoxydable ; il est possible d'utiliser une bassine ronde de Ø 24 cm comme bac mobile ; dans ce cas mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de la chaleur ; livrée sans couvercle.

Le bac 5 couleurs (5 compartiments de 30 cl) s'adapte sur la mini trempeuse et permet de maintenir au chaud les couvertures couleurs pendant la décoration des moules chocolat. Le couvercle est compatible avec le bac.

Multi-purpose appliance for melting and keaping chocolate, fondant, jelly, sauces... at a warm temperature. The container 5 compartments is a perfect additionnal system for colours toppings



Puissance	350 W	Contenance	3.5 Litres
Voltage	230 V	Dimensions	Ø 24 cm
Poids	1.170 kg		Hauteur 17.5 cm

38625 - MINI TREMPEUSE KALI 3.5 L 332.56 €

Chocolate dipping machine without cover

Corps en aluminium - peinture époxy

Vendue sans couvercle

38626 - BAC INOX 3.5 L 12.56 €

Bowl s/steel

38627 - COUVERCLE TRANSPARENT 20.90 €

Cover

38629 - COUVERCLE INOX 36.53 €

S/steel cover

38628 - BAC 5 COULEURS 31.79 €

Container 5 compartments

Compartiments de 30 cl





26 x 26 x haut. 16 cm - Dim. bassine alu amovible : Ø 18.5 x h 10.7 cm

- Idéale pour les petites productions de chocolat et pour le maintien au chaud des sauces, nappages et fondants...
- Corps plastique, bassine en aluminium anodisé.
- Livrée avec couvercle.

38665 - MINI TREMPEUSE GRISE 1.8 L 187.00 €

Small dipping machine

38666 - MINI TREMPEUSE ROUGE 1.8 L 187.00 €

Small dipping machine

FONTAINES À CHOCOLAT
CHOCOLATE FONTAIN





38650 - FONTAINE À CHOCOLAT PM INOX 75.00 €
Small Chocolate Fountain

Utilisation et entretien facile grâce à sa conception tout inox..

Remplissez de chocolat déjà fondu au préalable la base chauffante de la fontaine, mettez l'appareil en marche et regardez le chocolat s'écouler en cascade.

- Hauteur : 40 cm
- Tension : 230 V
- Diamètre : 21 cm
- Puissance : 170 W
- Capacité : 1.5 kg



NETTOYAGE FACILE
Easy to clean



38652 - FONTAINE PRO 60 cm 520.00 €
Professionnal fountain

- **La fontaine à chocolat a été conçue pour satisfaire tous les amoureux du chocolat, elle saura animer les boutiques des chocolatiers, pâtissiers ainsi que les buffets et réceptions.**
- Entièrement en acier inoxydable, n'altérant pas le goût. **Température régulée par thermostat. Moteur silencieux.**

38654 - FONTAINE PRO 80 cm 745.00 €
Professionnal fountain

- Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et créé ainsi une cascade.
- Parfaite pour faire une fondue, pour tremper des fruits frais piqués sur brochettes ou des biscuits, bonbons...
- (ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier).

Réf 38652	Caractéristiques	Réf 38654
60	**Hauteur cm**	80
33	**Ø cuve**	37
2.5	**Capacité kg**	5
5.5	**Poids kg**	8





38660 - CHOCOLATIÈRE 3 L 252.35 €
Chocolate maker

- Spécialement conçue pour une utilisation en bar ou salon de thé
- Thermostat réglable pour adapter la température
- Bol gradué en polycarbonate antichoc, non toxique et amovible
- Nettoyage facile

Caractéristiques techniques

- Structure en acier inoxydable
- Hauteur/Diam 400/200 mm
- Capacité du bol 3 L
- Poids : 3 kg
- Décibel <70 db
- Puissance 1200 W
- Voltage 220 V / 50 Hz





Idéal pour une fondue au chocolat.

38670 - BAIN MARIE POUR CHOCOLAT - Capacité 1 L 35.19 €
Chocolate bain Marie

Pour garder à température :
Vos sauces, chocolat prêt à la pulvérisation, fondants, nappages...

Caractéristiques techniques

- Dimensions : 29 x 22 x 12 cm
- Poids : 875 g
- Puissance 70 W
- Voltage 220-240 V / 50-60 Hz

BOITE GASTRONORME

GASTRONORM CONTAINERS

- Les boites hermétiques en polypropylène sont conçues et destinées aux professionnels des métiers de bouche.
- Température d'utilisation -40°C à +90°C
- *Polypropylene sealed containers are designed for professionals in the food industry.*
- *Operating temperature -40°C to + 90°C*

- Format gastronorme
- Passe au lave-vaisselle
- Double fermeture hermétique
- Clip de couleur pour une meilleure identification
- Etiquette de traçabilité intégrée
- Boite transparente



- *Gastronorm format*
- *Dishwasher safe*
- *Double sealing*
- *Color clip for better identification*
- *Integrated traceability label*
- *Transparent box*

BOITE + COUVERCLE 1/6
17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38750	10	1.7	**5.60**
38751	15	2.6	**6.05**

BOITE + COUVERCLE 1/4
26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38753	10	2.8	**6.90**
38754	15	4.3	**7.58**

BOITE + COUVERCLE 1/3
32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38755	10	4	**8.20**
38756	15	6	**9.49**

BOITE + COUVERCLE 1/2
32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38758	10	6.5	**11.21**
38759	15	10	**12.93**



BOITE + COUVERCLE 1/1
53.5 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38762	10	13	**18.86**
38763	15	21	**20.95**
38764	20	28	**23.17**

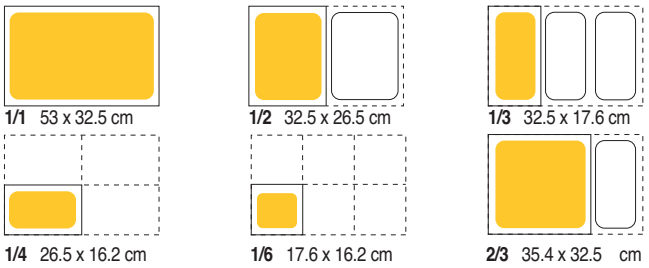


BOITE + COUVERCLE 2/3
35.4 x 32.5 cm
Gastronorm container 2/3 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38765	10	9	**14.21**
38766	15	13.5	**16.17**
38767	20	19	**18.13**



38780 - FEUTRE SPÉCIAL 3.30 €
Special marker





Boite spéciale allergènes

BOITE + COUVERCLE - h 15 cm
Gastronorm container with lid

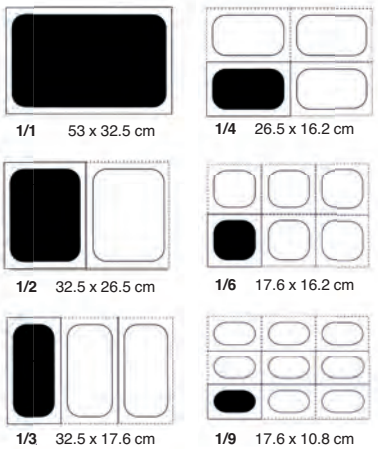
Code	Dim. cm	Format	€
38770	17.6 x 16.2	1/6	**6.10**
38771	26.5 x 16.2	1/4	**7.65**
38772	32.5 x 17.6	1/3	**9.56**
38773	32.5 x 26.5	1/2	**13.07**

BOITE GASTRONORME POLYPROPYLÈNE

GASTRONORM CONTAINER, POLYPROPYLENE

- Les bacs translucides constituent une option économique pour le stockage des aliments ou pour les tables de préparation et les buffets.
- Leur construction en polypropylène translucide leur permet de supporter des températures allant de -40 à +70°C, donne une visibilité suffisante pour faciliter l'identification et l'inventaire, et offre une résistance élevée aux produits chimiques. Conforme aux normes Gastronorme. L'intérieur anti adhésif lisse améliore les rendements et facilite le nettoyage.





COUVERCLES ÉTANCHES

BOITE + COUVERCLE 1/1 53 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1 with lid

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38800	10	13	**20.41**
38801	15	19.5	**23.76**
38802	20	25.6	**28.80**

BOITE + COUVERCLE 1/4 26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4 with lid

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38816	10	2.5	**8.79**
38817	15	3.7	**9.52**

BOITE + COUVERCLE 1/2 32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2 with lid

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38807	10	5.9	**12.34**
38808	15	8.9	**14.36**
38809	20	11.7	**18.97**

BOITE + COUVERCLE 1/6 17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6 with lid

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38820	10	1.5	**7.21**
38821	15	2.2	**8.37**

BOITE + COUVERCLE 1/3 32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3 with lid

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38812	10	3.6	**10.12**
38813	15	5.3	**11.07**

BOITE + COUVERCLE 1/9 17.6 x 10.8 cm
Gastronorm container 1/9 with lid

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38825	10	0.85	**7.15**

EGOUTTOIR
Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
38830	1/1	**7.78**
38831	1/2	**4.13**
38832	1/3	**3.93**
38833	1/4	**3.04**
38834	1/6	**2.00**







39225 - ÉTIQUETTE SOLUBLE BIODÉGRADABLE **46.44 €**
76 x 50 mm - Rouleau de 250 étiquettes
Biodégradable label

- 100 % hydrosoluble dans n'importe quel lave-vaisselle
- Ne laisse aucun résidu gluant
- 100 % biodégradable, aucune formation de dépôts dans les canalisations
- Pour chambres froides ou entrepots secs
- Supporte des températures atteignant 93°C pendant 4 heures
- S'emploie dans les fours micro-ondes
- Servez vous d'un stylo, crayon ou feutre pour inscrire le contenu



39228 - NOTE "TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE" **10.61 €**
100 x 40 mm - 6 blocs de 50 feuilles
Label

- **Parfaitement intégrée à votre démarche HACCP, la note de traçabilité alimentaire apporte une solution idéale pour la gestion de vos plats préparés. Pratique, fiable, économique et personnalisable, elle permet une traçabilité simple et précise de vos bacs.**
- **Spécial Chambre froide**
  La note de traçabilité alimentaire ne se décolle pas avec l'humidité et résiste à une forte ventilation grâce à un encollage sur toute sa surface.
- **Economique et pratique**
  Elle va optimiser la gestion de vos plats cuisinés, stockés en chambre froide, en réduisant le gaspillage.
  Pratique, les informations essentielles y sont déjà imprimées : il n'y a plus qu'à compléter. De plus, la note se décolle sans effort avant de passer le plat au lave-vaisselle.

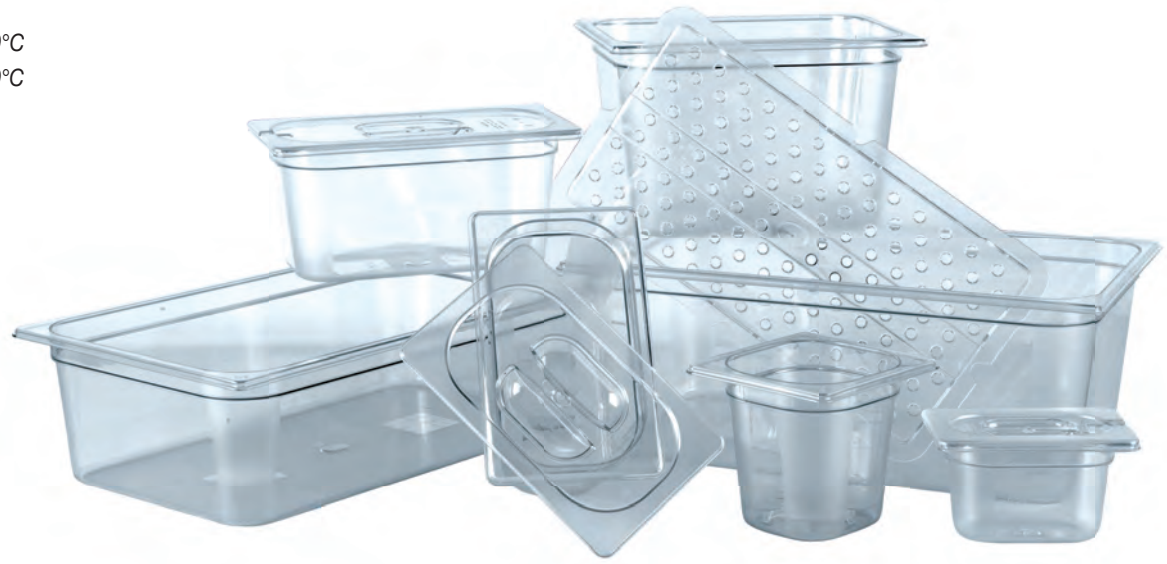
BACS GASTRONORMES COPOLYESTER SANS BISPHÉNOL A

GASTRONORM CONTAINER BPA FREE

- Bac en copolyester sans bisphénol-A (100% BPA FREE), il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate.
- Conforme à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronormes).
- Excellente transparence et résistance aux chocs.
- Idéale pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation.
- Bacs empilables.

- *Container made of copolyester without bysphenol-A (100% BPA FREE), an alternative material to polycarbonate.*
- *Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances).*
- *Excellent transparency abd impact resistance.*
- *Ideal for storing products in cold rooms, for preparation.*
- *Stackable containers.*

- 40°C
+90°C



BAC GASTRONORME 1/1 53 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38900	6.5	8.5	**15.02**
38901	10	13	**22.10**
38902	15	19.5	**26.84**

BAC GASTRONORME 1/2 32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38905	6.5	3.9	**9.84**
38906	10	5.9	**12.13**
38907	15	8.9	**15.64**



1/1 53 x 32.5 cm **1/2** 32.5 x 26.5 cm

BAC GASTRONORME 1/3 32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38910	6.5	2.4	**7.13**
38911	10	3.6	**9.88**
38912	15	5.3	**11.61**

BAC GASTRONORME 1/4 26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4

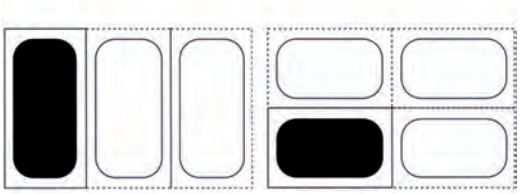
Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38915	6.5	1.7	**7.13**
38916	10	2.5	**8.37**
38917	15	3.7	**9.65**

BAC GASTRONORME 1/6 17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38920	6.5	1	**5.18**
38921	10	1.5	**5.85**
38922	15	2.2	**7.80**

BAC GASTRONORME 1/9 17.6 x 10.8 cm
Gastronorm container 1/9

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
38925	6.5	0.57	**5.27**
38926	10	0.85	**6.33**



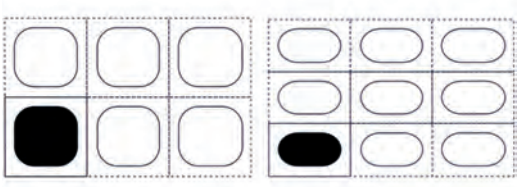
1/3 32.5 x 17.6 cm **1/4** 26.5 x 16.2 cm

COUVERCLE A POIGNÉE POUR BAC GASTRONORME
Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
38930	1/1	53 x 32.5	**16.21**
38931	1/2	32.5 x 26.5	**8.42**
38932	1/3	32.5 x 17.6	**6.51**
38933	1/4	26.5 x 16.2	**5.10**
38934	1/6	17.6 x 16.2	**4.52**
38935	1/9	17.6 x 10.8	**4.03**

EGOUTTOIR
Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
38940	1/1	**13.04**
38941	1/2	**5.67**
38942	1/3	**5.22**
38943	1/4	**4.52**
38944	1/6	**2.48**



1/6 17.6 x 16.2 cm **1/9** 17.6 x 10.8 cm

BACS GASTRONORMES INOX

GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL

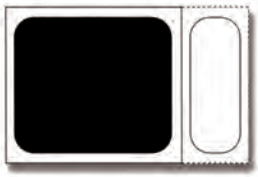




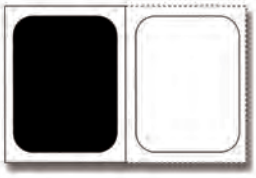
2/1 65 x 53 cm



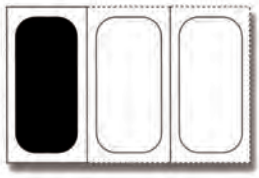
1/1 53 x 32.5 cm



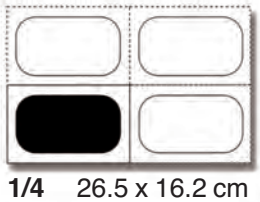
2/3 35.4 x 32.5 cm



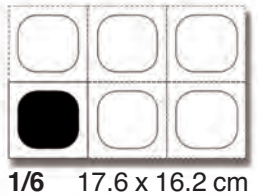
1/2 32.5 x 26.5 cm



1/3 32.5 x 17.6 cm



1/4 26.5 x 16.2 cm



1/6 17.6 x 16.2 cm



1/9 17.6 x 10.8 cm

BAC GASTRONORME 2/1 65 x 53 cm

Gastronorm container 2/1

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39000	2	6.5	**32.96**
39001	4	12	**37.16**
39002	6.5	19	**42.25**
39003	10	29	**52.30**
39004	15	43	**64.35**
39005	20	57	**81.94**

BAC GASTRONORME 1/1 53 x 32.5 cm

Gastronorm container 1/1

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39008	2	3	**15.99**
39009	4	5.4	**17.94**
39010	6.5	8.7	**20.02**
39011	10	13	**26.48**
39012	15	20	**34.72**
39013	20	26	**42.08**

BAC GASTRONORME 2/3 35.4 x 32.5 cm

Gastronorm container 2/3

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39015	2	1.7	**14.00**
39016	4	3.4	**18.29**
39017	6.5	5.5	**20.91**
39018	10	8.4	**25.47**
39019	15	12	**36.18**
39020	20	16	**48.10**

BAC GASTRONORME 1/2 32.5 x 26.5 cm

Gastronorm container 1/2

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39023	2	1.2	**10.41**
39024	4	2.4	**11.34**
39025	6.5	3.8	**14.08**
39026	10	5.9	**18.39**
39027	15	8.7	**22.81**
39028	20	11	**30.34**

BAC GASTRONORME 1/3 32.5 x 17.6 cm

Gastronorm container 1/3

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39030	4	1.5	**10.59**
39031	6.5	2.5	**11.47**
39032	10	3.8	**14.97**
39033	15	5.5	**22.90**
39034	20	7	**26.48**

BAC GASTRONORME 1/4 26.5 x 16.2 cm

Gastronorm container 1/4

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39038	6.5	1.8	**10.23**
39039	10	2.7	**13.02**
39040	15	3.8	**18.39**
39041	20	4.8	**24.67**

BAC GASTRONORME 1/6 17.6 x 16.2 cm

Gastronorm container 1/6

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39045	6.5	1	**9.97**
39046	10	1.6	**11.96**
39047	15	2.2	**18.12**
39048	20	2.8	**22.45**

BAC GASTRONORME 1/9 17.6 x 10.8 cm

Gastronorm container 1/9

Code	Haut. cm	Cont. Litres	€
39050	6.5	0.6	**7.40**
39051	10	0.9	**10.86**

BAC GASTRONORME PERFORÉ 1/1 53 x 32.5 cm

Perforated gastronorm container 1/1

Code	Haut. cm	€
39060	4	**30.49**
39061	6.5	**33.89**
39062	10	**43.41**
39063	15	**65.68**
39064	20	**75.64**



BACS GASTRONORMES INOX

GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL

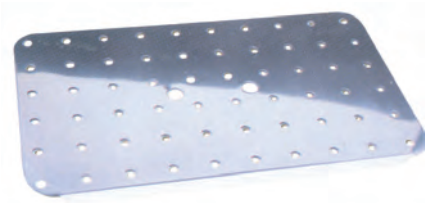
COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME
Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
39100	1/1	53 x 32.5	**19.24**
39101	2/3	35.4 x 32.5	**16.38**
39102	1/2	32.5 x 26.5	**11.20**
39103	1/3	32.5 x 17.6	**10.28**
39104	1/4	26.5 x 16.2	**7.53**
39105	1/6	17.6 x 16.2	**6.48**
39106	1/9	17.6 x 10.8	**5.63**



EGOUTTOIR
Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
39210	1/1	**33.33**
39211	1/2	**22.57**
39212	1/3	**17.07**



COUVERCLE AVEC JOINT POUR BAC GASTRONORME
Lid with seal for gastronorm container

- Prévu pour le transport des bacs, avec joint en silicone, poignée et trou d'évacuation de l'air chaud. Etanchéité parfaite.

Code	Modèle	Dim. cm	€
39120	1/1	53 x 32.5	**62.10**
39122	1/2	32.5 x 26.5	**45.96**
39123	1/3	32.5 x 17.6	**37.92**
39124	1/4	26.5 x 16.2	**33.88**
39125	1/6	17.6 x 16.2	**33.88**



BARRETTE DE COMPOSITION
Adaptator for gastronorm containers

Code	Long. cm	€
39200	53	**6.64**
39201	32.5	**4.74**



BACS GASTRONORMES INOX AVEC POIGNÉES

GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL, WITH HANDLES

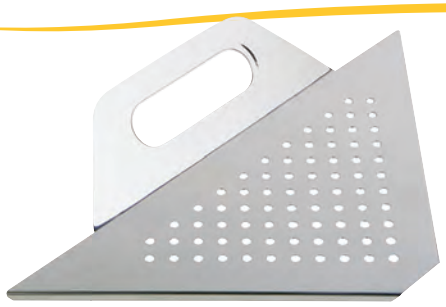


BAC GASTRONORME - Haut 15 cm
Gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	Cont. L	€
39150	1/1	53 x 32.5	20	**41.27**
39151	2/3	35.4 x 32.5	12	**40.59**
39152	1/2	32.5 x 26.5	8.7	**28.25**
39153	1/3	32.5 x 17.6	5.5	**27.28**
39154	1/4	26.5 x 16.2	3.8	**22.73**
39155	1/6	17.6 x 16.2	2.2	**22.20**

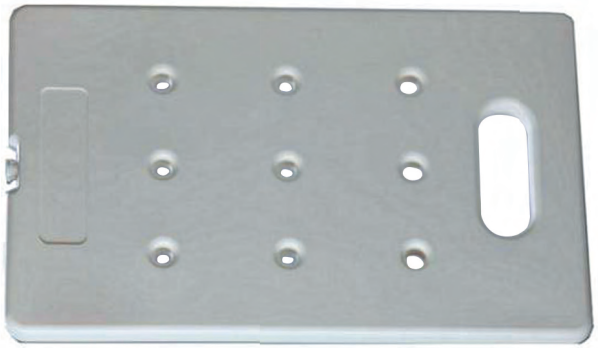
COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME
Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
39180	1/1	53 x 32.5	**24.38**
39181	2/3	35.4 x 32.5	**14.28**
39182	1/2	32.5 x 26.5	**12.43**
39183	1/3	32.5 x 17.6	**9.90**
39184	1/4	26.5 x 16.2	**8.23**
39185	1/6	17.6 x 16.2	**7.18**



39220 - POIGNÉE ÉGOUTTOIR **23.55 €**
Strainer

L'égouttoir le plus ingénieux du marché !
Réalisé en acier inoxydable, il permet d'égoutter tous les aliments stockés dans les bacs de taille gastronormes sans perte et en toute sécurité. La large poignée inclinée résistante à la chaleur permet une prise en main sûre et confortable dans toutes les positions. Muni d'un trou d'accrochage. Lavable en lave-vaisselle



39215 - PLAQUE EUTECTIQUE - 26.5 x 16.2 x 3 cm **22.69 €**
39216 - PLAQUE EUTECTIQUE - 53 x 32.5 x 3 cm **73.10 €**
Eutectic plate

BUFFET

BUFFET

CHAFING DISH

- Réchaud bain marie spécial buffet ; en acier inoxydable 18/10 ; équipé d'un bac gastronorme 1/1 hauteur 6.5 cm et de deux brûleurs pour pâte combustible.
- Pour codes 39500, 39502 et 39505.
- Entretien facile. Il est conseillé de remplir le bac d'eau chaude pour réduire le temps de chauffe.



39500 - **CHAFING DISH "ÉCO" AVEC COUVERCLE INOX** **82.53 €**
Chafing dish s/steel
61 x 36 x 30 cm - 9 litres



39502 - **CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX** **182.70 €**
Chafing dish s/steel
64 x 35 x 34 cm - 9 litres



39503 - **CHAFING DISH ROND "ÉCO" INOX AVEC COUVERCLE** **62.88 €**
Round chafing dish s/steel
Ø 34 - ht 26 cm - 3.5 litres



39505 - **CHAFING DISH AVEC COUVERCLE ROLL TOP INOX** **247.60 €**
ouverture à 90°
Chafing dish s/steel
64 x 34 x 46 cm - 9 litres



39513 - **DOSETTE D'ALCOOL GÉLIFIÉ DE 200 g** **1.50 €**
Refillable burner





39520 - **MARMITE À SOUPE - 9 litres** **117.00 €**
Soupe warmer
Equipée d'un thermostat pour le maintien en température des soupes et potages de 30° à 95°C
Ø 34.5 cm x ht 36 cm

BUFFET

BUFFET



PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX
S/steel Isothermical vacuum jug

Code	Litres	€
39530	1	**17.16**
39531	1.5	**18.81**
39532	2	**20.46**



PICHET ISOTHERME INOX À POMPE
S/steel Isothermical vacuum pot with pump

Code	Litres	€
39535	3	**55.50**
39536	4	**62.74**
39537	5	**68.48**



39540 - FONTAINE ISOTHERME INOX 9.5 L
Ø 24 cm x ht 42 cm **71.87 €**
Insulated dispenser 9.5 L
Pour boisson chaude et froide



39545 - FONTAINE À JUS DE FRUITS 8 L **142.90 €**
Fruit juice dispenser 8 L
En acier inoxydable, corps plastique.
Pour maintenir le jus de fruits au frais, remplir le tube central de glaçons.





DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES
Cereal dispenser

Code	Désignation	Dimensions cm	Contenance cl	€
39549	SIMPLE	22 x 17.5 x 52	450	**86.25**
39550	DOUBLE	22 x 35 x 52	2 x 450	**159.43**

Corps plastique - socle et couvercle inox

En matériau plastique résistant aux acides et aux huiles alimentaires, lavable au lave-vaisselle. Supporte des températures entre 0° et 71 °C.



SALADIER TRANSPARENT
Bowl

Code	Désignation		€
39630	Ø 32.5 x 10 cm	4 L	**6.25**
39631	Ø 40 x 12 cm	8 L	**12.31**
39632	Ø 47 x 14.5 cm	14 L	**19.25**

USTENSILES DE SERVICE
POLYAMID SERVING TOOLS

En polyamide, résistant jusqu'à 220°C, Idéal pour utilisation avec poêles, casseroles avec revêtement anti-adhésif. Passe au lave vaisselle.

Polyamide is made of nylon and fiberglass, permanent heat resistant up to 220°C, extra high quality, perfect for non-stick-coated pots and pans, ergonomic handle, dishwasher proof.



39720 - PELLE/SPATULE - 35 cm 6.82€
Turner slotted - 35 cm



39721 - PELLE À FRITURE - 30 cm 4.85 €
Turner slotted - 30 cm



39722 - SPATULE - 35 cm 6.95 €
Turner - 35 cm



39723 - SPATULE PERFORÉE - 29 cm 4.85€
Turner perforated - 29 cm



39724 - SPATULE - 29 cm 4.98 €
Turner - 29 cm



39725 - ÉCUMOIRE - 36.5 cm, Ø 11.5 cm 6.95 €
Skimmer - 36.5 cm



39726 - LOUCHE - 32 cm, Ø 9 cm 7.20 €
Ladle - 32 cm



39727 - CUILLÈRE - 35 cm 6.82 €
Spoon - 35 cm



39728 - PINCE À SPAGHETTI - 24 cm 6.95 €
Spaghetti tong - 24 cm



39729 - PINCE TOUS USAGES - 33 cm 7.20 €
All purpose tong - 33 cm



39730 - PINCE - 28 cm 8.91 €
Tong - 28 cm



39980 - **PRÉSENTOIR DE TABLE MÉTAL CHROMÉ** **6.30 €**
2 plateaux Ø 11 et 14 cm, ht 16 cm
Table stand



40000 - **PLATEAU TOURNANT INOX, Ø 30 x 3.5 cm** **71.69 €**
Revolving cake stand, s/steel



40002 - **PLATEAU TOURNANT INOX, Ø 31 x 7 cm** **49.66 €**
Revolving cake stand, s/steel

40003 - **CLOCHE PLASTIQUE, Ø 30 x 11 cm** **5.72 €**
Plastic cover



40004 - **GUÉRIDON TOURNANT PLASTIQUE Ø 31 x 12.5 cm** **13.65 €**
Revolving cake stand, plastic



GUERIDON FIXE INOX
Cake stand, s/steel

Code	Ø cm	Haut / cm	€
40005	19	4	**28.62**
40006	22	4	**30.53**
40007	24	4	**32.94**
40008	30	4	**36.20**
40009	19	7	**29.90**
40010	22	7	**32.28**
40011	24	7	**34.37**
40012	30	7	**36.59**



40013 - **GUERIDON TOURNANT PLASTIQUE, Ø 32 x 10 cm** **17.02 €**
Revolving cake stand, plastic



40014 - **GUERIDON PLASTIQUE BLANC, Ø 32 x 2.5 cm** **6.54 €**
Cake stand, plastic



40018 - **GUERIDON PLASTIQUE TRANSPARENT** **18.95 €**
Ø 33.5 x h 10 cm
Cake stand, plastic



40019 - **GUERIDON PLASTIQUE AVEC COUPOLE** **8.50 €**
Ø 26 x h totale 28 cm
Cake stand



PLATEAU PATISSIER INOX
Round edge pastry tray, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40040	24	19	**12.78**
40041	31	24	**14.73**



PLATEAU ANODISE ARGENT
Round edge pastry tray, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
40015	24	19	**21.48**
40016	31	24	**31.12**
40017	40	24	**38.28**

PLATEAU ANODISE OR
Round edge pastry tray, gold aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
40020	24	19	**25.48**
40021	31	24	**35.40**
40022	40	24	**42.28**



PLATEAU PLAT PLASTIQUE
Rectangular plastic dish

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40042	28	21	2	**4.50**
40043	33	25	2	**4.79**
40044	38	28	2	**6.73**



PLATEAU INOX "PANS COUPES" POLI BRILLANT
Flat edge rectangular tray, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40045	18	18	**15.04**
40046	24	19	**16.43**
40047	31	23	**22.43**
40048	38	31	**30.46**



RAVIER RECTANGULAIRE INOX 18/10
Rectangular dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40055	20	12	2	**8.65**
40056	22	14	2,5	**10.28**
40057	28	15	3,5	**12.11**



PLATEAU CHARCUTIER INOX 18/10
Rectangular dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40060	32	18	2	**15.66**
40061	38	22	2	**19.91**



PLATEAU POUR VITRINE INOX 10/10
Pastry shop window dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40065	44	27	2	**45.33**
40066	55	22	2	**53.32**



40068 - PLATEAU TRAITEUR "LOUIS XV" inox 40 x 21 cm **18.22 €**
Louis XV rectangular dish, stainless steel



40074 - Blanc / 2
40075 - Noir / 2
40070 - Transparent / 2
40071 - Fuschia / 2
40072 - Vert anis / 2

PLATEAU "RIO" **9.36 € les 2**
Rio tray

En plastique aux couleurs très tendances. Permet de mettre en valeur vos présentations en boutique. Résiste jusqu'à -40°C.

Dim. : 11.9 x 39.5 x h 1.25 cm



40077 - COUVERCLE SEUL POUR PLATEAU "RIO" **4.51 €**
390 x 109 x ht 32 mm
Cover for RIO tray



PLATEAU POUR VITRINE INOX
Pastry tray s/steel

Permet la mise en place directe de la pâtisserie, du laboratoire à la vitrine

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40080	60	9	**10.90**	**40086**	40	9	**9.75**
40083	60	11	**12.40**	**40087**	40	11	**11.26**
40085	60	13	**13.68**	**40088**	40	13	**11.97**



PLATEAU VITRINE ANODISÉ OR
Gold aluminium pastry tray

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40110	60	9	**10.44**	**40113**	40	9	**8.91**
40111	60	11	**11.21**	**40114**	40	11	**9.67**
40112	60	13	**12.23**	**40115**	40	13	**10.44**



PLATEAU DENTELLE PLASTIQUE
Round dish plastic

Code	Ø cm	€ les 12
40090	20	**10.07**
40091	25	**13.15**
40092	30	**20.52**
40093	35	**26.66**
40094	40	**33.28**



PLATEAU ROND FESTONNE OR PLASTIQUE
Round dish plastic

Code	Ø cm utile	Ø cmTotal	€ les 25
40095	6	9.5	**3.10**
40096	Couvercle ht 5 cm		**3.16**
40097	8.5	12	**3.79**
40098	Couvercle ht 8 cm		**4.94**



40099 - PLATEAU DÔME P/10 **32.25 €**
Dome plate
Plateau noir avec couvercle dôme en matière plastique (PS).
Ø 17 cm - Ø intérieur 16 cm - h 17.7 cm
Dome black base + lid

PLATEAU ROND FESTONNE OR PLASTIQUE
Round dish plastic

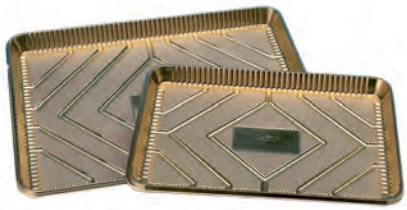
Code	ø cm	€ les 12
40100	22	**12.47**
40101	24	**13.82**
40102	26	**14.37**
40103	28	**19.44**
40104	30	**20.27**
40105	32	**24.33**
40106	34	**34.97**
40107	36	**36.10**
40108	38	**36.86**
40109	40	**42.18**





PLATEAU CAKE FESTONNÉ OR PLASTIQUE
Cake tray plastic

Code	Long cm	Larg cm	€ les 12
40120	25	15	**9.94**
40121	30	15	**11.58**
40122	35	15	**14.01**
40123	40	15	**14.72**



PLATEAU TRAITEUR OR PLASTIQUE
Rectangular tray plastic

Code	Long cm	Larg cm	€ les 12
40130	28	20	**15.18**
40131	40	30	**25.67**



PLATEAU "TOTAL-IGLOO" AVEC COUVERCLE
Tray + cover "Total-igloo"

Code	Dim. cm	€
40132	60 x 40 x 5.5	**37.60**
40133	60 x 40 x 8.5	**39.06**

- Transparent résistant et indéformable.
- Spécialement conçu pour la protection et le stockage de produits finis ; du congélateur (jusqu'à -60°C) au laboratoire. Le couvercle transparent permet de visualiser rapidement les produits stockés, évite la prolifération des odeurs. Empilable.



PLATEAU RECTANGULAIRE (vendu sans couvercle)
Rectangular Tray (without lid)

Code	Dim. cm	€
40135	60 x 40	**13.89**
40136	40 x 30	**9.27**

COUVERCLE TRANSPARENT POUR PLATEAU - Ht 6 cm
Lid

Code	Dim. cm	€
40137	60 x 40	**33.52**
40138	40 x 30	**20.06**



PLATEAU RECTANGULAIRE INOX
Rectangular tray s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40140	35	24	**8.88**
40141	42	31	**12.84**

Code	Long cm	Larg cm	€
40142	53	32.5	**20.17**
40143	60	40	**32.75**



PLATEAU "CRISTAL" PMMA
Rectangular "PMMA" tray

Epaisseur 5 mm

Code	Dim. cm	€
40145	40 x 30	**28.34**
40146	60 x 40	**41.12**

Epaisseur 10 mm

Code	Dim. cm	€
40152	40 x 30	**32.00**
40153	60 x 40	**45.00**





PLATEAU STONE

Stone stray

Plateau en PS, imitation ardoise, avec un coin relevé pour faciliter la prise en manière.
Gris anthracite

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	Paquet de	€ le paquet
40147	11	11	1.1	40	**7.81**
40148	20	20	1.6	10	**10.41**
40149	30	14	1.7	10	**7.81**



PLATEAU EN ACRYLIQUE TRANSPARENT

Acrylic glass tier display

Décor en relief et possibilité de réaliser une présentation en escalier.

Code	Dimensions cm	€
40165	40 x 18 x ht 4	**26.20**
40166	40 x 20 x ht 8	**32.49**
40167	40 x 22 x ht 12	**36.42**



40150 - PLATEAU RECTANGULAIRE GN 1/1 INOX **35.37 €**
53 x 32.5
Rectangular tray s/steel



PLATEAU OVALE INOX

Oval trays/steel

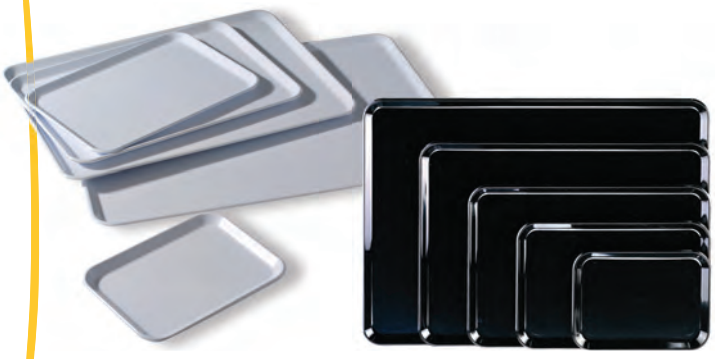
Code	Long cm	Larg cm	€
40170	35	22	**14.41**
40171	40	26	**21.22**
40172	45	30	**24.89**
40173	50	35	**35.10**





40180 - PLATEAU ROND INOX - Ø 58 cm **64.19 €**
Flat edge round pastry trays/steel

40158 - PLATEAU EMPILABLE INOX GN 1/1 **51.75 €**
53 x 32,5 x 5 cm
Rectangular tray s/steel





PLATEAU DE PRÉSENTATION PLASTIQUE

Display trays plastic

Code Blanc	Code Noir	Dimensions cm	€
40181	**40186**	20 x 15 x ht 1.2	**2.49**
40182	**40187**	28 x 19 x ht 1.2	**4.02**
40183	**40188**	35 x 24 x ht 1.2	**6.16**
40184	**40189**	42 x 30 x ht 1.2	**8.78**
40185	**40190**	50 x 36 x ht 1.2	**12.61**

PLATEAU "SWING" INOX

"Swing" tray s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40160	28.5	20	**23.58**
40161	53	32.5	**51.09**
40162	32.5	32.5	**31.44**

CORBEILLE OSIER
WICKER BASKET



CORBEILLE RONDE ENTOILÉE
Round basket

Code	Ø cm	h cm	€
40191	18	8	**3.36**
40192	25	9	**5.46**
40193	29	9	**6.72**
40198	37	10	**8.85**



40194 - CORBEILLE OVALE ENTOILÉE 6.30 €
Oval basket
Dimensions : 31 x 24 x h 9 cm



CORBEILLE ENTOILÉE
Basket

Code	Forme	Long. cm	larg. cm	h cm	€
40195	Carrée	25	25	8	**6.30**
40196	Rectangle	35	24	10	**7.14**
40197	Rectangle	38	30	10	**9.24**

CORBEILLE POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE BASKET

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputrescible
- Micro ondable



CORBEILLE RONDE
Round basket

Code	Couleur	Ø cm	h cm	€
40201	Verte	18	6.5	**3.80**
40202	Fuschia	18	6.5	**3.80**
40203	Orange	18	6.5	**3.80**



CORBEILLE RONDE
Round basket

Code	Ø cm	h cm	€
40223	18	5.5	**3.69**
40224	23	6.5	**5.22**



40225 - CORBEILLE OVALE 5.22 €
Oval basket
Dimensions : 27 x 20 x h 6 cm



40226 - CORBEILLE OVALE 8.60 €
Dimensions : 40 x 15 x h 9 cm
Oval basket



40227 - CORBEILLE RECTANGLE 13.08 €
Dimensions : 34 x 24 x h 10 cm
Rectangular basket



40228 - CORBEILLE RONDE 8.90 €
Dimensions : Ø 29 x h 9 cm
Round basket



40200 - CORBEILLE À BAGUETTES 54.40 €
Ø 35 - Ht 42 cm
Baguette basket



PLATEAU RECTANGULAIRE
Buffet basket
40205 - 50 x 20 x ht 6 cm **16.77 €**
40206 - 50 x 25 x ht 6 cm **18.34 €**

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputrescible

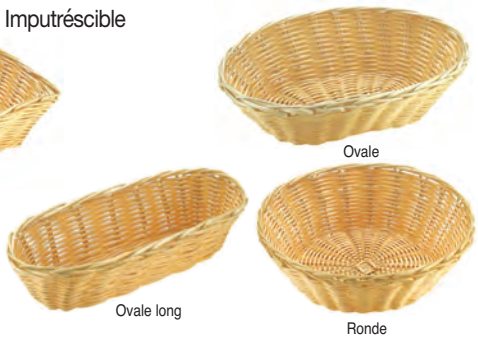


CORBEILLE RECTANGULAIRE
Rectangular basket

Code	Dimension cm	€
40220	22 x 15 x ht 6	**3.80**
40221	30 x 22 x ht 7	**4.72**
40222	41 x 29 x ht 7	**8.38**



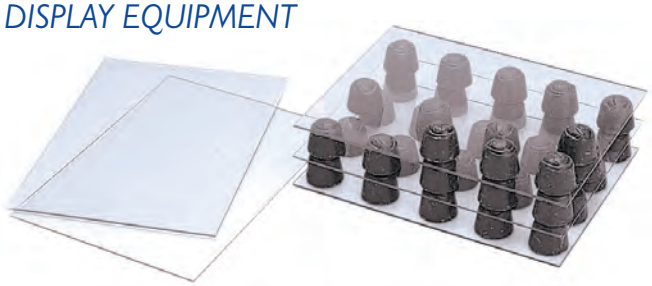
40208 - CORBEILLE CARRÉE 4.98 €
24 x 24 x ht 6 cm
Square basket



CORBEILLE
Basket

Code	Modèle	Dimension cm	€
40210	Ovale	18 x 12 x 7	**3.28**
40211	Ovale	23 x 15 x 6	**3.41**
40213	Ovale long	21 x 10 x 6	**3.14**
40214	Ovale long	36 x 15 x 7	**4.98**
40217	Rond	Ø 20 x 7	**3.41**
40218	Rond	Ø 25 x 7	**4.98**

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



PLAQUE PETG "INTERCALAIRE"
POUR PRÉSENTATION DES CHOCOLATS
Dish for chocolates presentation

Code	Dimensions cm	€
40230	15 x 10	**1.61**
40232	20 x 10	**1.93**
40234	20 x 15	**2.80**
40236	25 x 15	**3.51**
40237	25 x 20	**3.04**
40238	30 x 20	**5.55**



PLATEAU "CRISTAL" PMMA
Base pour intercalaires avec 4 pieds caoutchouc
Dish for chocolates

Code	Dimensions cm	€
40242	15 x 10	**7.93**
40243	20 x 10	**8.80**
40244	20 x 15	**10.21**
40245	25 x 15	**11.33**
40246	25 x 20	**12.98**
40247	30 x 20	**14.39**



40240 - COFFRET PLEXIGLASS **22.00 €**
Dim. 24 x 18 x h 8 cm
Plexiglass box
- Avec couvercle charnière, pour petits fours secs, bonbons, dragées...
- Boite très résistante, empilable.



COFFRET PLEXI EMBOUTI AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
Plexiglas biscuits box

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40270	30	20	10	**32.10**
40275	24	17.5	10	**25.90**



COFFRET PLEXI AVEC COUVERCLE COIFFANT
Squared plexiglas biscuits box

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40290	Carré	16	16	20	**28.46**
40292	Rectangle	30	20	10	**36.64**



COFFRET PLEXI EMBOUTI AVEC COUVERCLE
Curved plexiglas biscuits box

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40297	30	20	12	**64.87**
40298	35	25	15	**76.05**



40300 - BOITE PLEXI RONDE **51.44 €**
Avec couvercle poignée chromée
Round box
Dim. : Ø 15 - h 30 cm



Idéal pour le stockage des ingrédients et/ou pour présentation en magasin

BOCAL PLASTIQUE ALIMENTAIRE TRANSPARENT
AVEC COUVERCLE BLANC
Plastic jar

Code	Désignation.	Cont. ml	Haut x Larg. cm	Ø ouverture cm	€
40315	Octogonale	2000	19 x 12	9	**3.17**
40316	Rond	3000	21.5 x 14.5	9	**3.27**
40317	Rectangle	4500	28 x 15	10	**3.54**



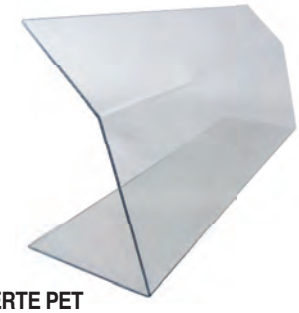
40327 - BOCAL À BONBONS EN VERRE **12.05 €**
Ø 20 cm, h 18 cm - Livré avec cuillère
Canister with spoon

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



VITRINE OUVERTE BASSE PLEXI
Nettoyage à l'alcool interdit
Pastry shop open window

Code	Long. cm	Larg. cm	Ht. cm	€
40320	66	25	20	**72.60**
40322	78	25	20	**82.64**
40324	100	25	20	**75.02**



VITRINE OUVERTE PET
pastry shop open window

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40318	65		20	**32.91**
40319	65		40	**44.22**
40321	100		20	**48.19**
40323	100		40	**65.26**



VITRINE AVEC PLATEAUX PLEXI
Window with trays

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40325	42	27	52	**164.41**
40326	27	42	52	**164.41**



40328 - PORTE SANDWICHS EN PET **7.00 €**
Sandwiches holder
Dim. : 59.5 x 9 x h 5.8 cm
Capacité : 7 sandwichs

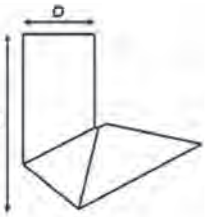


40329 - TUBE À BONBONS CARRÉ PLEXI **73.72 €**
Square sweet tube
Dim. : 15 x 28 x h 35 cm



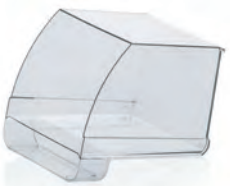
TUBE À BONBONS ROND PLEXI
Pour une mise en valeur optimale des confiseries.
Sweet tube

Code	D x h cm	Cont.	€
40330	12 x 30	3.5 l	**78.46**
40331	15 x 35	5 l	**79.61**



40333 - RÉGLETTE DE FIXATION **17.87 €**
Pour distributeur à bonbons
Dim. : 100 x 4 cm





BOITE À BONBONS PLASTIQUE TRANSPARENT
Résistant aux rayures
Sweet box, plastic

40335 - BLOC 3 BACS BASCULANTS **42.71 €**
60 x 24 x 19.7 cm - Dim du bac 19.2 x 22 x 19 cm

40336 - BAC SEUL **13.75 €**
19.2 x 22 x 19 cm

40337 - BLOC 4 BACS BASCULANTS **37.15 €**
60 x 20.7 x 16.8 cm - Dim du bac 14.2 x 19 x 16.5 cm

40338 - BAC SEUL **10.19 €**
14.2 x 19 x 16.5 cm





BOITE À BONBONS PLASTIQUE SUPERPOSABLE
23 x 14.5 x ht 15 cm
Sweet box, stackable plastic

Code	Couleur	€
40340	Blanche	**14.41**
40341	Rouge	**14.41**

MATÉRIEL POUR L'EMBALLAGE
PACKING EQUIPMENT

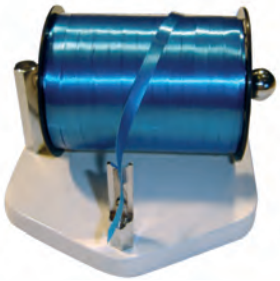


PORTE BOLDUC VERTICAL MF
Wrap ribbon holder

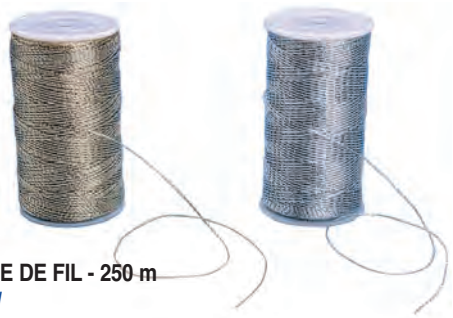
Code	Désignation	€
41000	Acier laqué blanc	**84.03**



41002 - PORTE BOLDUC VERTICAL PLASTIQUE **6.71 €**
Wrap ribbon holder plastic



41003 - PORTE BOLDUC HORIZONTAL MF **87.84 €**
Wrap ribbon holder



BOBINE DE FIL - 250 m
Thread

Code	Coloris	€
41020	Argent	**17.16**
41025	Or	**17.16**



41030 - PEIGNE ÉFFRANGEUR POUR RUBANS ET BOLDUCS **7.80 €**
Comb to fringe ribbon



41040 - ATTACHE MÉTALISÉE OR **5.87 €**
Gold clip
Boite de 1000 - 90 x 7 mm

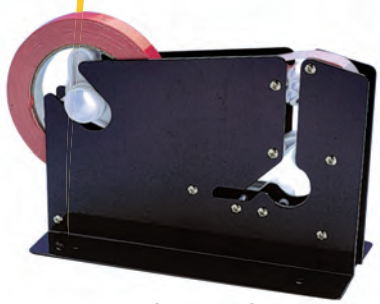


ATTACHE CELLO - Boite de 1000 - 9 cm x 7 mm
Armée 2 fils
Clip

Code	Coloris	€	Code	Coloris	€
41043	Jaune	**5.65**	**41046**	Rouge	**5.65**
41044	Vert	**5.65**	**41047**	Incolore	**5.65**
41045	Bleu	**5.65**			



41200 - AGRAFEUSE **17.60 €**
stapler
41201 - AGRAFES P/5000 **3.32 €**
staples



41205 - SCELLEUSE À SACS MÉTAL **12.43 €**
Bag sealer

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
41206	Mandrin	**2.18**
41207	Vis	**0.18**
41208	Roue à gorges	**0.76**
41209	Ressort guide	**0.46**
41210	Porte lame	**0.52**
41211	Ressort levier	**0.52**
41212	Ressort porte lame	**0.82**
41213	Lame du haut	**3.87**
41214	Vis de lame	**0.18**
41215	Lame du bas	**2.58**



ROULEAU ADHÉSIF POUR SCELLEUSE
Roll of adhesive for bag sealer

Code	Coloris		Long m	Larg mm	Cond	€ Le pqt
41220	Bleu	*Blue*	66	12	12	**14.60**
41221	Jaune	*Yellow*	66	12	12	**14.60**
41222	Rouge	*Red*	66	12	12	**14.60**
41223	Vert	*Green*	66	12	12	**14.60**

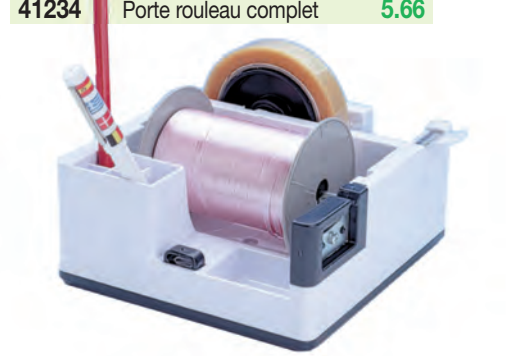
MATÉRIEL POUR L'EMBALLAGE
PACKING EQUIPMENT



41230 - DÉVIDOIR DE COMPTOIR POUR ADHÉSIF 4.55 €
Adhesive dispenser

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
41231	Lame	1.28
41232	Axe central	2.50
41233	Mandrin GM	2.25
41234	Porte rouleau complet	5.66



41238 - PORTE BOLDUC DOUBLE 13.75 €
Pour bolduc et adhésif
Wrap-ribbon dispenser



ROULEAU ADHÉSIF INCOLORE "CELLULOSE"
Roll of adhesive, colourless cellulose

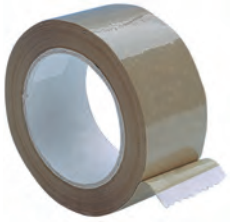
Code	Désignation	Long m	Larg mm	€
41242	Le pack de 16 rouleaux	66	19	61.18
41245	Le pack de 24 rouleaux	66	12	58.10

ROULEAU ADHÉSIF INCOLORE "P.V.C"
Roll of adhesive, colourless P.V.C

Code	Désignation	Long m	Larg mm	€
41260	Le pack de 16 rouleaux	66	19	24.39



41270 - ROULEAU "P.V.C" DOUBLE FACE INCOLORE - 50 m x 19 mm 4.91 €
Roll of two-sided adhesive, colourless P.V.C



41280 - ROULEAU P.V.C. HAVANE 20.12 €
Pack de 6 - 100 m x 50 mm
Roll of adhesive, brown P.V.C



41290 - ÉTIQUETEUSE 2 lignes "CONTACT" 239.60 €
Labeling machine, 2 lines

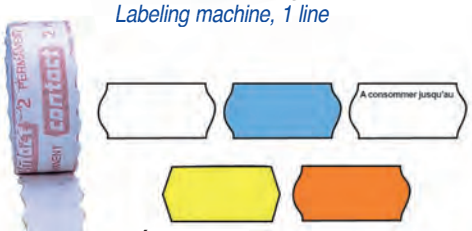


ÉTIQUETTE 2 LIGNES 25 x 16 mm
Rouleau de 1100 étiquettes/bobineau de 5 rouleaux
Label for labelling machine, 2 lines

Code	Désignation	€ Le bobineau
41291	Etiquette imprimée	14.78
41293	Etiquette blanche	12.85



41300 - ÉTIQUETEUSE 1 ligne "CONTACT" 167.65 €
Labeling machine, 1 line



ÉTIQUETTE 1 LIGNE 26 x 12 mm
Rouleau de 1500 étiquettes/bobineau de 5 rouleaux
Label for labelling machine, 1 line

Code	Désignation	€ Le bobineau
41301	Etiquette blanche	11.74
41302	Etiquette bleue	13.66
41303	Etiquette jaune	13.66
41304	Etiquette orange fluo	16.54
41305	Etiquette imprimée	15.27
41306	Bloc tampon encreur *Inking pad*	6.15



BOBINE PAPIER THERMIQUE
Roll termic paper
Papier thermique blanc, mandrin 12 mm */ White termic paper, chuck 12 mm*

Code	Désignation	L. mm	Ø mm	Paquet de	€ le paquet
41310	Carte Bleue *Credit Card*	57	40	5	2.52
41312	Facturette *Small invoice*	80	80	5	11.05



MINI PORTE-ÉTIQUETTE
Mini chromed label holder

Code	Désignation		Haut. cm	Boite de	€
41530	Chromé	Or / Noir	3.5	10	59.97
41531	Chromé	Argent / Blanc	3.5	10	59.97
41532	Or	Or / Noir	3.5	10	71.33
41533	Or	Argent / Blanc	3.5	10	71.33
41534	Etiquettes seules	Or / Noir		10	5.40
41535	Etiquettes seules	Argent / Blanc		10	5.40



PORTE-ÉTIQUETTE CHROMÉ SUR PIED AVEC PINCE RÈGLABLE
Chromed label holder with clip

Code	Désignation	Haut. cm	Boite de	€
41540	P.M	6	10	83.87
41541	M.M	8	10	85.46
41542	G.M	10	10	86.43

41539 - PINCE SEULE - LA PIÈCE 2.74 €



PORTE-ÉTIQUETTE OR SUR PIED AVEC PINCE RÈGLABLE
Gold label holder with clip

Code	Désignation	Haut. cm	Boite de	€
41547	P.M	6	10	117.14
41548	M.M	8	10	119.34
41549	G.M	10	10	121.54

41554 - PINCE SEULE - LA PIÈCE 3.93 €



PORTE-ÉTIQUETTE CHROMÉ SUR PIED AVEC LYRE
Chromed label holder with lyre

Code	Désignation	Haut. cm	Boite de	€
41543	P.M	6	10	83.87
41544	M.M	8	10	85.46
41545	G.M	10	10	86.43

41546 - LYRE SEULE - LA PIÈCE 2.74 €

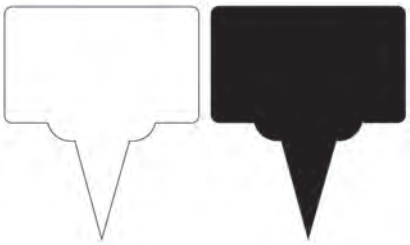


PORTE-ÉTIQUETTE OR SUR PIED AVEC LYRE
Gold label holder with lyre

Code	Désignation	Haut. cm	Boite de	€
41550	P.M	6	10	123.45
41551	M.M	8	10	125.65
41552	G.M	10	10	127.86

41553 - LYRE SEULE - LA PIÈCE 3.93 €

ETIQUETAGE
LABELLING



ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 5.61 €
Avec pique 7.5 x 4.5 cm P/10
Plastic label
41500 - BLANC
41501 - NOIR



ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 27.07 €
Avec pique 5.5 x 3 cm P/100
Plastic label
41502 - BLANC
41503 - NOIR



ÉTIQUETTE TRIANGLE NEUTRE PLASTIQUE
Triangular label

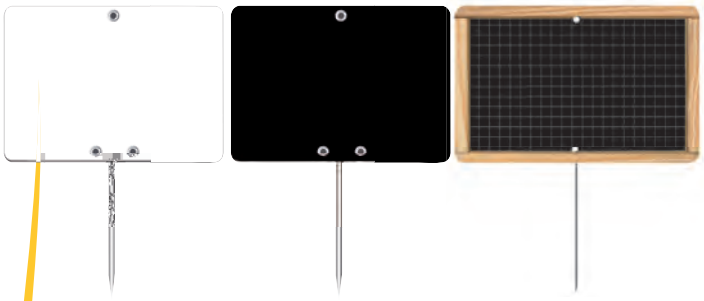
Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Boite de	€
41510	P.M	6	3	100	14.69
41511	G.M	6	4	100	15.48
41512	G.M Noir	6.5	4.5	100	15.70



41513 - ÉTIQUETTE PLASTIQUE "BOUM" 8.52 €
4.5 x 2 cm P/100
"Boum" label



41521 - ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 13.32 €
5 x 2 cm P/100
Rectangular label

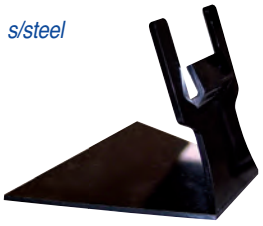


ÉTIQUETTE RECTANGLE PIQUE INOX
Rectangular label large

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	Paquet de	€
41523	BLANC	7	5	10	6.90
41524	BLANC	10	7	10	7.48
41525	NOIR	7	5	10	7.15
41526	ARDOISE	7	5	10	16.00

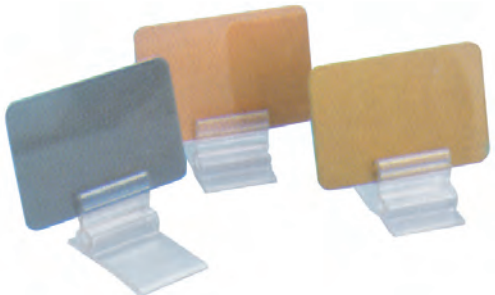


41557 - PORTE-ÉTIQUETTE INOX À PINCE ARTICULÉE 31.67 €
Par 10
Label holder with clip, s/steel



PORTE ÉTIQUETTE PLASTIQUE NOIR
Label holder

Code	Dim. cm	Paquet de	€
41556	8.5 x 6 x 6	10	17.00
41558	8.5 x 6 x 8.5	10	19.40



41560 - PORTE-ÉTIQUETTE TRANSLU-PINCE P/10 14.70 €
Inclinaison réglable
Label holder with clip



41571 - PINCE PORTE ÉTIQUETTE ARTICULÉE P/25 37.05 €
en plastique transparent
Clear plastic articuled label holder

ETIQUETAGE
LABELLING



PORTE-ÉTIQUETTE PLASTIQUE 3 x 4 cm P/25
Label holder plastic

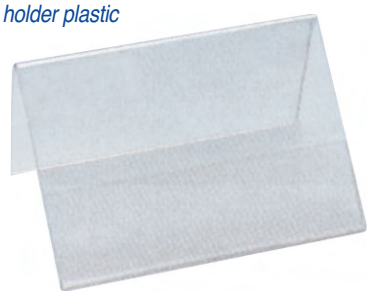
Code	Désignation	€
41561	Blanc	10.39
41562	Noir	10.39



41563 - PORTE-ÉTIQUETTE CRISTAL - 3 x 3.5 cm P/10 26.86 €
Socle avec un rail d'insertion sur les 2 faces
2 inclinaisons : 90° ou 75°
Label holder plastic



41564 - PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT - 3 x 4 cm P/25 9.94 €
En PVC cristal, très stable.
Label holder plastic



PORTE-ÉTIQUETTE PLEXIGLAS "CHEVALET"
Label holder, plexiglas "easel"

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€	Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41565	6	4	10	16.33	**41568**	6.5	4.5	10	15.54
41566	8	6	10	20.66	**41569**	8	5	10	18.99
41567	10	7	10	25.21	**41570**	10	6.5	10	23.96



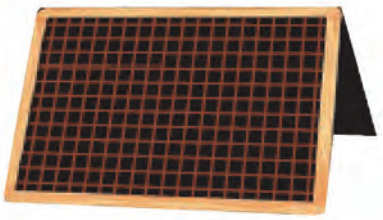
ÉTIQUETTE OVALINE - 7 x 5 cm - P/10
Label

Code	Désignation	€
41572	Blanche	14.14
41573	Noire	14.14
41575	Dentelle	13.50



ÉTIQUETTE CHEVALET "Recto - Verso" P/10
Label

Code	Long cm	Larg cm	€
41576	6	4	5.42
41577	7	5	8.95



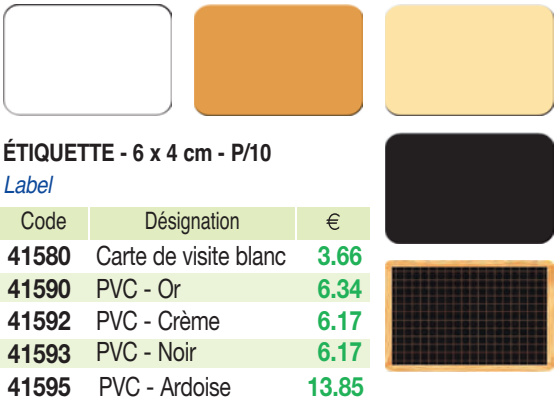
41579 - ETIQUETTE CHEVALET 'RECTO-VERSO" 14.18 €
Ardoise 7 x 5 cm -P/10
Label



41582 - ÉTIQUETTE CHEVALET P/10 7.16 €
7 x 6 cm
Label



41585 - ÉTIQUETTE CHEVALET P/10 6.96 €
Avec inscriptions allergènes 7 x 5 cm
Label



ÉTIQUETTE - 6 x 4 cm - P/10
Label

Code	Désignation	€
41580	Carte de visite blanc	3.66
41590	PVC - Or	6.34
41592	PVC - Crème	6.17
41593	PVC - Noir	6.17
41595	PVC - Ardoise	13.85

ETIQUETAGE
LABELLING



ÉTIQUETTE TOQUE
Label

Code	Coloris	Long cm	Larg cm	Cond	€
41610	Crème/Marron	6	4	10	**7.40**
41611	Crème/Marron	8	6	10	**8.40**
41612	Crème/Marron	10	7	10	**11.75**
41615	Blanc/Bordeaux	6	4	10	**6.47**
41616	Blanc/Bordeaux	8	6	10	**7.77**
41617	Blanc/Bordeaux	10	7	10	**12.41**



ÉTIQUETTE LISERÉ BORDEAUX
Label

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41620	6	4	10	**6.39**
41621	8	6	10	**7.62**
41622	10	7	10	**12.16**



ETIQUETTE LISERÉ
Label

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41628	6.5	4.5	10	**6.65**
41629	8	5	10	**7.95**
41630	10	6.5	10	**9.53**



ETIQUETTE ÉPIS
Label

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41631	6.5	4.5	10	**7.45**
41632	8	5	10	**8.53**
41633	10	6.5	10	**11.43**





ETIQUETTE DÉCORÉE 6.5 x 4.5 cm
Label

Code	Modèle	Cond	€
41636	Viennoiserie	10	**11.15**
41637	Pâtisserie	10	**11.15**



41640 - ETIQUETTE CHEVALET - P/10 **12.12 €**
7 x 5 cm
Label



PANCARTE 20 x 15 cm avec fil nylon
Label

Code	Texte	€
41642	Ici dépot de pain	**5.30**
41643	Plus de pain	**5.30**



41649 - ETIQUETTE GRILLE À PAIN - P/10 **27.68 €**
15 x 5 cm
Label



PANCARTE 40 x 30 cm
Livrée avec
- une pochette de chiffres adhésifs H 18 mm
- Un feutre noir effaçable à sec.
- Un fil nylon pour suspension.

41674 - Prix du pain GM **20.08 €**
41679 - Sandwichs **20.08 €**



41678 - PANCARTE PRIX DU PAIN PM **10.46 €**
30 x 21 cm
Livrée avec :
- Un feutre noir effaçable à sec.
- Un fil nylon pour suspension.

ETIQUETAGE
LABELLING



41675 - PANCARTE "PRIX DU PAIN" **20.45 €**
30 x 40 cm - Fil nylon + feutre



41676 - PANCARTE "PRIX DES PAINS SPÉCIAUX" **20.45 €**
30 x 40 cm - Fil nylon + feutre



41677 - ETIQUETTE GRILLE À PAIN P/10 **18.10 €**
15 x 5 cm



ETIQUETTE CHEVALET P/10
Label

Code	Dim cm	€
41680	6 x 4	7.24
41681	7 x 5	11.96



41682 - ETIQUETTE P/10 **5.27 €**
6 x 4 cm



ETIQUETTE PINGOUIN
Label

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Cond	€
41688	P.M	5	4	12	26.05
41689	G.M	8	6	12	33.27



ETIQUETTE PRODUITS DÉCONGELÉS
Label

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Cond	€
41685	Igloo	6	4	12	26.05
41686	Pingouin	6	4	12	26.05
41687	Flocon	6	4	12	26.05



PANCARTES PRODUITS DÉCONGELÉS 20 x 15 cm
Label

Code	Désignation	€
41690	Igloo avec 60 symboles adhésifs	9.22
41691	Pingouin avec 60 symboles adhésifs	9.22
41692	Flocon avec 60 symboles adhésifs	9.22



ADHÉSIFS POUR PANCARTES PRODUITS DÉCONGELÉS
Stickers

Code	Désignation	€
41693	Pochette de 128 adhésifs Igloo	8.30
41694	Pochette de 128 adhésifs Pingouin	8.30
41695	Pochette de 128 adhésifs Flocon	8.30

ETIQUETAGE
LABELLING



41696 - PANCARTE PRÉSENCE ALLERGÈNES **19.38 €**
FIL NYLON + UN FEUTRE CRAIE
60 x 45 cm



PLAQUE PVC ALU 17 x 5 cm
Label

Code	Texte	€
41697	Privé	**2.18**
41698	Toilettes	**2.18**
41699	Interdiction de fumer	**2.18**



41710 - PANCARTE "OUVERT" "FERMÉ" **7.30 €**
20 x 10 cm
Open Closed label



41718 - PANCARTE HORLOGE **6.48 €**
22 x 15.5 cm



PANCARTE 20 x 15 cm

Code	Désignation	€ La pièce
41712	Plus de Pain	**7.30**
41713	Interdit aux animaux	**7.30**
41714	Interdit aux chiens	**7.30**
41715	La maison ne fait pas crédit	**7.30**

Autres textes sur Commande



41700 - ADHÉSIF "DÉFENSE DE FUMER" P/10 **12.74 €**
10 x 10 cm
Adhésif transparent (à coller derrière la vitre)
No smocking label

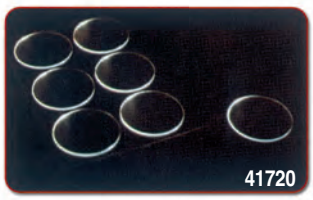


41704 - PANCARTE "DÉFENSE DE FUMER" **5.60 €**
20 x 15 cm
No smocking label



41705 - PANCARTE "INTERDICTION DE FUMER ET VAPOTER" + FIL NYLON **5.60 €**
21 x 15 cm
No smocking label







41720 - PASTILLE REPOSITIONNABLE Ø 3 cm- P/18 **20.62 €**
41723 - VENTOUSE CAOUTCHOUC - P/10 **7.38 €**
41725 - CHAINETTE - La pièce **1.56 €**



FEUTRE CRAIE PM
Chalk marker

Code	Coloris	€ La pièce
41730	Blanc	**3.35**
41731	Bleu fluo	**3.35**
41732	Rose fluo	**3.35**
41733	Jaune fluo	**3.35**



FEUTRE CRAIE GM
Chalk marker

Code	Coloris	€ La pièce
41740	Blanc	**6.00**
41741	Bleu fluo	**6.00**
41742	Rose fluo	**6.00**
41743	Jaune fluo	**6.00**





41745 - FEUTRE CRAIE BLANC **6.05 €**
Chalk marker
- Pointe fine, effaçable à l'alcool

41746 - FEUTRE CRAIE BLANC **6.05 €**
Chalk marker
- Pointe fine, effaçable à l'eau



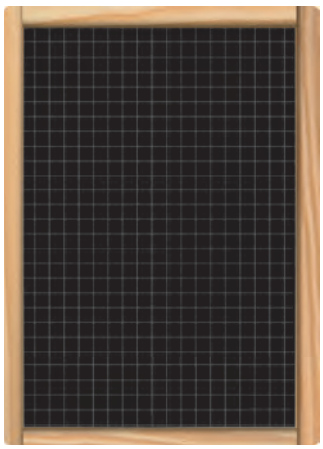
FEUTRE FLUOPLIS
Erase marker

Code	Coloris	Désignation	€ La pièce
41750	Noir	Effaçable à l'eau	**2.60**
41751	Bleu	Effaçable à l'eau	**2.60**
41752	Rouge	Effaçable à l'eau	**2.60**
41755	Noir	Effaçable à l'alcool	**2.60**



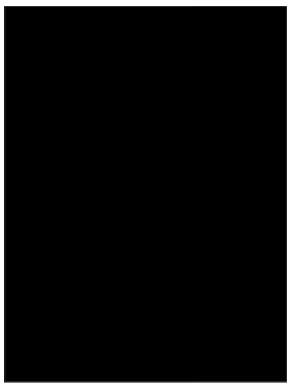
FEUTRE POINTE FINE - EFFAÇABLE À L'ALCOOL
Removable with Alcohol

Code	Coloris	€ La pièce
41760	Noir	**2.48**
41761	Rouge	**2.48**



ARDOISE NEUTRE
Blackboard

Code	Dim cm	€
41765	40 x 30	**9.15**
41766	60 x 40	**13.68**



PANNEAU NOIR - PVC EXPANSÉ 5 MM
Avec attache de fixation
Blackboard

Code	Dim. cm	€
41771	40 x 30	**6.65**
41772	60 x 40	**10.08**
41774	60 x 90	**19.51**



41775 - RAMASSE MONNAIE CAOUTCHOUC **13.50 €**
Coin collecter



41795 - SOLUTION DE NETTOYAGE "EFFACILE" **4.84 €**
- Nettoyant Rénovateur contact alimentaire - 200 ml
- S'applique sur toutes les surfaces lavables, particulièrement étudié pour éliminer les traces d'écriture à la craie, feutre à l'eau, etc... et dégraisser les surfaces en ardoise, en métal, en PVC.



41785 - CHEVALET ALU BROSSÉ **111.35 €**

Ardoise 2 faces
Dimensions : 115 x 66 x 65 cm

- Ardoise noire mélaminé 6 mm avec 2 charnières.
- Ecriture feutre, craie conseillée.



41790 - CHEVALET BOIS **128.00 €**

Ardoise 2 faces
surface d'écriture 60 x 100 cm
Dimensions : 115 x 65 x 80 cm

- Chevalet bois exotique
- Chevalet de trottoir très stable, traité pour l'extérieur, ardoise mélaminé, écriture craie ou feutre craie, encadrement bois huilé, aspect mat satiné, ne s'écaille pas, entretien très facile avec de l'huile de teck.



41778 - BOULANGER



41779 - CHEF

FIGURINE DE TROTTOIR 363.24 €

Format : 60 x 153 cm - Format ardoise : 50 x 70 cm environ

- Impression quadri + ardoisine recto/verso
- 2 profilés d'encadrement et de maintien
- Piétement mécano soudé sur ressorts, bonne résistance au vent.
- Ecriture à la craie, au feutre, au feutre craie blanc ou de couleur fluo.

41784 - CHEVALET PVC EXPANSÉ **97.00 €**

Dimensions : 58.5 x 95 x 80 cm

- Deux faces
- Ecriture feutre ou craie





41788 - INFO TROTTOIR **202.65 €**

Dimensions : 138 x 97 x 67 cm

- Panneau noir 6 mm
- Pied à ressorts noir peinture époxy
- Résiste au soleil et aux rayures
- Ecriture feutre, craie conseillée



41780 - BOULANGER



41781 - PATISSIER

BOBOSSE 293.76 €

Format : 60 x 156 cm - Format ardoise : 57 x 103 cm environ

- Impression quadri + ardoisine recto/verso
- 2 profilés d'encadrement et de maintien
- Piétement mécano soudé sur ressorts, bonne résistance au vent.
- Ecriture à la craie, au feutre, au feutre craie blanc ou de couleur fluo.

PROTÈGES DOCUMENTS

POCKETS

- La gamme Tarifold est spécialement conçue pour la protection des documents (recettes, menus, notices, fiches techniques, procédures de nettoyage...).
- Vos documents sont accessibles et protégés dans ces pochettes en PVC antireflets lavables.
- Elle facilite l'organisation tout en respectant les normes d'hygiène (encadrement de la pochette en fil inox).
- *Tarifold the range is specially designed to protect documents (receipts, menus, manuals, data sheets...)*
- *your documents are accessible and protected in these pockets washable anti-reflective pvc;*
- *Facilitates the organization while maintening hygiene standards*



41850 - LOT DE 10 POCHETTES FORMAT A4 **49.50 €**
Couleurs Assorties
10 folding pockets assorted colours



41852 - SOCLE PUPITRE INOX SEUL **99.90 €**
Capacité : 10 - 30 pochettes (vendu sans pochettes)
Pocket holder - sold without pockets



41854 - KIT MURAL INOX TARIFOLD À VISSER **95.88 €**
comprenant :
1 support mural inox, 10 pochettes à pivots A4 assorties
Tarifold kit 10 folding pockets assorted colours, wall stand



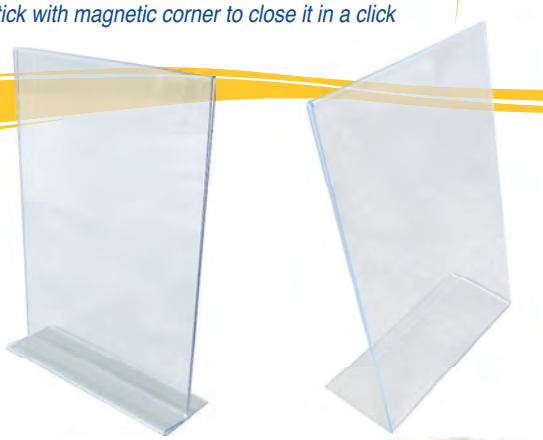
41855 - KIT MURAL "FOOD LINE" **41.20 €**
comprenant :
1 support mural PVC, 5 pochettes à pivots INOX A4 assorties
Food line kit 5 folding pockets assorted colours, wall stand



41860 - POCHETTE ADHÉSIVE A4 P/5 **24.41 €**
Repositionnable avec fermeture par aimant
Adhesive fold P/5
Stick and re-stick with magnetic corner to close it in a click



41865 - PORTE COPIE A4 EASY WRITE P/2 **30.39 €**
Kit pocket easy write
Pochette en PVC rigide - Maintien parfait du document. Utilisation à la verticale et/ou à l'horizontale - Encoche pour stylo (non inclus)



SUPPORT VISUEL PET
Visual support

Code	Désignation	Format cm	€
41870	Droit A4	21 x 29.8	6.05
41871	Droit A5	14.9 x 21	5.20
41874	Incliné A4	21 x 29.8	6.05
41875	Incliné A5	14.9 x 21	5.20

ÉTIQUETTES CARTONNETTES AU NOM (NON ADHÉSIVES)

NON STICKY LABELS



Garantie :
- **Conformes** au contact alimentaire
- **Plastifiées** (ne se courbent pas)
- **Résistantes** à l'humidité et à la chaleur (ne deviennent pas molles)
- **Haute qualité** se conservent longtemps



- 5 GRANDS FORMATS AU CHOIX
- SUPPORT AU CHOIX :

Or Mat | Brillant | Argent Mat

- IMPRESSION : quadri sur support brillant
- IMPRESSION : noir ou rouge sur support Or ou Argent

Code	Quantité	€ Le 1000
42750	3 000	77.28
42751	6 000	56.00
42752	12 000	44.80

Frais de clichés inclus

Supplément Dorure à chaud +9,00 € HT pour 1000ex

1 dorure au choix : Or | Argent | Chocolat

GRANDS MODÈLES

C301

C302

C303

C304

C305

C306

C307

FORMAT RÉEL

- 4 PETITS FORMATS AU CHOIX
- SUPPORT AU CHOIX :

Or Mat | Brillant | Argent Mat

- IMPRESSION : quadri sur support brillant
- IMPRESSION : noir ou rouge sur support Or ou Argent

Code	Quantité	€ Le 1000
42755	3 000	66.08
42756	6 000	44.80
42757	12 000	39.20

Frais de clichés inclus

Supplément Dorure à chaud +9,00 € HT pour 1000ex

1 dorure au choix : Or | Argent | Chocolat

PETITS MODÈLES

C308

C309

C310

C311

C312

C313

C314

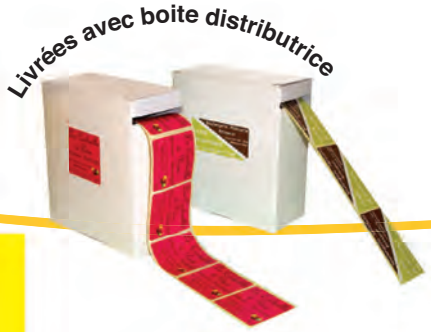
C315

Modèles déposés. Reproduction interdite.

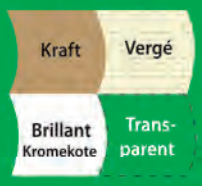


132 | 116 | 115 | 118 | 130 | 130 | 131 | 103 | 123

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES AU NOM
STICKY LABELS



- 8 FORMATS AU CHOIX
- SUPPORT AU CHOIX :



- IMPRESSION AU CHOIX : Toutes couleurs (quadri)

Modèles couleurs QUADRI



450



457



443



448



456



446



455



453

Code	Quantité	€ Le 1000
42760	3 000	99.68
42761	6 000	81.76
42762	12 000	76.16
42763	24 000	68.32

Frais de cliché inclus

- 8 FORMATS AU CHOIX
- SUPPORT :



- IMPRESSION :
  - Quadri + Couleurs métalisées
  - L'impression métalisée Peut-être totale ou partielle

Modèles couleurs MÉTAL QUADRI



556



560



542



549



543



545



541



559

Code	Quantité	€ Le 1000
42770	3 000	108.64
42771	6 000	81.76
42772	12 000	76.16
42773	24 000	68.32

Frais de cliché inclus


137 135 105 134 124 124 131 119 125 117

Modèles déposés. Reproduction interdite.

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES AU NOM
STICKY LABELS



Modèle 1 couleur d'impression

- 8 FORMATS AU CHOIX
- SUPPORT AU CHOIX :
  - Kraft
  - Vergé
  - Blanc Brillant
  - Blanc Mat
- IMPRESSION :
  1 couleur au choix. Toutes les couleurs sont possibles

Code	Quantité	€ Le 1000
42780	3 000	78.40
42781	6 000	61.60
42782	12 000	50.40
42783	24 000	44.80

Frais de cliché inclus



292



297



289



298



294



299



293



296

Modèles OR / ARGENT

- 8 FORMATS AU CHOIX
- SUPPORT AU CHOIX :
  - Or Mat
  - Argent Mat
- IMPRESSION AU CHOIX :
  - Noir
  - Rouge

Code	Quantité	€ Le 1000
42790	3 000	67.20
42791	6 000	56.00
42792	12 000	50.40
42793	24 000	44.80

Frais de cliché inclus



282



287



278



286



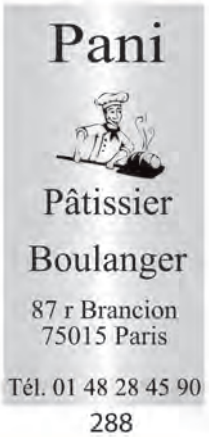
281



279



280



288

Exemples de sujets (choix non limité)


132 116 115 118 130 130 131 103 123 102

Modèles déposés. Reproduction interdite.

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES
STICKY LABELS

Tous les modèles sont présentés à la taille réelle.
Boîtes distributrices de 500 étiquettes adhésives.

SUPPORT OR, IMPRESSION NOIRE ET GAUFRAGE **8.75 €**



42815



42816



42817



42818



42819



42820



42821

SUPPORT OR, IMPRESSION NOIRE **8.25 €**



42860



42861



42862



42863



42864



42865



42866

SUPPORT BLANC MAT, IMPRESSION OR DIRECT ET DORURE **9.45 €**



42872



42873

SUPPORT OR, IMPRESSION NOIRE **9.48 €**



42810



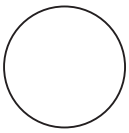
42812



42814

ETIQUETTES BLANCHES **8.40 €**


42800


42803

BOUGIES
CANDLES





BOUGIE "FONTAINE MAGIQUE"
Candle magic fountain

Code	Désignation	Long cm	Cond	€ Le blister
43495	G.M Durée de la gerbe 75 s env.	25	6	**9.22**
43499	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	12	60	**36.10**
43500	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	12	10	**6.60**



CIERGE MAGIQUE
Magic candles
Durée de la gerbe 30 s env.

Code	Haut cm	Cond	€ Le sachet
43502	18	10	**0.80**



BOUGIE FETILLANTES
Thin candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43505	Arlequin	20	20	**2.15**
43506	Blanche	20	20	**2.15**



BOBECHE FLEURETTE PLASTIQUE POUR BOUGIES TORSADÉES 1 AN ET 10 ANS
Candle holder

Code	Couleur	Cond	€ Le sachet
43510	Bleue	144	**7.40**
43511	Blanche	144	**7.40**
43512	Rose	144	**7.40**
43514	Cristal	144	**7.40**



BOUGIE TORSADÉE 1 AN
Small twisted candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43520	Bleue	5.5	100	**4.97**
43521	Blanche	5.5	100	**4.97**
43522	Rose	5.5	100	**4.97**
43523	Assortie (bleue blanche rose)	5.5	100	**4.97**
43524	Assortie pastel	5.5	100	**4.97**



BOUGIE TORSADÉE 10 ANS
Big twisted candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43526	Bleue	7.5	48	**6.26**
43527	Blanche	7.5	48	**6.26**
43528	Rose	7.5	48	**6.26**
43529	Assortie	7.5	48	**6.26**



BOUGIE 1 AN BICOLORE
Small bicolor candles

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boite
43530	Bleue	6	144	**7.14**
43531	Blanche	6	144	**7.14**
43532	Rose	6	144	**7.14**



BOUGIE 10 ANS - BICOLORE
Big bicolor candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43533	Blanche	6	100	**8.59**
43534	Assortie	8	144	**13.75**

BOUGIES
CANDLES



BOBECHE PLASTIQUE HT 1 CM
POUR BOUGIE 1 AN ET 10 ANS - BICOLORE
Candle holder bicolor

Code	Couleur	Cond	€ La boite
43535	Bleue	144	5.23
43536	Blanche	144	5.23
43537	Rose	144	5.23
43538	Assorties	144	5.23



BOUGIE DIZAINE AVEC SUPPORT CHIFFRES DORÉS
Gold number candles

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boite
43540	N° 0	7	10	5.20
43541	N° 1	7	10	5.20
43542	N° 2	7	10	5.20
43543	N° 3	7	10	5.20
43544	N° 4	7	10	5.20
43545	N° 5	7	10	5.20
43546	N° 6	7	10	5.20
43547	N° 7	7	10	5.20
43548	N° 8	7	10	5.20
43549	N° 9	7	10	5.20



43565 - BOUGIE TRAIN - Ht 3 cm **2.54 €**
Train candle



43567 - BOUGIE FORMULE 1 - blister de 4 **2.75 €**
Candle Fomula 1 - by 4



BOUGIE "COEUR"
Candle with heart bases
10 socles coeur or, 10 chiffres or et 10 bougies blanches

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boite
43580	N° 0	6,5	10	5.50
43581	N° 1	6,5	10	5.50
43582	N° 2	6,5	10	5.50
43583	N° 3	6,5	10	5.50
43584	N° 4	6,5	10	5.50
43585	N° 5	6,5	10	5.50
43586	N° 6	6,5	10	5.50
43587	N° 7	6,5	10	5.50
43588	N° 8	6,5	10	5.50
43589	N° 9	6,5	10	5.50
43590	Assorties	6,5	10	5.50
43591	Bougies seules	6,5	100	5.96



43593 - COFFRET BOUGIE "COEUR" **79.40 €**
Set candle with heart bases
100 socles coeur or, 100 bougies blanches et 10 chiffres or de 0 à 9



BOUGIE CHIFFRE "LISERÉ OR"
Number candles with gold outlined number

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boite
43610	N° 0	6.5	12	22.76
43611	N° 1	6.5	12	22.76
43612	N° 2	6.5	12	22.76
43613	N° 3	6.5	12	22.76
43614	N° 4	6.5	12	22.76
43615	N° 5	6.5	12	22.76
43616	N° 6	6.5	12	22.76
43617	N° 7	6.5	12	22.76
43618	N° 8	6.5	12	22.76
43619	N° 9	6.5	12	22.76

BOUGIES
CANDLES



43620 - PRÉSENTOIR DE 60 BOUGIES ASSORTIES 122.60 €
Set with 60 number candles



BOUGIE NUMÉROTÉE, CHIFFRE ROUGE, P/5 5.25 €
Ht 9 cm
Candle with red number

Code	Désignation	Code	Désignation
43640	N° 0	43645	N° 5
43641	N° 1	43646	N° 6
43642	N° 2	43647	N° 7
43643	N° 3	43648	N° 8
43644	N° 4	43649	N° 9



43650 - SUPPORT ROUGE - P/50 7.80 €
Pour bougies 43640 à 43649
50 candle holder for candles with red number



43652 - COFFRET 30 BOUGIES h 8 cm 18.75 €
+ 30 supports plastique
Set of 30 numbers candles

RECHARGE DE 3 BOUGIES 2.10 €

Code	N°	Code	N°	Code	N°
43653	0	43657	4	43660	7
43654	1	43658	5	43661	8
43655	2	43659	6	43662	9
43656	3				

43665 - RECHARGE 30 SUPPORTS PLASTIQUE 1.88 €



43700 - 100 BOUGIES AVEC BOBECHES - Ht 7 cm 6.00 €
5 coloris assortis
Set with 100 candles + holder



43720 - BOUGIE MUSICALE HT 13 cm 2.81 €
Musical candle 13 cm



BOUGIES ASSORTIES
Candles assorted

43724 - 24 bougies striées + 12 bobèches 1.20 €



BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE
avec support plastique sous blister
Ht bougie 6.5 cm + 1 cm de socle
Number candles with base

Code	Désignation	€ La bougie	Code	Désignation	€ La bougie
43730	N° 0	1.00	43735	N° 5	1.00
43731	N° 1	1.00	43736	N° 6	1.00
43732	N° 2	1.00	43737	N° 7	1.00
43733	N° 3	1.00	43738	N° 8	1.00
43734	N° 4	1.00	43739	N° 9	1.00

SUJETS NAISSANCE
BIRTH



BERCEAU COQUILLE - 10 cm

Code	Coloris	Cond	€ La boite
44505	Bleu	6	**21.50**
44506	Rose	6	**21.50**



BÉBÉ DODO SEUL - Long 8 cm

Code	Coloris	Cond	€ La boite
44516	Bleu	12	**19.32**
44517	Rose	12	**19.32**



BÉBÉ DODO - 14 cm

Code	Coloris	Cond	€ La pièce
44525	Bleu	1	**10.20**
44526	Rose	1	**10.20**



BÉBÉ CALIN - 6 cm

Code	Coloris	Cond	€ La boite
44540	Bleu	1	**7.00**
44541	Rose	1	**7.00**



BÉBÉ SUR CUBES - 9 cm

Code	Coloris	Cond	€ La boite
44568	Bleu	4	**8.90**
44569	Rose	4	**8.90**



BÉBÉ BIBERON - 17 cm

Code	Coloris	Cond	€ La pièce
44580	Bleu	1	**7.27**
44581	Rose	1	**7.27**



BÉBÉ TÉTINE - 7.5 cm

Code	Désignation	Cond.	€ La boite
44584	Bleu	8	**38.72**
44585	Rose	8	**38.72**





BÉBÉ BALLON - 7.5 cm

Code	Désignation	Cond.	€ La boite
44598	Bleu	4	**11.50**
44599	Rose	4	**11.50**

SUJETS NAISSANCE
BIRTH



BÉBÉ POUSSETTE - 6 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44604	Bleu	4	7.50
44605	Rose	4	7.50



BÉBÉ LUNE - 12 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44608	Bleu	4	23.10
44609	Rose	4	23.10



BÉBÉ SUR CIGOGNE - 14.5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la pièce
44610	Bleu	1	5.10
44611	Rose	1	5.10



CIGOGNE PORTE BÉBÉ PM - 7 cm

Code	Couleur	Cond	€ la pièce
44612	Bleu	1	2.50
44613	Rose	1	2.50



BÉBÉ PM - 7.5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44616	Bleu	4	8.70
44617	Rose	4	8.70



BÉBÉ TÉTINE - 7.5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44624	Bleu	6	19.87
44625	Rose	6	19.87



BÉBÉ COURONNE - 5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44626	Bleu	6	12.77
44627	Rose	6	12.77



44634 - BÉBÉ DEBOUT - 20 cm **17.80 €**
Boite de 2 assortis, tirelire

SUJETS NAISSANCE
BIRTH



44628 - BÉBÉ ROSE - 6 cm **38.62 €**
6 modèles assortis - Boite de 12



44629 - BÉBÉ BLEU - 6 cm **38.62 €**
6 modèles assortis - Boite de 12



BÉBÉ ASSIS - 6.5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44630	Bleu	6	14.67
44631	Rose	6	14.67



BÉBÉ DEBOUT - 9 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44632	Bleu	4	13.94
44633	Rose	4	13.94



44635 - BÉBÉ BOITE BLEU - 10 cm **30.85 €**
Boite de 4



44636 - BÉBÉ BOITE ROSE - 10 cm **30.85 €**
Boite de 4



44650 - LICORNE - 13 x 10 cm **10.45 €**
Boite de 2 assorties



Mini tirelire

SUJETS COMMUNION

COMMUNION



COMMUNIANT
Aube socle dentelle

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boite
44660	Garçon	11	6	**17.56**
44661	Fille	11	6	**17.56**



COMMUNIANT Décor luxe sur tige

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boite
44687	Garçon	11.5	12	**14.27**
44688	Fille	11.5	12	**14.27**



COMMUNIANT Décor luxe sur socle avec tulle

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boite
44690	Garçon	9,5	6	**13.50**
44691	Fille	9,5	6	**13.50**



COMMUNIANT A GENOUX - 7.1 cm

Code	Désignation	Cond.	€ La boite
44692	Garçon	1	**3.70**
44693	Fille	1	**3.70**



COMMUNIANT - 10 cm

Code	Désignation	Cond	€ La boite
44712	Garçon	4	**11.73**
44713	Fille	4	**11.73**



COMMUNIANT - 10 cm

Code	Désignation	Cond	€ La pièce
44716	Garçon	1	**8.32**
44717	Fille	1	**8.32**



COMMUNIANT TULLE - 15 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44720	Garçon	4	**33.56**
44721	Fille	4	**33.56**



COMMUNIANT - 11 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44728	Garçon	6	**15.75**
44729	Fille	6	**15.75**

SUJETS COMMUNION

COMMUNION



COMMUNIANT - 9 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44730	Garçon	6	**14.50**
44731	Fille	6	**14.50**



COMMUNIANT - 10 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44732	Garçon	2	**4.60**
44733	Fille	2	**4.60**



COMMUNIANT - 11 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44734	Garçon	6	**21.75**
44735	Fille	6	**21.75**



48159 - FÉE - 11.5 cm **2.34 €**
La pièce



COMMUNIANT MODERNE - 16 cm

Code	Désignation	Cond	€ la pièce
44738	Garçon	1	**6.65**
44739	Fille	1	**6.65**



COMMUNIANT SOURIANT - 13 cm

Code	Désignation	Cond	€ la pièce
44740	Garçon	1	**5.25**
44741	Fille	1	**5.06**



COMMUNIANT - 15.5 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44742	Garçon	4	**27.25**
44743	Fille	4	**27.25**



COMMUNIANT - 16 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44744	Garçon	4	**29.65**
44745	Fille	4	**29.65**

SUJETS MARIAGE
WEDDING



HYMEN VÉRONIQUE
Avec voile sur socle et tige

Code	Haut cm	Cond	€ La pièce
45020	8	20	**3.75**



HYMEN VÉRONIQUE LUXE
Fleurs et tapis rouge, sur socle

Code	Haut cm	Cond	€ La pièce
45022	10	20	**5.72**



HYMEN CHRISTINE LUXE
Grand modèle avec voile

Code	Haut cm	Cond	€ La pièce
45028	14	15	**7.41**



45038 - HYMEN NADÈGE - 12 cm **3.86 €**



45039 - HYMEN VOGUE 3 MODÈLES ASSORTIS **12.00 €**
12 cm - la boite de 3



45092 - COUPLE LUNE - 20 cm **9.78 €**



45093 - HYMEN CARINE - 15 cm **14.47 €**
La boite de 2



45094 - HYMEN MAEVA - 12 cm **5.32 €**



45100 - **HYMEN EDITH - 11 cm** **14.88 €**



45102 - **COUPLE HOMMES - 15 cm** **8.52 €**



COUPLE GAY - 15 cm

Code	Désignation	Cond	€ La pièce
45103	Femmes	1	4.90
45104	Hommes	1	4.90



45105 - **COUPLE GAY - 13 cm - boite de 4** **16.92 €**
2 couples hommes
2 couples femmes



45106 - **HYMEN FRANCKY - 13 cm** **8.66 €**
La boite de 2 modèles assortis



45107 - **COUPLE MIXTE - 18 cm** **14.45 €**
La boite de 2 modèles assortis



45108 - **COUPLE FEMMES - 15 cm** **10.00 €**



45109 - **COUPLE "LES PIEDS DANS L'EAU" - 14.5 cm** **9.78 €**

SUJETS MARIAGE
WEDDING



45110 - **COUPLE HUMORISTIQUE** - 14 cm **22.26 €**
La boite de 2 modèles assortis



45119 - **HYMEN CHARLOTTE** - 15 cm **8.25 €**



45111 - **COUPLE TÉLÉPHONE PORTABLE** - 15 cm **10.70 €**



45120 - **HYMEN VÉLO** - 11.5 x 13 cm **9.75 €**
La boite de 2 modèles assortis



45117 - **HYMEN ADELINE** - 13 cm **5.80 €**



45122 - **HYMEN MOTO** - 13 x 16 cm **10.28 €**



45118 - **HYMEN ENCHAINÉ** - 15 cm **8.25 €**



45123 - **HYMEN ALEXANDRA** - 17.5 cm **19.36 €**
La boite de 2 modèles assortis

SUJETS MARIAGE
WEDDING



45124 - HYMEN MÉLANIE - 16 cm 8.95 €



45126 - HYMEN ANA - 12.5 cm 20.23 €
2 modèles assortis, La boite de 4



45130 - HYMEN CHEVAL - 20 cm 16.25 €



45135 - HYMEN MAELLE - 16.5 cm 16.12 €
La boite de 2 modèles assortis



45136 - HYMEN ORIENTAL 13.15 €
14.5 cm



45137 - HYMEN TOUR EIFFEL - 18 x 13 cm 6.50 €



45138 - HYMEN CADRE - 18 cm 6.80 €



45139 - HYMEN ALICE - 18 cm 13.40 €

SUJETS MARIAGE
WEDDING



45140 - HYMEN MANON - 21 cm 6.25 €





HYMEN BÉBÉ - 17 cm

Code	Couleur	€
45150	Bleu	15.12
45151	Rose	15.12



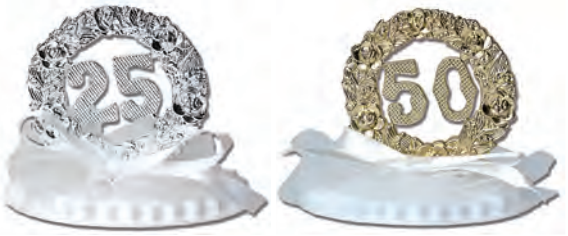
45180 - HYMEN 25 ANS DE MARIAGE - 19 cm 11.39 €



45182 - HYMEN SELFIE 50 ANS - 12 cm 7.05 €



45190 - HYMEN MADELEINE - 16 cm 12.88 €
La boite de 2 modèles assortis



ANNIVERSAIRE DE MARIAGE SUR SOCLE DOUBLE - 7.5 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
45203	25 ans Argent	1	5.72
45204	50 ans Or	1	5.72

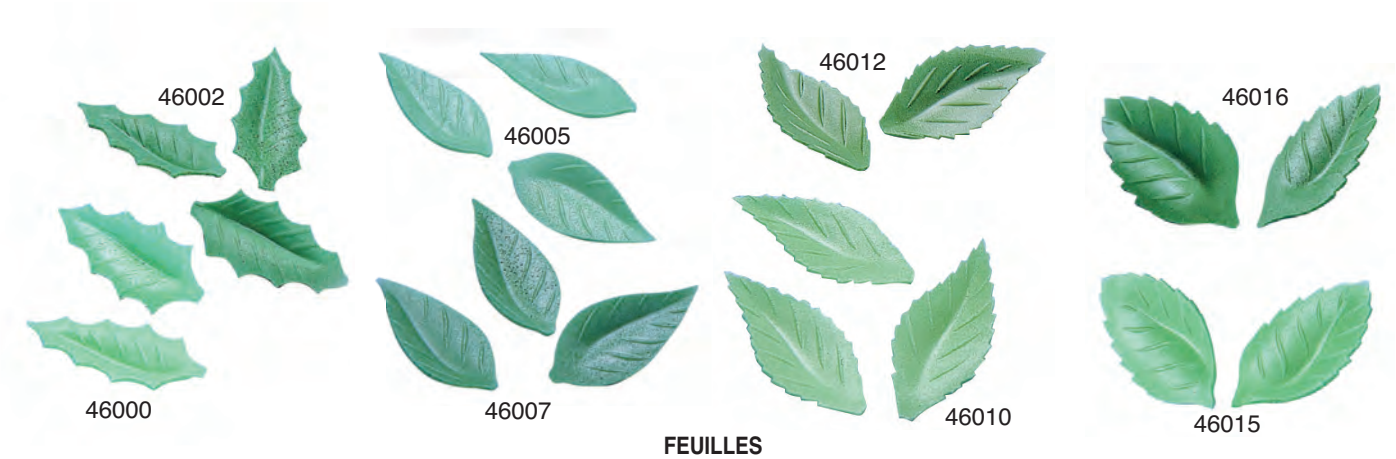


ANNIVERSAIRE DE MARIAGE - 14 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
45206	25 ans Argent	1	5.20
45207	50 ans Or	1	5.20

DÉCORS AZYME MF

WAFER DECORATION



FEUILLES

Code	Désignation		Long cm	Cond	€ Le sachet
46000	HOUX	Vert clair	4.5	500	**5.37**
46002	HOUX	Vert foncé	4.5	500	**5.37**
46005	LISERON	Vert clair	3.8	500	**4.07**
46007	LISERON	Vert foncé	3.8	500	**4.07**

Code	Désignation		Long cm	Cond	€ Le sachet
46010	ROSE	Vert clair	3.8	500	**4.07**
46012	ROSE	Vert foncé	3.8	500	**4.07**
46015	ROSE G.M.	Vert clair	4.7	350	**4.07**
46016	ROSE G.M.	Vert foncé	4.7	350	**4.07**



ROSE PM, Ø 3 cm, Boite de 72 **9.68 €**

Code	Désignation
46025	BLANCHE
46026	ROSE
46027	JAUNE

Code	Désignation
46028	ROUGE
46029	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46030	BLEUE



46041 - ROSE PM ASSORTIE AÉROGRAPHE **11.20 €**
Ø 3 cm, Boite de 72 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



ROSE MM, Ø 4 cm, Boite de 72 **11.33 €**

Code	Désignation
46045	BLANCHE
46046	ROSE
46047	JAUNE

Code	Désignation
46048	ROUGE
46049	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46050	BLEUE



46061 - ROSE MM ASSORTIE AÉROGRAPHE **13.35 €**
Ø 4 cm, Boite de 72 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



ROSE GM Ø 5 cm - Bte de 36 **11.33 €**

Code	Désignation
46071	BLANCHE
46072	ROSE
46073	JAUNE

Code	Désignation
46074	ROUGE
46075	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46076	BLEUE



46087 - ROSE GM AÉROGRAPHE ASSORTIE **13.35 €**
Ø 5 cm - Boite de 36 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



46090 - ROSE MINI COROLLE VIVE **12.82 €**
Ø 5 cm - Boite de 80



46092 - ROSE MINI COROLLE TENDRE **12.82 €**
Ø 5 cm - Boite de 80

DÉCORS AZYME MF

WAFER DECORATION



46093 - **JONQUILLE JAUNE** 7.23 €
Ø 4.5 cm - Boite de 28



46094 - **MARGUERITTE ASSORTIE** 9.74 €
Ø 4.5 cm - Boite de 100



46097 - **VIOLETTE** 9.54 €
Ø 3.3 cm - Boite de 72



46098 - **VIOLETTE CRISTALLISÉE** 13.53 €
Ø 2 cm - Boite de 100



46122 - **ROSE MARIE PM ASSORTIE** 12.59 €
(BLANCHE, ROUGE, ROSE)
Ø 4 cm - Boite de 80



46124 - **ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE ASSORTIE** 14.36 €
Ø 4 cm - Boite de 80 (JAUNE, BLEUE, ROSE, ORANGE)



46125 - **ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE** 4.84 €
COULEUR CHOCOLAT
Ø 4 cm - Boite de 25



46126 - **ROSE MARIE MM ASSORTIE** 20.87 €
(BLANCHE, ROUGE, ROSE)
Ø 5 cm - Boite de 60



46127 - **ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE** 21.34 €
ASSORTIE (JAUNE, BLEUE, ROSE, ORANGE)
Ø 5 cm - Boite de 60



46128 - **ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE** 7.71 €
COULEUR CHOCOLAT
Ø 5 cm - Boite de 20



46133 - **BOUTON DE ROSE ASSORTI** 6.67 €
Ø 3,3 cm - Boite de 50



46135 - **PETITE FLEUR ASSORTIE** 9.38 €
Ø 2,5 cm - Boite de 100

DÉCORS AZYME MF

WAFER DECORATION



46137 - FLEUR BALI ASSORTIE 5.55 €
Ø 4,5 cm - Boite de 35



46140 - CORBEILLE 3 ROSES 10.26 €
Ø 9 cm - Boite de 5



46105 - PAPILLON DOUBLE - 7.5 x 7 cm P/44 23.11 €



46119 - CHALETS ASSORTIS - 2.7 x 4 cm - P/90 27.46 €
3 modèles



46120 - MAISON - 3 x 3 cm - P/72 18.32 €



BANDEROLE DÉCORÉE - 9.4 x 3.2 cm

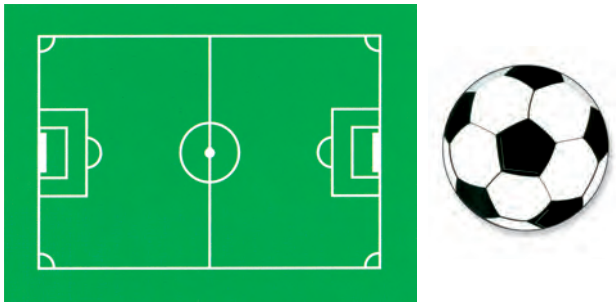
Code	Désignation	Cond	€ Le sachet
46152	Bonne Fête	24	6.00
46153	Bonne Fête Maman	24	6.00
46159	Joyeuses Fêtes	24	6.00
46162	Joyeux Noël	24	6.00
46164	St Valentin	24	6.00



46161 - BANDEROLE "Joyeux Anniversaire" - P/24 4.30 €
9.4 x 3.2 cm

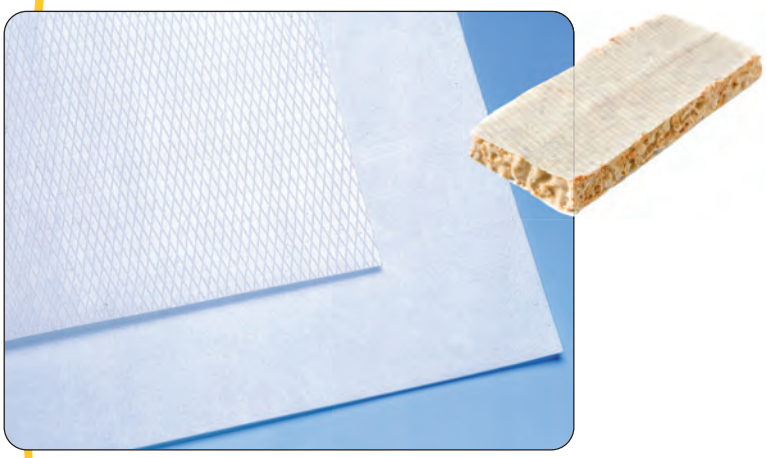


46177 - PLAQUETTE "Joyeux Anniversaire" 7.00 €
10.5 x 4.5 cm - P/24



46190 - TERRAIN DE FOOTBALL P/12 18.59 €
30 x 20 cm

46191 - BALLON DE FOOTBALL P/50 7.43 €
Ø 4 cm - Aromatisé Vanille



FORMAT AZYME POUR CALISSONS ET NOUGATS
Wafer sheets for calissons and nougats

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Cond	€ Le sachet
46210	Neutre lisse *Smoothed sheets*	32	23	25	20.86
46211	Spécial nougat strié *Ridged sheets*	32	23	50	33.23
46212	Neutre lisse *Smoothed sheets*	60	40	25	45.98
46213	Spécial nougat strié *Ridged sheets*	60	40	50	65.47

DÉCORS SUCRE TIRÉ
SUGAR DECORATIONS

Fabrication artisanale

BOÎTE PLASTIQUE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT



46600 - 24 ROSES ASSORTIES + 48 FEUILLES **59.14 €**



46602 - 20 ROSES MINIS ASSORTIES + 40 FEUILLES **39.39 €**



46604 - 30 ROSES BOUTON ASSORTIS AVEC FEUILLES COLLÉES **51.90 €**



46606 - 24 FLEURS DE POMMIER + 48 FEUILLES **59.14 €**



46608 - 24 COQUELICOTS + 48 FEUILLES **59.14 €**



46609 - 24 LISERONS + 48 FEUILLES **38.43 €**



46610 - 22 JONQUILLES + 44 FEUILLES **59.14 €**



46611 - 18 ARUMS AVEC FEUILLES COLLÉES **39.39 €**



46612 - 48 BRINS DE MUGUET **38.43 €**



46615 - RUBAN 24 COQUES + 6 TERMINAISONS **56.13 €**



46618 - BOUQUET FLORAL 18 FLEURS + 30 FEUILLES **44.14 €**



46619 - BOUQUET EXOTIQUE 20 FLEURS ASSORTIES **51.90 €**



46620 - 18 FLEURS "FÊTES BLANCHES" **41.37 €**

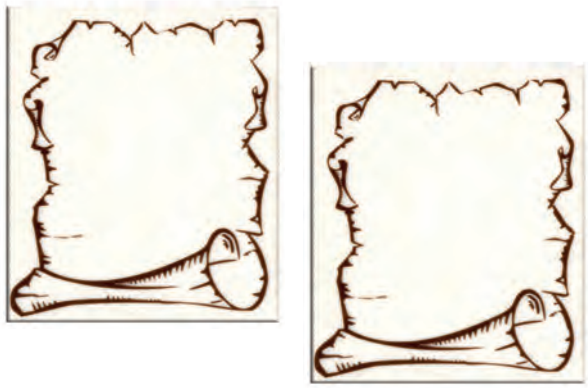
- **SUCRA PIÈCES** - 100% sucre et glucose.
- Sucre liquide prêt à cuire pour nougatines, croquembouches, sucres cuits, coulis, tirés, soufflés.
- Une résistance à l'humidité multipliée par quatre.



46625 - Pot de 1.5 kg **13.84 €**
46626 - Pot de 6 kg **50.38 €**

DÉCORS MASSE DE SUCRE
SUGAR DECORATIONS

Nouveautés



46890 - **PLAQUETTE PARCHEMIN** **14.71 €**
120 x 90 mm, boite de 15



46891 - **PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **20.95 €**
113 x 30 mm, boite de 36



46892 - **PLAQUETTE OVALE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **25.39 €**
60 x 40 mm, boite de 70



46893 - **PLAQUETTE CARRÉE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **19.67 €**
50 x 50 mm, boite de 60



46894 - **PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **15.54 €**
92 x 37 mm, boite de 60



46895 - **PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **9.09 €**
85 x 33 mm, boite de 24



46896 - **DISQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **12.81 €**
Ø 90 mm, boite de 12



46897 - **DISQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **12.81 €**
Ø 90 mm, boite de 12

DÉCORS SUCRE
SUGAR DECORATIONS



46945 - **VIOLETTES** **16.78 €**
Ø 25 mm, boite de 200



46953 - **MYOSOTIS ASSORTIS GM** **17.79 €**
Ø 20 mm, boite de 200



46955 - **MYOSOTIS ASSORTIS PM** **22.74 €**
Ø 15 mm, boite de 500



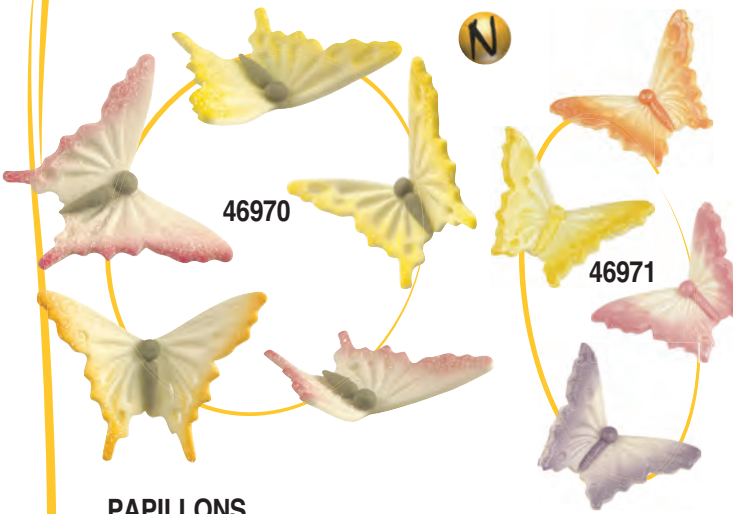
46958 - **FLEURS ASSORTIES** **19.82 €**
Ø 21 mm, boite de 120



46960 - **PETITES FLEURS ASSORTIES** **41.72 €**
Ø 13 mm, boite de 540



GRANDE FLEURS **Ø 40 mm**
46966 - **Rose,** Boite de 60 **16.15 €**
46967 - **Jaune,** Boite de 60 **16.15 €**



PAPILLONS
46970 - **GM,** 57 x 42 x h 17 mm, boite de 24 **12.36 €**
46971 - **PM,** 38 x 27 x h12 mm, boite de 48 **19.57 €**



46980 - **FEUILLES COURBES** **18.69 €**
30 x 20 mm, boite de 150

DÉCORS PÂTE D'AMANDE
ALMOND PASTE DECORATIONS



46902 - FEUILLE PLATE 23.16 €
4 cm - P/200
Flat leaves



46912 - ROSES ASSORTIES 19.70 €
Ø 4 cm - P/35



46916 - ROSES ROUGES 21.27 €
Ø 4 cm - P/35



46903 - FEUILLE INCURVÉE 23.16 €
4 cm - P/200
Curved leaves



46913 - ROSES BLANCHES 19.70 €
Ø 4 cm - P/35



46925 - ROSES AÉROGRAPHE ASSORTIES
Ø 4 cm - P/35 23.67 €



46914 - ROSES ROSES 19.70 €
Ø 4 cm - P/35



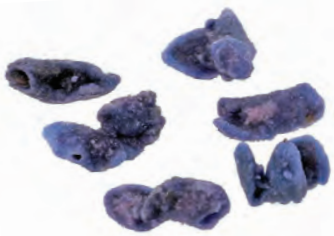
46926 - BOUTONS DE ROSES ASSORTIS 21.47 €
Ø 3 cm - P/35

DÉCORS SUCRE
SUGAR DECORATIONS





47004 - BOULE DE HOUX 1kg 28.73 €
47005 - BOULE DE MIMOSA 1kg 28.73 €





47007 - VIOLETTES CRISTALISÉES 1kg 97.79 €
47010 - PÉTALES DE VIOLETTES 1kg 99.15 €



47015 - TERRAIN DE FOOT MASSE DE SUCRE P/10 31.00 €
29 x 19 cm

DÉCORS FLEURS
FLOWER DECORATIONS



ROSE MOYENNE 3.5 cm, boite de 15 9.84 €

Code	Couleur
47020	Pêche
47021	Rose
47022	Blanc



ROSE NUANCÉE 5 cm, boite de 5 4.30 €

Code	Couleur
47026	Jaune
47027	Pêche
47028	Rose



GRANDE ROSE 6 cm, boite de 3 4.55 €

Code	Couleur
47030	Pêche
47031	Blanc
47032	Bordeaux



FLEUR PERLÉE

Code	Ø cm	€ La pièce
47033	9	6.04
47034	11	9.27



ROSE

Code	Ø cm	€ La pièce
47035	6	4.43
47036	8	6.57



ROSE FRISÉE 7 cm, la pièce 4.30 €

Code	Couleur
47040	Blanche nacrée
47041	Rose



FLEURS DE LYS 9 cm, la pièce 4.72 €

Code	Couleur
47045	Orange
47046	Rose



47048 - ORCHIDÉE 5 cm, la pièce 6.03 €



CHAUSSURE 12 cm, la pièce 25.70 €

Code	Modèle
47057	A - Sandale noire
47058	B - Sandale rouge
47059	C - Escarpin

DÉCORS FLEURS PASTILLAGE

FLOWER DECORATIONS



47201 - PLATEAU DE 20 BOUQUETS ASSORTIS - Ht 9 cm **71.10 €**

Bouquets 10 cm vendu à l'unité **3.58 €**



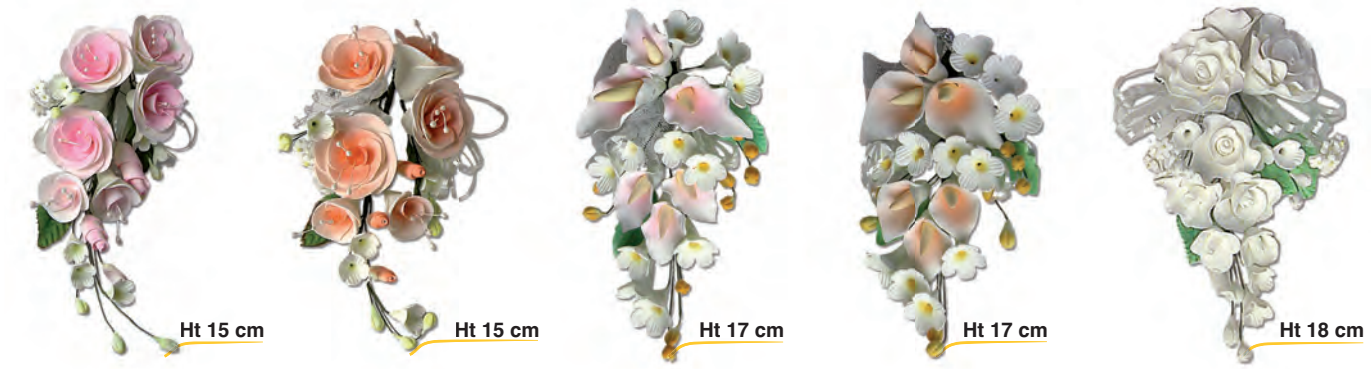
47203 **47204** **47205** **47206**

Bouquets 16 cm vendu à l'unité **6.40 €**



47207 **47208** **47209**

Bouquets vendu à l'unité **8.69 €**



47210 **47211** **47212** **47213** **47214**

DÉCORS
DECORATIONS



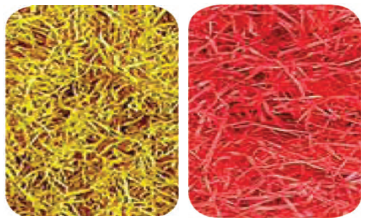
47700 - BRIN DE MUGUET PLASTIQUE 8.00 €
Plastic lilly of the valley
1 feuille, 5 clochettes - Long. 9 cm
La boîte de 100 pièces



FRISURE DE CALAGE - Paquet de 1 kg
Frizzing plastic

47806 - VERT 18.10 €
47807 - BLANC 11.37 €
47808 - JAUNE 13.05 €





FRISURE PAPIER CONTACT ALIMENTAIRE 25.54 €
Paper food contact
Sachet de 1 Kg

47810 - VERT
47811 - ORANGE
47812 - BLANC
47813 - JAUNE
47814 - ROUGE



47850 - CAPSULES DESHYDRATANTES 31/12 35.85 €
Dehydrating capsules
En polypropylène translucide garnies de Gel de silice orange
La boîte de 100





Code	Désignation	Cond	€
48000	Hatelet blanc sans faveur	100	16.46
48002	Hatelet couleur sans faveur	100	16.82





Code	Désignation	Cond	€
48004	Hatelet géant	50	28.44
48005	Hatelet bouquet	50	21.54



PAPILLOTES
Curls

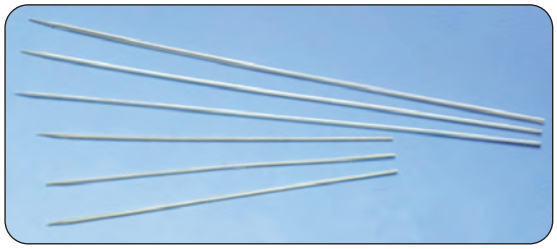
Code	Désignation	Ø cm	Cond	€
48010	Agneau	1	100	16.17
48011	Poulet	1.4	100	16.04
48012	Veau	1.7	100	18.34
48013	Gigot	2.4	50	25.36
48014	Côte de boeuf	3	48	26.09



PIQUE BOEUF
Steack picks

Code	Désignation	Cond	€
48025	A point	100	13.35
48026	Saignant	100	13.35
48027	Bien cuit	100	13.35
48028	Bleu	100	13.35

DÉCORS
DECORATIONS



BROCHETTE BAMBOU
Skewer

Code	Long cm	Cond	€
48030	20	200	**1.55**
48031	30	200	**2.17**
48032	25	200	**1.95**



PIQUE BOIS
Picks

Code	Désignation	Long cm	Cond	€
48034	1 pointe Ø 0.3	6.8	1000	**3.42**
48035	2 pointes	8	1000	**4.24**



DRAPEAUX - 7 cm - P/144
Paper flag

Code	Désignation	€
48110	Français	**2.62**
48111	Assortis	**2.62**



DRAPEAUX IDENTITAIRES - 7 cm - P/144
Paper flag

Code	Désignation	€
48114	Corse	**2.62**
48115	Bretagne	**2.62**
48116	Pays basque	**2.62**



48118 - FONTAINE MAGIQUE **10.12 €**
Fontain
Boîte de 144 - Long. 15 cm



48119 - COCOTIER **14.28 €**
Coconuts
Boîte de 100 - Long. 16 cm



48122 - MOULINET **8.97 €**
Reel
Boîte de 72 - ht. 9 cm



48124 - YUCCAS LASER - 22 cm P/100 **12.60 €**
Yuccas



48125 - SUPER COCOTIER - 23 cm P/50 **12.85 €**
Big palm tree



48127 - PAPILLONS LASER - 17 cm P/100 **10.90 €**
Butterfly

DÉCORS
DECORATIONS



48132 - **ÉVENTAIL SOLEIL - Ø 7 cm - Boite de 144** **9.29 €**
Fan paper



48136 - **OMBRELLE PAPIER** **7.14 €**
Articulated parasol
Boîte de 144 - h 9 cm



48140 - **LA PALMERAIE** **23.69 €**
Palm tree paper
Boîte de 144 - h 7 cm



48150 - **6 JOUEURS DE FOOTBALL + 2 CAGES H 5 cm** **3.57 €**



EQUIPE DE FOOTBALL - 11 JOUEURS + 2 CAGES HAUTEUR 4.5 CM
48151 - **Blanc / Bleu** **4.75 €**
48152 - **Rouge** **4.75 €**



48156 - **6 JOUEURS DE RUGBY + POTEAUX** **7.55 €**
Joueurs h 6 cm - Poteaux h 15 cm



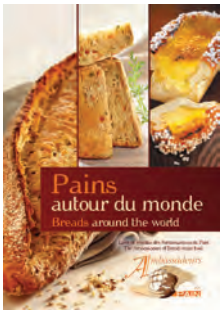
48210 - **PAILLE RIGIDE PAPIER KRAFT** **20.33 €**
200 mm - Ø 6 mm - Boite de 500
Paper straws



48211 - **PAILLE RIGIDE PAPIER BIODÉGRADABLE** **16.67 €**
Couleurs panachés
200 mm - Ø 6 mm - Boite de 500
Paper straws



48212 - **PAILLE FLÊXIBLE PLA BIODÉGRADABLE** **3.45 €**
200 mm - Ø 5 mm - Boite de 250
PLA straws



49504 - PAIN AUTOUR DU MONDE 14.22 €

Ce premier livre des Ambassadeurs du Pain présente une vingtaine de recettes proposées chacune par un membre de l'association, sous l'égide de son président Dominique Planchot.

Pains (flûte aux noix de Hirokazu Kurata, pain d'orge de Moussa Bougaila ou encore pain à la grecque de Guido Devillé), mais aussi viennoiseries (panetonne de Piergiorgio Giorilli, Kouglof alsacien par Jean-Marc Moinel ou triple couronne de Peter Yuen) ou encore recettes à base de pain (soupe de pain par François Pozzoli)...

Le pain, symbole du partage, trouve ici une très belle expression par des professionnels passionnés et qui plaira aussi aux amateurs et gourmands.

Bilingue français/anglais



49508 - PAIN, PASSION ET FANTAISIE 23.70 €

Rose-Mary Lefetey, formatrice très connue des professionnels de la boulangerie, nous livre des suggestions de présentation, des schémas de découpe et des explications simples ;
79 pièces de décoration réalisées avec du pain..



49511 - LA ROUTE DU PAIN, DES VIENNOISERIE ET DES PÂTISSERIES 25.50 €

l'Homme a multiplié les sources de farines panifiables (blé, épeautre, seigle, sarrasin), les a combiné avec d'autres farines (maïs, orge, châtaigne, noix...), a varié le travail des pâtes et les modes de cuisson... pour obtenir aujourd'hui une profusion de types de pain, qui, avec la démocratisation du sucre et du sel, se sont transformés ici en gâteaux, ici en viennoiseries, ici en petits-fours, etc.
La route du pain, des viennoiseries et des pâtisseries de France vous propose de partir à la découverte de ces spécialités boulangères et pâtissières qui participent à la renommée gastronomique des régions françaises.
Retrouvez également, au fil des régions, des recettes emblématiques expliquées par des chefs garants de la transmission des savoir-faire et des traditions. Auteur michel Delaunay 192 pages illustrées en couleur



49512 - LE LIVRE DU BOULANGER 25.59 €

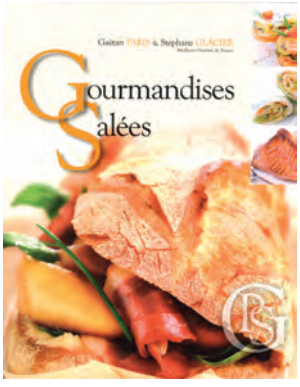
De Jean Yves Guinard et Pierre Lesjean. Ouvrage utile et clair sur l'apprentissage en Boulangerie, lien nécessaire entre la pratique et l'enseignement théorique. Ce livre rend compte des améliorations techniques dans la profession car il est réaliste mais il tient compte de leurs limites et insiste sur l'imprieuse nécessité d'apprendre comment on fabrique du bon pain.



49515 - VIENNOISERIES ET GOUTERS "L'ART DU FAIT MAISON" de Gaetan Paris MOF Boulanger 69.75 €

Ce livre vous permettra de diversifier l'offre petit déjeuner, du gouter mais aussi du dessert de Formule. Format 23 x 28 cm

270 pages Français / Anglais



49519 - GOURMANDISES SALÉES 71.09 €

Gaëtan PARIS, "Meilleur Ouvrier de France Boulanger", formateur et conseiller technique en boulangerie et Stéphane GLACIER, "Meilleur Ouvrier de France Pâtissier", vous proposent ce tout nouvel ouvrage "Gourmandises Salées", consacré à l'activité déjeuner du Boulanger-Pâtissier.
Sandwichs, tartines, cakes salés, salades et autres idées gourmandes, feront le régal de vos clients.



49524 - APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES 71.89 €

De G.J Bellouet, G.Paris, J.M Perruchon : 3 Meilleurs Ouvriers de France symboles de l'excellence partagent aujourd'hui leur savoir faire sur ce thème. Cet ouvrage transmet des recettes précieuses pour réaliser d'excellentes viennoiseries et tartes.

Bilingue français/anglais



49525 - PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES 85.31 €

L'historique du Chocolat, les Techniques Chocolat, les Montages de Pâques, les Centres de Table, les Pièces Artistiques en Chocolat, les Cakes et Gâteaux de Voyage, les Goûters...
Pour tous les professionnels avertis ce livre de 350 pages, grande qualité vous offre de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage.

Bilingue Français/Anglais.



49529 - PÂTISSERIES ET GOURMANDISES TENDANCES ET TRADITIONS 71.09 €

De Stéphane Glacier MOF pâtissier

Vous trouverez dans ce livre les nouvelles et dernières recettes de Stéphane Glacier
Pâte à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux.

Format 20.5 x 26.7 cm
250 pages Français / Anglais

LIBRAIRIE
BOOKS



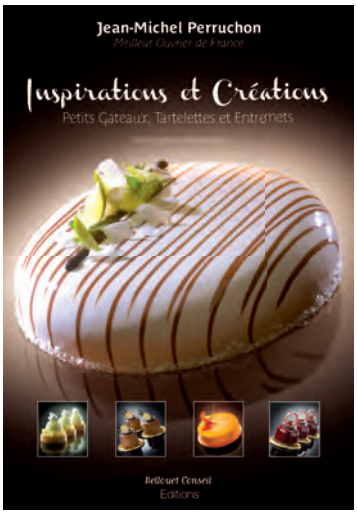
49532 - PETITS GATEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS **71.09 €**

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveller et diversifier vos gammes en boutique.

Auteurs : Stéphanie Glacier (MOF Pâtissier) et Jérôme Le Teuff

Nombre de pages : 272

Texte Français et Anglais



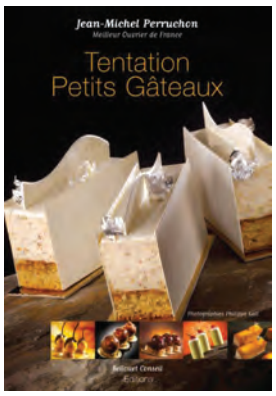
49533 - INSPIRATIONS ET CRÉATIONS **85.31 €**

Une gamme de 61 produits différents, petits Gâteaux individuels, Tartelettes et Entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités.

Toutes les recettes ont été créées par les anciens professeurs et professeurs actuels de l'Ecole Bellouet Conseil, dont certains sont aujourd'hui Meilleur Ouvriers de France et Champion du Monde de la Pâtisserie.

Ce livre de 336 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

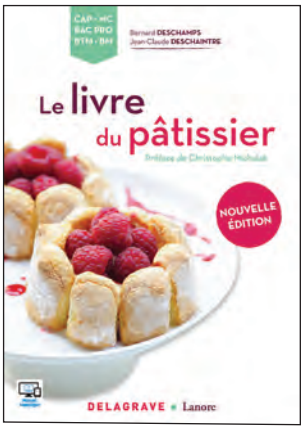
Texte Français et Anglais



49534 - TENTATION PETITS GATEAUX **85.31 €**

300 pages illustrées de photos, une gamme de 54 petits gâteaux individuels, allant des classiques revisités aux nouveaux décors en passant par des montages en cadre et des gâteaux sans sucre.

Comme un Mont-Blanc (steusel noisette, confit d'abricot citron, meringue suisse, chantilly vanille et crème de marron), tartelette tube mangue (pâte sablée amande, biscuit coco, confit exotique et crème mangue), Montélimar (biscuit façon nougat, crème pistache, bavaroise au miel) ou encore l'Estival (biscuit pistache, confit à la fraise, crème vanille, meringuettes, glaçage miroir rouge).



49537 - LE LIVRE DU PÂTISSIER **37.82 €**

De B. Deschamps et J.C Deschaintre, nouvelle édition entièrement repensée et enrichie des dernières données technologiques et législatives, notamment concernant le domaine de l'hygiène et répond aux exigences des référentiels d'examens : CAP/ BEP/ BP



49543 - TARTES, GOUTER, ENTREMETS ESPRIT BOUTIQUE **73.95 €**

De Stéphane Glacier et Gaëtan Paris, quatrième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes"

Cette fois-ci, c'est un ouvrage plus général que nous venons vous présenter avec plusieurs thèmes abordés. Viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux sont les gammes de produits que nous avons voulu développer. "Tartes, goûters, entremets", ce livre viendra, nous l'espérons vous apporter de nouvelles idées et vous permettra de diversifier votre offre pour toujours mieux satisfaire vos clients. L'originalité, le raffinement et la simplicité de mise en oeuvre, nous en sommes sûres, vous séduirons.

Format 27x 22,5 cm - 253 pages

Texte Français et Anglais

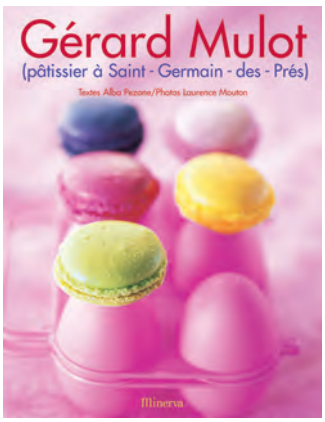


49544 - PÂTISSERIE, L'ULTIME RÉFÉRENCE **37.82 €**

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées pas à pas gâteaux de l'avent, chocolat et petites bouchées, pâtes et tartes, décorations de pâtisserie, crèmes, viennoiseries, gâteaux classiques ou mignardises… 800 pages, plus de 3500 photos.

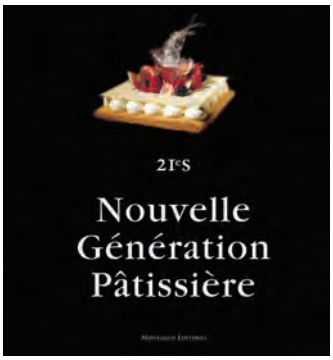
Un outil indispensable pour les pâtissiers débutants ou confirmés.

Format 18.5x 25 cm



49545 - GERARD MULOT (Pâtissier à St Germain des Prés) **36.49 €**

Il nous livre ici, et pour la première fois, ses recettes les plus simples : tartes, clafoutis, cakes, charlottes, babas, chocolats, tourtes…, sans oublier ses macarons, et révèle ses astuces et tours de main pour tout réussir.



49566 - 21ES NOUVELLE GÉNÉRATION PÂTISSIERE **43.13 €**

Au travers des recettes de huit pâtissiers (Oriol Balaguer, Ramon Morato, Miguel Sierra…) ce livre offre une large vision du savoir-faire de la nouvelle génération espagnole. Entremets et crèmes glacées, tartes, idées pour la restauration, tourons, pièces artistiques, petits fours et snacks, bonbons se déclinent en 150 élaborations. A souligner, la qualité des photos pour les détails et textures.

245 pages

LIBRAIRIE

BOOKS



49553 - COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX 85.31 €

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi quelques wedding cake.

Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean Michel Perruchon Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Edition Bellouet conseil - Textes français/anglais



49555 - SIGNATURE PAR JOHAN MARTIN 85.31 €

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, Entremets, et viennoiserie réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créées par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivit du moment, et certainement le plus créatif

Ce livre de 300 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Edition Bellouet conseil - Textes français/anglais



49548 - CROQUEMBOUCHES EN FÊTE 37.73 €

D. Chaboissier vous offre 20 nouveaux croquembouches issus de sa créativité. Après le rappel des recettes nécessaires (nougatine, caramel, pastillage, sucre cuit…), la fabrication de chaque pièce est illustrée pas à pas et présentée avec des patrons à l'échelle.

49550 - CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES 30.33 €

Dans ce 4ème opus, D.Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.



49554 - TENDANCE CROQUEMBOUCHES 73.93 €

Troisième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes" dédié aux croquembouches.

Stéphane Glacier (Meilleur Ouvrier de France) et Jean-Philippe Walser (Formateur en Pâtisserie) sont très heureux de vous présenter leurs dernières idées sur le thème des croquembouches et présentoirs.

Ils nous font partager leurs savoir faire et leurs méthodes de travail.

Chaque étape de la fabrication est accompagnée de nombreuses illustrations ainsi que d'explications simples et détaillées.

Un recueil de pièces magnifiques nous est présenté.

Ce nouvel ouvrage devrait marquer un tournant dans le vie des professionnels de la pâtisserie.

Bilingue français/anglais



49559 - NOËL DE BÛCHES EN BÛCHES 61.61 €

Toujours animé par ce même désir de partager, Stéphane GLACIER, MOF pâtissier a voulu à travers ce livre apporter des idées de bûches réalisables en entreprise, facile à mettre en œuvre, rationnelles tant au niveau de la fabrication que de la vente. Comme dans chacun de ses livres, il a essayé d'être précis, logique, classique mais aussi original pour vous aider à diversifier vos gammes et à satisfaire vos clients.

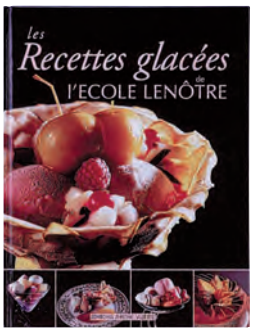
Bilingue français / anglais 195 pages



49561 - RÊVES DE PÂTISSIER 39.81 €

50 classiques de la pâtisserie en deux versions : version traditionnelle d'abord, puis recette revisitée par Pierre Hermé. Bûches de Noël (au marron ou Mogador), les spécialités régionales de France (bugne, tarte tropézienne) et d'ailleurs (cheesecake, forêt noire ou tiramisu) ; du Baba au rhum (revisité en Savarin Carrément Chocolat) au parfait glacé (au café ou à la pistache, fraises assaisonnées au basilic et citron vert) en passant par le crumble (classique aux pommes, streusel de mirabelles à la rose, vanille et clou de girofle dans sa version contemporaine) ou encore le croissant.

287 pages



49576 - LES RECETTES GLACÉES DE L'ÉCOLE LENÔTRE 37.82 €

L'ÉCOLE LENÔTRE nous dévoile ici ses connaissances relatives à la technologie des glaces, aux recettes de base, aux mix à crèmes glacées. Les recettes sont largement illustrées et comportent quand c'est nécessaire des photos progression. Elles permettront aux professionnels et aux amateurs éclairés de terminer les repas et les réceptions par un véritable feu d' artifice, alliant les saveurs les plus subtiles à l'harmonie des formes et des couleurs.

Bilingue français/anglais



49580 - LE SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE 56.87 €

De Stéphane Glacier Après le succès de son premier livre "Sucre d'art, l'envers du décor" désormais épuisé, voici le second traitant de cette passion qui l'anime depuis maintenant 20 ans, le travail du Sucre. Tout comme le premier, ce nouvel ouvrage se veut pédagogique et un réel outil d'apprentissage.16 pièces artistiques, certaines simples et plûtôt commerciales et d'autres plus prestigieuses vous sont présentées et ensuite c'est un vrai cours de sucre qui vous est proposé, toutes les techniques, les astuces et ses conseils.

A travers ce livre, Stéphane Glacier espère entrainer dans son sillage de nombreux jeunes et les encourager à se perfectionner pour être les grands chefs de demain.

Format 20x 26,5 cm

183 pages Texte Français et Anglais

LIBRAIRIE
BOOKS



49578 - W - WEDDING CAKE ET WEDDING CROQ 61.61 €

Dans cet ouvrage inédit, Jonathan Mougel, Jean-Philippe Walser et Mickaël Ferry revisitent les entremets festifs.

C'est par une composition moderne, nouvelle et commerciale que les gâteaux de fêtes prennent une nouvelle allure.

En effet les « Weddings à la Française » se retrouvent associés aux pièces montées et aux macarons, le tout dans de subtiles montages.

De plus, une attention toute particulière a été donnée au goût avec des textures, du crunchy, des confits, de la légèreté et de nouvelles techniques d'habillage en pâte à sucre.

232 pages – 20 weddings – 60 recettes de base
Français / anglais



49577 - LIVRE BÛCHES ET GOURMANDISES DE NOËL 71.10 €
Auteur : Stéphane Glacier MOF

Nouvelles recettes, nouveaux concepts de bûches au niveau formes et techniques de montages.

Décors maison sobres et élégants.

En fin d'ouvrage de idées de gourmandises de Noël afin d'élargir la gamme pour les fêtes.

264 pages
Français/Anglais



49579 - COKORICO 92.89 €

Symbole du savoir-faire de stéphane Klein à travers le monde. Il est le fruit de cinq ans de travail et d'une très belle collaboration avec son fils Paul KLEIN pour son travail de confiserie.

Un maximum de fiches techniques, ainsi que l'intégralité de ses réalisations depuis son dernier livre « Legend ». Plus de 40 fiches techniques illustrées; des pièces uniques.

350 pages
Versions : Français, Anglais, Italien et Japonais



49581 - VOYAGE EN SUCRE D'ART 80.56 €

Le livre s'ouvre sur les recettes de base sucre tiré, sucre soufflé, pastillage...) pour ensuite continuer son voyage autour des régions (Alsace bien sûr) et des pays (Kenya), mais aussi des personnages mythologiques (Neptune, Pégase, Bacchus...), des fleurs (roses, orchidées...) et fruits. (30 fiches techniques pour 68 pièces uniques)

Le maître Stéphane Klein n'hésite pas non plus à livrer sur 4 pages les secrets du ruban géant.

257 pages.
Version : Français, Anglais, Italien



49582 - OPIUM CHAPITRE 3 85.30 €

Dans son troisième ouvrage sur l'Art du Sucre, Stéphane Klein nous fait entrer dans un univers féerique de contes et légendes, peuplé de créatures fantastiques (personnages, animaux, fruits, fleurs...).

De l'Europe à l'Asie, des fées aux petits lutins en passant par les citrouilles, les dragons ou les plantes carnivores, il met à disposition du professionnel 125 œuvres photographiées en grand format pour y puiser l'inspiration (particulièrement pour des concours) et 40 petites fiches en pas à pas pour la réalisation de personnages et de produits. Colonne de nuages, Dalhia Pompon, Boule filée «aux cheveux d'ange», Ruban végétal, Feuilles et plantes en pastillage, Geisha, Chat Botté, Centaure, Bonzaï, Chameau d'Ali Baba, Panda, Singe, Fleur de vanille, Bambou....

304 pages
Version : Français, Anglais, Italien, Espagnol



49583 - IMAGINATION IV 85.30 €

Imagination est le fruit de plusieurs années de travail de Stéphane Klein. Chapitre introductif sur les recettes de base (sucre tiré à la crème de tartre, sucre soufflé pour patinage, pastillage, iso malt platinite pour sucre coulé). Suivent ensuite des modèles de pièces (160 pièces uniques) avec un focus précis sur un élément en particulier : carafe cordée, animaux, insecte, peinture en pastillage ou à l'aérographe, fleurs bien évidemment... mais aussi ruban, personnages. Les pièces sont organisées en grandes thématiques. Un certain nombre de pages se déplient pour donner un grand angle aux pièces. (50 fiches techniques).

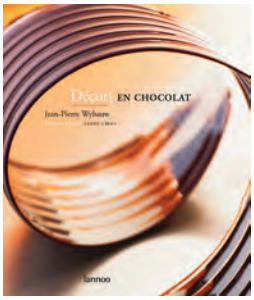
370 pages
Version :
Français, Anglais, Italien et Japonais



49584 - LEGEND CHAPITRE 5 90.05 €

Dernier ouvrage de Stéphane Klein Legend Chapitre 5 est le fruit de trois années de travail, vous y trouverez des nouvelles techniques, ainsi qu'une remise à niveau des anciennes.

370 pages + un Bluray inclus,
200 oeuvres inédites, 35 fiches techniques



49589 - DECORS EN CHOCOLAT **56.59 €**

Plus de 100 idées et techniques sont ici présentées: décorations sur matériaux gelés (paille, boucle élégante, éventails...), décors injectés (cylindre tramé, palmiers, pas moins de 6 variantes de sapins...), décoration de moules (styles très variés, parfaits pour préparer Pâques), fleurs (à l'aide d'un emporte pièce, avec un patron positif ou un patron négatif...), techniques pour les pièces de chocolat (fabrication du chocolat à modeler, fabrication d'un bloc à sculpter...), techniques diverses (fabrication de godets, de noeuds, de spirales, de boucles...) et enfin patrons, modèles et techniques d'impression, indispensable aux professionnels



49590 - LE PRALINÉ **66.03 €**

Recueil de recettes gastronomiques à destination des professionnels, conçu et écrit par Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier en 2004.

Après avoir retracé l'histoire du praliné, expliqué sa fabrication, il reprend les recettes de base de différents pralinés (aux amandes, aux noisettes, clair, foncé, au sésame, aux pignons, noix, etc...), décline le praliné à travers les tartes et les cakes, les entremets, le chocolat et la confiserie, les snacks et les barres, les fours secs... et conclut par les décors de base, expliqués en images.

320 pages



49592 - CHOCOLAT **32.71 €**

Christophe Felder vous présente 200 recettes dédiées à ce produit, des pas à pas en image (une vingtaine) pour chaque chapitre, des recettes de base pour apprécier le chocolat sous toutes ses formes.

Cette bible culinaire vous apprend non seulement à bien choisir, cuire et travailler le chocolat, mais aussi à exprimer sa saveur en tarte, crème, gâteaux, mignardises, boissons ... et à exhaler ses saveurs dans des associations classiques (menthe, citron, fruits rouges) ou exotiques (coriandre, pop- corn, bergamote).

400 pages



49604 - PAQUES EN BOUTIQUE, LA MAGIE DU CHOCOLAT **47.39 €**

Stéphane Glacier et Jérome le Teuff

Dans la lignée de ses précédents ouvrages à destination des professionnels, alliant "rationalité, fonctionnalité, originalité et qualité", Stéphane Glacier livre, avec Jérôme Le Teuff, un ouvrage très complet sur les montages et moulages de Pâques. Techniques de base, sujets, sujets fourrés, sujets originaux et sujets ludiques

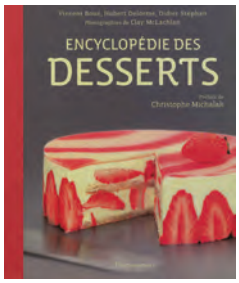
Toutes les techniques de base et les montages et recettes sont présentés de manière particulièrement didactique avec des pas-à-pas photographiés qui permettront aussi bien aux élèves et étudiants qu'aux professionnels déjà installés de s'approprier, de maîtriser ou de renouveler l'art du chocolat de boutique ! *170 pages bilingue français/anglais*



49622 - MACARON **14.22 €**

Christophe Felder nous livre ici une compilation de ses différents ouvrages sur les macarons Après une petite introduction sur les indispensables des macarons (matières premières, matériel, équivalences thermostat / température, coloration, cuisson et conservation), le chef nous livre sa recette de base pour les macarons sucrés et les macarons salés, le tout illustré sous forme de pas à pas.

Les macarons sucrés classiques (macaron chocolat, macaron framboise, macaron pistache). Les macarons sucrés gastronomiques (macaron chocolat thé au jasmin, macaron fleur d'oranger groseille).Les macarons salés classiques (macaron chutney de mangue, macaron chèvre frais menthe poivrée). Les macarons salés gastronomiques (macaron foie gras mi-cuit nougatine de noix, macaron saumon mariné verveine citron vert). Quelques cent recettes, dont certaines encore inconnues (macaron pamplemousse fraise verveine, macaron cheesecake abricot pour le sucré ou macaron wasabi tomate ou macaron boursin pour le salé). *261 pages*



49625 - ENCYCLOPÉDIE DES DESSERTS **33.18 €**

Encyclopédie entièrement illustrée pour maîtriser et réussir tous les desserts. 300 gestes et tours de mains expliqués pas à pas : toutes les techniques : feuilletage, glaçage, marbrage, découpes… 150 recettes fondamentales illustrées : Les grands classiques ; Les plus sophistiquées et des plus ludiques : guimauve, berlingot, sucette glacée…

+ Un DVD de 1 h 30, véritable cours de pâtisserie, pour maîtriser les réalisations les plus délicates.

7 Meilleurs Ouvriers de France collaborent à cette encyclopédie : Alexis Bouillet, Yann Brys, Jérôme Chaucesse, Laurent Le Daniel, Manuel Lopez, Philippe Urraca, David Wesmaël. *416 pages*



49627 - ÉCLAIRS DE GÉNIE **28.34 €**

Christophe Adam propose un grand et beau livre sur son sujet favori : les éclairs – sa pâtisserie fétiche depuis Fauchon jusqu'à sa nouvelle boutique dans le 4e arrondissement de Paris.

En 60 recettes sucrées et salées, classiques, créatives (« yukulele »), ou de saison, on entre dans un univers gourmand, graphique et contemporain. Christophe Adam nous apprend à réaliser pas à pas, la pâte à choux et des décorations incroyables. Il nous prouve que la cuisine est un art à part entière. *224 Pages*



49629 - RÉUSSIR SA FORMATION EN PÂTISSERIE, BOULANGERIE, TRAITEUR **33.18 €**

Auteur : Franck Béhérec

Réalisé par un enseignant boulanger-pâtissier, il vous permettra de confectionner en un tour de main toutes vos préparations et vous fera découvrir les notions indispensables à la réussite de vos examens professionnels. Riche de 400 fiches produits et techniques détachables, ce manuel s'adresse aux enseignants désireux d'apporter les notions et éléments de formation indispensables à la réussite des élèves mais aussi aux apprentis qui souhaitent obtenir avec succès leur CAP, MC, BAC PRO Boulangerie et Pâtisserie ou diplôme de cuisine. Il contribuera également à apporter un éclairage aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie et aux traiteurs qui souhaitent compléter leur gamme tout en réalisant des recettes faciles.

Diplômes préparés : BAC PRO Boulanger Pâtissier, CAP Boulanger, CAP Pâtissier, Mention Complémentaire (MC) Pâtisserie, MC Boulangerie, MC Pâtisserie boulangère

496 p. - 3500 visuels - fiches détachables.



49631 - PÂTISSERIE, PAINS Sans gluten, sucre, lait, maïs **23.60 €**

Auteur : Franck et Véronique Béhérec

Conçu pour tous ceux qui ne veulent plus consommer certains aliments soit par choix, soit par intolérance ou allergie au gluten, maïs, lait et sucre, ce livre est réalisé par Franck Béhérec enseignant en pâtisserie et boulangerie et son épouse (tous deux intolérants au gluten, lait, maïs). Cet ouvrage vous apportera non seulement les techniques de base mais aussi 90 recettes déclinées pas à pas en fiches pédagogiques, et vous permettra de réaliser avec succès tous vos desserts, pains sucrés, salés (flan, tarte, quiche, hamburger, baguette…) et renouer avec la gourmandise tout en préservant votre bien-être. *208 pages*

LIBRAIRIE
BOOKS

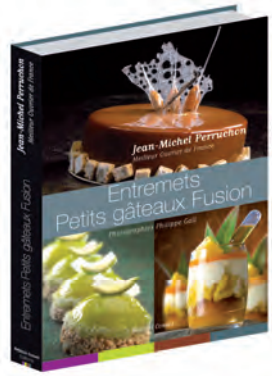


49641 - VERRINES ET PETITS GÂTEAUX **73.84 €**

De stéphane Glacier et Gaetan Paris

Cet ouvrage traite de l'une des dernières tendances de la pâtisserie : les verrines fraîches et colorées. Pour la gamme petits gâteaux, il présente des classiques revisités ainsi que des petits gâteaux contemporains aux goûts et aux textures d'aujourd'hui. Cet ouvrage est un véritable recueil de nos sensations et de notre ressenti de la pâtisserie actuelle, délicieuse, attrayante, qualitative et rationnelle.

Format 270 x 225 mm - 240 pages
Bilingue Français et Anglais



49651 - ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION **85.31 €**

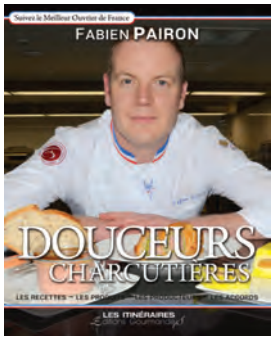
Jean Michel Perruchon MOF et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas qui vous permettront de réussir la gamme des entremets, petits gâteaux, verrines 2 chapitres : collection printemps/été et collection automne/hiver

355 pages, bilingue français/anglais



MÉTHODE DE TECHNOLOGIE CULINAIRE

Code	Désignation	€
49666	**TOME 1** : élève	15.64
49667	**TOME 1** : professeur	15.64
49668	**TOME 2** : élève	17.10
49669	**TOME 2** : professeur	17.10



49670 - DOUCEURS CHARCUTIÈRES **28.34 €**

Par Fabien PAIRON,

Meilleur Ouvrier de France Charcutier & Traiteur, et professeur à l'École Hôtelière de Lausanne, mon objectif est celui de réunir ces deux métiers afin de transmettre une passion et rendre la charcuterie accessible aux adeptes que vous êtes. Car si la cuisine et le retour au « fait maison » sont tendances, je suis intimement persuadé que la réalisation de ses propres produits, terrines, pâtés et autres rillettes, l'est tout autant. J'ai toujours eu le goût du beau et du bon, défendu les valeurs du manger moins, mais manger mieux, qui m'apparaissent juste, comme du bon sens sous nos latitudes et dans notre société. *196 pages illustrées en couleur*

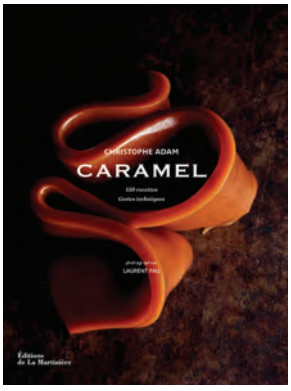


49671 - MACARONS DE PIERRE HERMÉ **33.18 €**

60 recettes uniques, audacieuses et irrésistibles, facilement réalisables.

Macarons au citron caviar, réglisse violette, chocolat whisky, wasabi fraise…

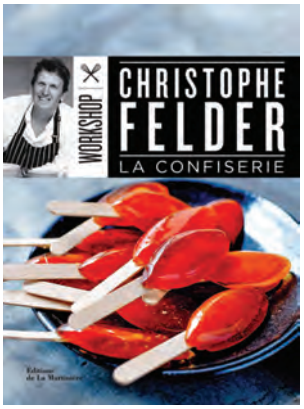
Pierre Hermé détaille pas à pas, et, en images, toutes les bases du macaron (biscuit, ganache...). *264 pages*



49674 - CARAMEL DE CHRISTOPHE ADAM **33.18 €**

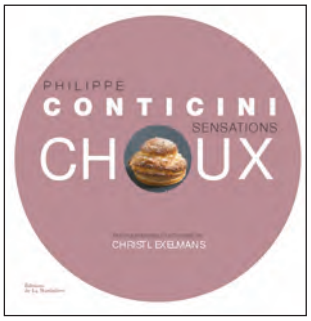
Le caramel se prête à toutes les fantaisies. Gestes techniques, introduction au sucre et au caramel, 150 recettes de pur plaisir à vous faire saliver. Quand le simple morceau de sucre donne naissance à des desserts diablement gourmands.

Un plaisir des sens sublimé par le talent culinaire de Christophe Adam. *400 pages*



49672 - LA CONFISERIE DE CHRISTOPHE FELDER **18.96 €**

Christophe Felder nous invite à découvrir l'univers sucré et coloré de la confiserie. En alliant conseils pratiques et un panel de recettes de base et de créations, ce livre vous accompagne pas à pas dans la confection de douceurs et friandises en tous genres. *208 pages*



49673 - SENSATIONS CHOUX **30.33 €**

Le grand Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, cette fois-ci à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou.

60 recettes inventives qui vous feront tous succomber de plaisir.

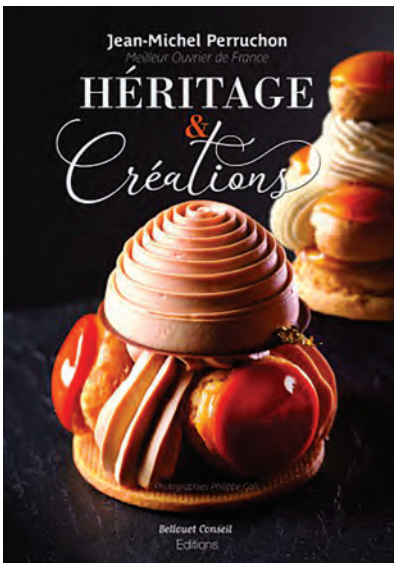
Les choux n'auront plus de secrets pour vous !

192 pages



49700 - GÂTEAUX **33.18 €**

Classé en 10 parties gourmandes, ce nouvel opus réunit 150 recettes de gâteaux. 150 grands classiques de la pâtisserie revus et corrigés par Christophe Felder et son savoir-faire incomparable. Cerise sur le gâteau, chaque région française sera mise à l'honneur grâce à un focus sur une ou plusieurs de ses spécialités.



49526 - HÉRITAGE ET CRÉATIONS 85.31 €

Voici le dernier livre de **Jean-Michel Perruchon.**

Ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celles-ci par notre équipe de professeurs de l'école.

Place cette fois-ci à l'héritage et aux créations.

Des pâtisseries héritées (Saint-Honoré, millefeuilles, babas, galettes des rois, tarte aux pommes, bûche de Noël, Paris Brest et Mont Blanc) et abordées dans les 8 thèmes de l'ouvrage, Jean-Michel Perruchon propose 9 créations de chaque. Ce sont ainsi 72 recettes que l'on retrouvera dans l'ouvrage.

Comme d'habitude, l'ouvrage est illustré avec des photos pleines pages et des schémas de montage.

Un ouvrage français/anglais
384 pages



49501 - LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE 42.65 €

Référence pour tous les professionnels du secteur, Le Grand Livre de la Boulangerie est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaillé,formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.

Un livre écrit par des pros pour les pros, qui présente une boulangerie de qualité, dynamique et diversifiée. *244 pages*



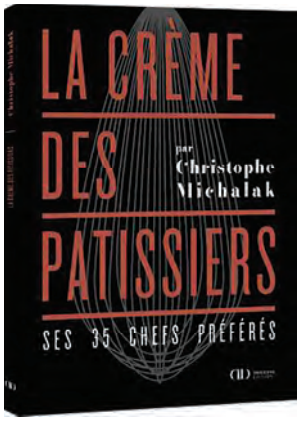
49527 - FRUITS 36.97 €
Cédric Grolet

En signant son premier ouvrage, c'est un travail colossal et inédit autour des fruits que livre Cédric Grolet, l'un des pâtissiers les plus doués de sa génération.

Véritable fil conducteur de sa pâtisserie haute couture, les fruits y sont traités sous toutes leurs formes à travers 100 recettes, simples ou plus techniques : en tarte, en sorbet, en éclair, en cookie, en entremets… Le pâtissier de génie a sélectionné 45 fruits issus de tous les horizons : apprenez à choisir et à préparer les agrumes, les fruits à noyau, exotiques, rouges & noirs, ou encore les fruits secs.

Combinant les croquis de Cédric Grolet et les magnifiques photographies de Pierre Monetta,ce très beau livre de pâtisserie est une ôde à la délicatesse et à la puissance des fruits.

Un ouvrage à la hauteur du talent du chef, à mettre entre les mains de tous les passionnés de pâtisserie ! *320 pages*



49531 - LA CRÈME DES PÂTISSIERS
Chistophe Michalak 33.18 €

S'adressant à tous les passionnés de pâtisserie et d'histoires d'artisans talentueux, ce très bel ouvrage présente 35 pâtissiers qui ont marqué et qui marquent encore le monde sucré.

Chapeauté par le grand Christophe Michalak, c'est sous la forme d'une magnifique gazette grand format que ce livre met à l'honneur ceux qui constituent la "Crème de la pâtisserie", à travers un dialogue avec le chef et la présentation détaillée de leur recette signature. Qu'il s'agisse des "parrains" de la pâtisserie (PierreHermé, Philippe Conticini, etc.), de créatifs"rock&roll" (Christophe Adam, Yann Menguy, etc.)ou encore de pâtissiers esthètes (Claire Heitzler, Yann Couvreur, etc.), chaque présentation vous plongera dans des univers différents, vous fera découvrir le fil de chaque processus créatif, et vous permettra de vous essayer à la pâtisserie haute couture en reproduisant leur recette.

164 pages

Nouveautés



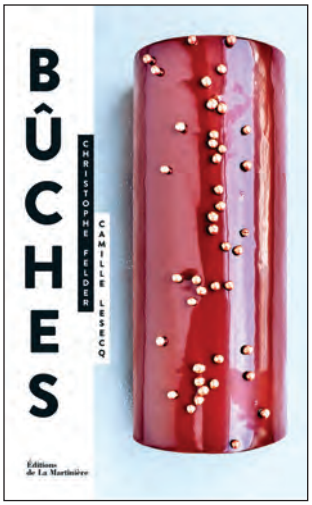
49617 - MAISON LENÔTRE HAUTE CRÉATION 42.65 €

60 ans d'excellence culinaire

Guy Krenzer, Caroline Faccioli, Marion Chatelain Quand le goût embrasse le défi de l'invention, une seule réaction... l'émotion ! 60 ans d'excellence culinaire

160 recettes salées & sucrées

408 pages



49600 - BÛCHES 33.18 €

Le pétillant duo de pâtissiers s'approprie le symbole sucré des fêtes de fin d'année, pour en extraire l'essence de rêves gourmands. Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les champignons de tradition côtoient aussi une modernité graphique. L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre le froid hivernal des bûches glacées. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée. Lorsqu'un pâtissier superpose le bon convivial et le beau festif, chaque recette devient une surprise lumineuse. En voici 45, pour éclairer autant de fois notre candeur de joyeuses gourmandises.

45 recettes de bûches et bûches glacées

45 croquis de montage

Techniques pas à pas *240 pages*

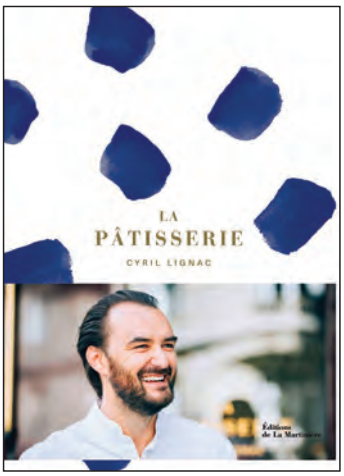
Nouveautés



49618 - INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR **28.34 €**

L'univers de Nicolas Bernardé est composé de cakes, madeleines et autres gourmandises aux délicats parfums d'ailleurs, décorés avec poésie et dont les saveurs et le moelleux se conservent si bien qu'on s'en délecte du soir au matin. Voici des gâteaux de voyage à déguster sur les routes du Moyen-Orient (Retour du Quatar) ou de nos belles provinces (Pommes au four et compote de cassis de Dijon), au sommet des montagnes (Financier au miel des montagnes) ou des volcans (L'Etna , chocolat et pistache de Brönte : l'or vert de Sicile) Près de 80 recettes au goût d'évasion.

208 pages



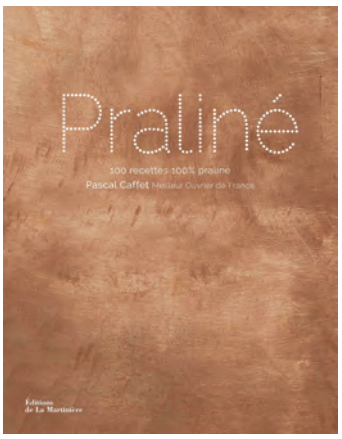
49619 - LA PÂTISSERIE **23.70 €**

Cyril lignac

"La pâtisserie est une affaire de tendresse maternelle. Je veux que mes gâteaux réconfortent les gens, qu'ils leur apportent de la douceur." La pâtisserie, un condensé d'émotions…S'il s'exprime aussi bien en cuisine qu'en chocolaterie, Cyril Lignac nous ouvre ici les portes de sa pâtisserie pour mieux nous livrer son savoir-faire au cœur de notre quotidien.

Avec Benoît Couvrand, grand pâtissier et complice créatif, il imagine 55 recettes sous le signe de la simplicité et de la proximité : classiques revisités, petites douceurs, gâteaux de saison… Les pâtisseries quittent leur vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie partagés.

224 pages



49595 - PRALINÉ **30.34 €**

De pascal Caffet

Noisettes ou amandes torréfiées, caramélisées, broyées… voici le praliné ! Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant.

Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie et Champion du monde des métiers du dessert. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes.

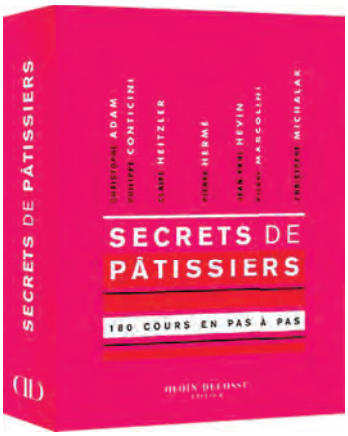
264 pages



49634 - HAUTE PÂTISSERIE **37.82 €**

Relais Desserts réunit, autour de son président, Frédéric Cassel, les plus grands noms de la pâtisserie à travers le monde. Cette association est créée en 1981, regroupe une centaine de pâtissiers, de quatorze nationalités, qui échangent et partagent leur savoir-faire, tous unis autour de la même volonté : promouvoir la Haute Pâtisserie.

416 pages

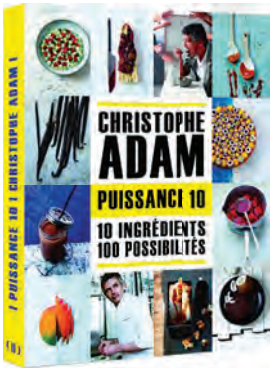


49635 - SECRETS DE PÂTISSIERS **33.18 €**

180 cours en pas à pas

Apprenez à maîtriser une à une les recettes de base de la pâtisserie française, puis réalisez les recettes emblématiques des plus grands chefs : Pierre Hermé, Christophe Adam, Philippe Conticini, Claire Heitzler, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini et Christophe Michalak. incontournables signés par la crème des pâtissiers,qu'ils soient pour débuter ou plus techniques : tartes, macarons, entremets, éclairs, religieuses, babas, charlottes, Madeleines et cakes, et bien d'autres encore.

644 pages



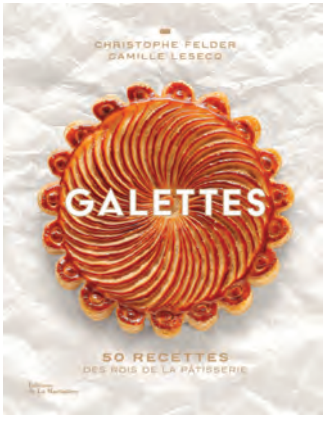
49636 - PUISSANCE 10 **27.49 €**

Christophe Adam nous invite dans son loft aux allures vintage pour nous dévoiler les 10 ingrédients de base qui guident sa créativité au fil des saisons. Il marie chacun d'eux avec audace pour réaliser des desserts variés et renversants.

10 x 10 ingrédients =100 recettes créatives à dévorer !

Commencez à réviser vos accords pour éveiller vos sens dans l'univers contrasté – à la fois brut et raffiné – du chef pâtissier de génie.

282 pages



49638 - GALETTES **33.18 €**

50 recettes des rois de la pâtisserie

Christophe Felder, Camille Lesecq

La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition… et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement. Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands.10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage.

240 pages

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80353	180 x 144	32.59
80354	220 x 175	41.86



Code	Dim. mm	€
80357	70 x 65	18.62
80358	105 x 93	23.52
80359	150 x 125	32.16



Code	Dim. mm	€
81186	83 x 81	22.87
81187	113 x 111	27.86
81188	166 x 162	37.25



80910 - MOULE SAC À MAIN 34.45 €
Dim. : 170 x 120 mm



82575 - MAQUILLAGE 2 FACES 27.86 €
Dim. : 63 x 85 mm



Code	Dim. mm	€
81189	185 x 161	38.52



Code	Dim. mm	€
81192	170 x 57	27.36
81193	212 x 70	31.68



Code	Dim. mm	€
81196	110 x 62	22.56
81197	169 x 104	31.68



Code	Dim. mm	€
81185	105 x 90	25.30



80364 - FLACON DE PARFUM 18.62 €
Dim. : 80 x 65 mm
Plaque de 2 moules



Code	Dim. mm	€
81190	93 x 79	23.16
81191	169 x 142	35.21





Code	Dim. mm	€
81194	90 x 40	20.62
81195	120 x 53	24.10



81783 - VÊTEMENT HOMME 1 FACE 11.35 €



81784 - OUTILS 1 FACE 130 mm 11.35 €



81785 - OUTILS 1 FACE 200 mm 15.26 €



81780 - MAQUILLAGE 1 FACE 11.35 €

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
81161	114 - plaque 3 moules	46.55
81162	155	28.65



Code	Dim. mm	€
81160	480 x 250	143.35
81165	80 - Plaque de 3 moules	34.73



Code	Haut. mm	€
80716	570	198.58



Code	Haut. mm	€
81167	80 - Plaque de 3 moules	36.72
81168	120 - Plaque de 2 moules	36.07
81169	160	32.57



Code	Haut. mm	€
81170	150	28.73



Code	Dim. mm	€
81172	80 - Plaque de 3 moules	37.58



Code	Haut. mm	€
81174	85 - Plaque de 3 moules	32.76
81175	110 - Plaque de 2 moules	28.37
81176	175	31.46



Code	Dim. mm	€
81178	120 x 34 - Plaque de 3 moules	32.54
81179	200 x 54	28.15



Code	Haut. mm	€
81180	160 x 103	31.15

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80713	480	171.80



Code	Haut. mm	€
80710	205	38.30
80711	305	50.26
80714	520	163.31



Code	Haut. mm	€
80722	140	25.58
80724	190	32.75
80726	320	79.82



Code	Haut. mm	€
80742	122	19.57
80743	145	21.55
80744	170	26.36
80745	195	30.78



Code	Haut. mm	€
80712	180	54.34



Code	Haut. mm	€
80920	110	19.49
80921	140	23.59
80922	170	26.92
80923	240	46.29
80924	320	76.38



Code	Haut. mm	€
80740	168	45.53



Code	Haut. mm	€
80752 Moule pour 2 Père Noël	105	19.36
80753	140	22.57
80755	220	47.70



Code	Haut. mm	€
80750	120	32.89



Code	Haut. mm	€
80733	140	34.90
80735	210	61.67

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80791	230	56.09



Code	Haut. mm	€
80340	180	44.85



Code	Haut. mm	€
80655	130	29.05



Code	Haut. mm	€
80730	122	25.92



Code	Long. mm	€
80900	90	17.84
80901	120	21.63
80902	160	26.36
80903	200	33.10
80904	250	45.26



Code	Haut. mm	€
80043	134	27.38



Code	Ø. mm	€
80200	105	29.39
80201	205	67.16



Code	Haut. mm	€
80047	95	25.17
80050	130	40.14



Code	Haut. mm	€
80305	192	40.64



Code	Haut. mm	€
80360	110	27.75
80361	150	36.83



Code	Long. mm	€
80140	135	29.40
80141	165	37.22
80142	200	47.52
80143	255	77.14



Code	Long. mm	€
80070	120	20.43
80072	150	24.74
80074	200	38.01



Code	Haut. mm	€
80695	110	26.05
80697	150	33.61

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 175 mm **19.36 €**



81304 - OEUF RAYÉ
Dim. : 150 x 100 mm



81305 - OEUF FACETTES
Dim. 150 x 100 mm



81308 - PETIT OEUF
Dim. : 29.5 x 20.5 mm
45 empreintes 7.8 g



81306 - OEUF STRIÉ
Dim. : 106 x 70.25 mm
Plaque de 2 moules



80840 - COQ ÉLÉGANT
Dim. : 120 x 80 mm



80845 - POULE
Dim. : 100 x 98 mm



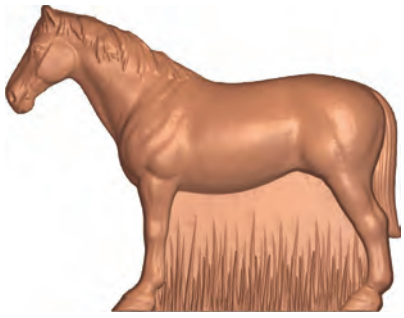
80451 - LAPIN
Dim. : 50.5 x 22.5 x h 8 mm
16 empreintes 4.7 g



80482 - LAPIN
Dim. : 134 x 120 mm



80006 - AGNEAU
Dim. : 100 x 85 mm
Plaque de 2 moules



80085 - CHEVAL
Dim. : 150 x 116 mm



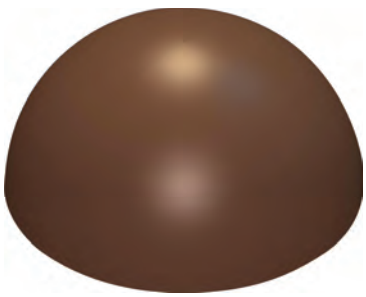
80794 - POISSON
Dim. : 100 x 42 mm
6 empreintes



81158 - CARRÉS DE PÂQUES
Dim. : 30.6 x 30.6 mm
21 empreintes 7.5 g



80208 - CLOCHE DRAPÉE
Dim. : 113 x 110 mm



MOULE DEMI SPHÈRE
Half sphere mould

Code	Désignation	Dim. plaque	€ La plaque
81310	54 1/2 sphères Ø 18 mm	275 x 175	19.36
81312	40 1/2 sphères Ø 26 mm	275 x 175	19.36
81314	15 1/2 sphères Ø 41 mm	275 x 175	19.36
81315	20 1/2 sphères Ø 48 mm	380 x 210	33.42
81316	10 1/2 sphères Ø 59 mm	365 x 195	25.54
81317	6 1/2 sphères Ø 92 mm	380 x 210	33.42
81318	6 1/2 sphères Ø 70 mm	275 x 175	19.36

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81270	71	7.31
81272	83	8.00
81275	91	8.39
81277	100	8.82
81279	119	9.37
81283	130	10.46
81285	149	11.05
81287	172	13.30
81289	180	15.36
81291	199	17.93
81293	220	17.97
81295	240	20.76
81297	300	54.34
81300	320	33.42
81302	370	44.40
81303	540	59.33



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81215	67	7.48
81217	79	7.72
81219	92	8.39
81221	100	8.82
81223	122	9.37
81225	130	10.46
81227	150	11.05
81229	171	13.30
81231	199	18.48
81233	220	19.12
81235	240	24.38



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81200	118	10.46
81202	150	10.71
81204	172	13.30
81206	200	15.71
81208	240	26.02



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81260	210	27.66



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81240	120	10.14
81244	180	14.48
81248	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81241	120	10.14
81245	180	14.48
81249	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81242	120	10.14
81246	180	14.48
81250	220	19.87



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81243	120	10.14
81247	180	14.48
81251	220	19.87



Code	Haut. mm	€
80640	160	39.54



Code	Haut. mm	€
80558	154	38.36



Code	Long. mm	€
80638	168	53.76



Code	Haut. mm	€
80641	165	44.75



Code	Haut. mm	€
80642	165	44.75

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS





Code	Long. mm	€
80850	57	**13.02**
80851	68	**13.91**
80852	75	**16.51**
80853	100	**20.96**
80854	115	**22.61**
80855	135	**27.93**
80856	150	**31.78**
80857	180	**42.27**



Code	Long. mm	€
80680	85	**17.81**
80681	105	**21.83**
80682	115	**22.86**
80683	135	**27.19**
80684	150	**30.78**
80685	180	**34.90**



Code	Haut. mm	€
80820	68 (moule de 3)	**45.73**
80822	160	**42.71**



Code	Long. mm	€
80858	305	**66.25**



Code	Haut. mm	€
80871	110	**27.70**
80873	160	**51.24**
80875	200	**72.74**



Code	Haut. mm	€
80576	168	**44.21**



Code	Dim. mm	€
80821	120 x 75	**19.36**

Plaque de 2 moules



Code	Long. mm	€
80870	80	**20.07**
80872	120	**30.47**
80874	180	**65.26**



Code	Dim. mm	€
80859	175 x 158	**50.82**
80860	102 x 90 Moule de 3	**54.45**



Code	Long. mm	€
80630	85	**17.28**



Code	Haut. mm	€
80823	95	**24.40**
80825	130	**32.99**
80827	170	**45.44**
80829	220	**83.80**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80258	112	**22.29**
80260	168	**40.14**



Code	Haut. mm	€
80268	155	**34.90**



Code	Haut. mm	€
80210	60	**19.45**
80212	88	**25.63**



Code	Dim. mm	€
80795	245 x 75	**19.36**



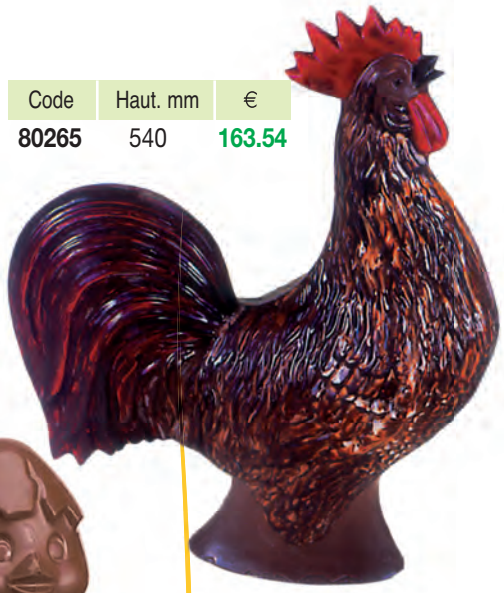
Code	Haut. mm	€
80270	150	**30.78**
80271	210	**47.14**
80272	290	**76.63**



Code	Haut. mm	€
80257	100	**19.66**



Code	Haut. mm	€
80211	75	**24.77**
80214	120	**31.56**



Code	Haut. mm	€
80265	540	**163.54**



Code	Dim. mm	€
80878	110 x 75 Plaque de 2 moules	**19.36**
80879	110 x 75 Plaque de 3 moules	**60.63**



Code	Haut. mm	€
80213	114	**27.78**
80215	145	**35.29**
80216	185	**62.16**



Code	Dim. mm	€
80798	99.4 x 70 99.2 x 78.5 Plaque de 2 moules	**19.36**



Code	Dim. mm	€
80889	75 x 97 Plaque de 2 moules	**43.98**



Code	Haut. mm	€
80220	130	**28.61**



Code	Dim. mm	€
80793	176 x 105 Plaque de 2 moules	**19.36**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80280	90	16.95
80281	140	30.47



Code	Long. mm	€
80060	200	23.76
80062	305	37.47



Code	Long. mm	€
80600	146	26.90



Code	haut. mm	€
80325	138	29.97
80326	173	35.50



Code	Haut. mm	€
80995	141	37.11



Code	Long. mm	€
80800	176	38.97
80801	213	45.01
80802	262	59.41



Code	Long. mm	€
80420	155	22.42
80421	240	37.94



Code	haut. mm	€
80792	95	26.50



Code	Haut. mm	€
80380	132	37.18



Code	Long. mm	€
80985	135	29.02



Code	Long. mm	€
80110	120	18.22
80111	140	20.24
80112	160	21.80
80113	180	25.92
80114	200	30.41
80115	240	36.21
80116	280	51.25



Code	Dim. mm	€
81182	169 x 117	33.34

80373
59 SUJETS PÂQUES
30.78 €

80372
36 SUJETS PÂQUES
30.78 €

80370
36 SUJETS NOËL
30.78 €





Code	Long. mm	€
80987	180	48.77

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Ht mm	€
80460	600	**178.71**



Code	Ht mm	€
80459	480	**141.07**



Code	Ht mm	€
80530	236	**38.36**
80532	342	**50.43**



Code	Ht mm	€
80503	175	**40.14**
80505	380	**114.29**



Code	Ht mm	€
80520	130	**29.63**
80523	175	**49.12**



Code	Ht mm	€
80456	140	**23.11**
80457	180	**31.09**



Code	Long. mm	€
80560	160	**41.96**



Code	Ht mm	€
80552	160	**42.11**



Code	Long. mm	€
80470	155	**32.45**



Code	Long. mm	€
80492	105	**25.07**
80493	150	**30.90**
80495	193	**48.77**



Code	Long. mm	€
80490	187	**48.22**



Code	Long. mm	€
80537	125	**42.43**

Plaque de 2 moules

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80465	125	35.43



Code	Haut. mm	€
80500	180	45.43



Code	Haut. mm	€
80526	145	30.60



Code	Haut. mm	€
80467	180	33.37



Code	Haut. mm	€
80515	154	30.60



Code	Haut. mm	€
80463	170	31.07



Code	Haut. mm	€
80455	135	27.69



Code	Haut. mm	€
80512	130	25.53



Code	Haut. mm	€
80539	180	31.75



Code	Haut. mm	€
80543	175	28.61
80545	210	36.41
80547	355	90.74



Code	Haut. mm	€
80508	160	28.16
80510	210	36.43



Code	Long. mm	€
80484	160	43.10



Code	Haut. mm	€
80475	120	27.69
80476	150	44.60
80477	190	53.17



Code	Long. mm	€
80528	152	51.74



Code	Haut. mm	€
80486	215	51.25

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80535	134 x 190	46.93



Code	Dim. mm	€
80494	180 x 140	48.77



Code	Dim. mm	€
80527	155 x 205	53.76



Code	Ht. mm	€
80019	180	39.18



Code	Dim. mm	€
80452	150 x 65	19.36



Code	Dim. mm	€
80105	80 x 54 Plaque de 4 moules	19.36



Code	ht. mm	€
80089	70 Moule de 4	60.61



Code	Ht. mm	€
80092	180	29.40
80094	205	43.03



Code	Dim. mm	€
80099	105 x 170	43.77



Code	Ht. mm	€
80100	210	51.22



Code	Ht. mm	€
80103	125	29.29



Code	Long. mm	€
80091	140	29.98



Code	Ht. mm	€
80880	150	45.69



Code	Ht. mm	€
80090	90	21.98
80093	170	36.56
80095	220	70.94

MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



Code	ht mm	€
80230	107	27.65
80232	162	48.77



Code	Ht mm	€
80005	155	37.77



Code	Ht mm	€
80155	150	39.69



Code	Ht mm	€
80480	150	44.60
80481	175	51.74



Code	Dim. mm	€
81129	150 x 122	19.36



Code	Ht mm	€
81130	155	44.17



Code	Dim. mm	€
81132	153	39.81
81133	200	50.44



Code	Ht mm	€
80330	90	19.66



Code	Haut. mm	€
80335	186	52.65



Code	Ht mm	€
80331	110	25.32
80332	145	31.36



Code	Long. cm	€
80605	135	33.63



Code	Dim. mm	€
80607	112 x 89 - ht 98	19.36



Code	Long. cm	€
80350	155	48.74

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80125	130	29.02
80126	180	46.61
80127	248	72.30



Code	Haut. mm	€
80130	154	37.77



Code	Dim. mm	€
80129	88 x 56 Plaque de 2 moules	19.36



Code	Haut. mm	€
80122	145	37.77



Code	Haut. mm	€
80940	220	54.68



Code	Haut. mm	€
80943	180	54.31



Code	Ht. mm	€
80937	80 Moule de 3	51.46



Code	Ht. mm	€
80938	80 Moule de 3	51.46



Code	Haut. mm	€
80790	125	25.56



Code	Haut. mm	€
80645	130	33.12



Code	Dim. mm	€
80646	162 x 141	38.35



Code	Long. mm	€
80020	184	51.73



Code	Long. mm	€
80320	130	29.63



Code	Long. mm	€
80315	136	30.78
80316	310	108.54

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	haut. mm	€
80378	210	**48.80**



Code	haut. mm	€
80690	128	**33.05**
80691	180	**45.49**



Code	haut. mm	€
80390	150	**42.11**



Code	Haut. mm	€
80930	140	**26.80**



Code	Haut. mm	€
80346	195	**44.70**



Code	Haut. mm	€
80345	140	**31.21**



Code	Haut. mm	€
80235	134	**29.05**
80237	180	**51.70**



Code	Haut. mm	€
80368	165	**46.02**



Code	Haut. mm	€
80410	165	**37.77**



Code	Haut. mm	€
80022	75 Plaque de 4 moules	**51.43**



Code	Dim. mm	€
81181	162 x 120	**33.00**



Code	Dim. mm	€
81183	160 x 115	**33.79**



Code	Dim. mm	€
81184	160 x 140 x 90	**34.39**



81350 - **4 ANIMAUX** **61.03 €**
ht 80 mm
(chat, chien, singe, hippo)



81360 - **SET DE 4 MOULES SUCETTES - ht 80 mm** **6.51 €**
(chat, chien, singe, hippo) 180 mm avec le baton
81380 - **PLATEAU DE PRÉSENTATION 18 SUCETTES P/5** **11.82 €**
81382 - **BATON SUCETTE P/100** **4.22 €**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80365	180	**51.25**



Code	Haut. mm	€
80573	135	**30.78**



Code	Long. mm	€
80190	150	**34.95**
80191	180	**45.36**



Code	Haut. mm	€
80620	150	**33.61**
80621	200	**43.96**



Code	Haut. mm	€
80400	195	**46.61**



Code	Dim. mm	€
80195	115 x ht 150	**44.48**



Code	Haut. mm	€
80196	155	**32.79**



Code	Haut. mm	€
80198	165	**62.27**



Code	Haut. mm	€
80040	138	**27.08**



Code	Haut. mm	€
80810	105	**20.26**



Code	Haut. mm	€
80570	134	**32.49**



Code	Haut. mm	€
80583	176	**22.86**



Code	Haut. mm	€
80593	3 x 77 Plaque de 3	**13.14**



Code	Haut. mm	€
80588	205	**25.32**



Code	Haut. mm	€
80120	75	**18.93**



Code	Haut. mm	€
80580	165	**22.57**



Code	Haut. mm	€
80585	195	**25.32**



Code	Haut. mm	€
80590	68 Plaque de 4	**13.14**

MOULES POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS



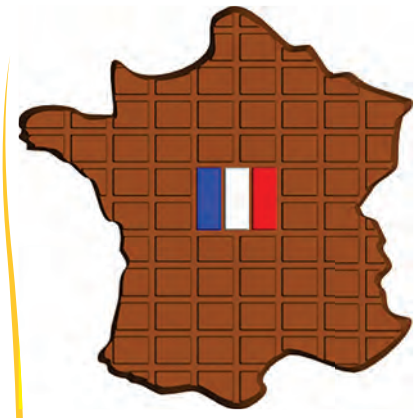
Code	Haut. mm	€
80650	220	**55.17**



Code	Haut. mm	€
80225	115	**22.00**
80226	215	**47.14**



Code	Haut. mm	€
80783	240	**55.36**



TABLETTE 100 g

Code	Dim. mm	€
81786	129 x 126 x 10	**9.86**



Code	Long. mm	€
80290	170	**40.71**
80292	260	**73.17**
80294	370	**131.01**

Code	Long. mm	€
80240	95	**21.01**
80241	120	**25.53**
80242	150	**35.45**





Code	Haut. mm	€
80388	134	**35.32**



Code	Haut. mm	€
80055	185	**26.99**
80056	310	**47.14**



Code	Haut. mm	€
81105	150	**30.78**
81106	200	**43.24**
81107	300	**77.22**



Code	Haut. mm	€
80000	242	**20.86**
80001	317	**36.23**

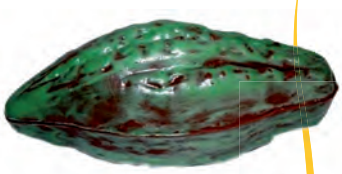


80058 - BOUTEILLE DE BORDEAUX
Ø 7.5 xh 30.2 cm **25.00 €**
Plaque 2 empreinte 1/2 bouteille
365 x 195 mm



Code	Long. mm	€
81140	191	**34.31**
81141	261	**41.30**

Code	Dim. mm	€
80080	129 Moule de 2	**32.45**
80082	240	**30.67**





Code	Long. mm	€
80780	150	**63.55**



Code	Haut. mm	€
80250	102	**29.63**

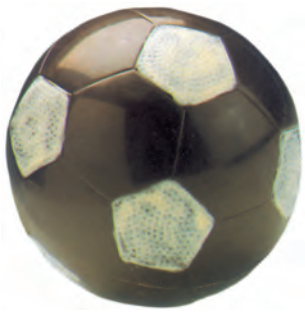


Code	Dim. mm	€
80296	240 x 120	**65.40**
80297	280 x 155	**73.31**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80450	110	**27.30**



Code	Ø mm	€
80014	52	**19.36**
80015	25	**19.36**
80016	120	**33.42**
80018	220	**66.25**



Code	Haut. mm	€
81110	195	**54.38**



Code	Haut. mm	€
80298	200	**42.49**
80299	300	**65.98**
80300	500	**172.79**



Code	Long. mm	€
80150	200	**18.62**



Code	Haut. mm	€
80010	150	**36.14**
80011	232	**48.77**



Code	Haut. mm	€
80890	170	**47.96**



Code	Dim. mm	€
80366	114 x 225	**46.10**



Code	Long. mm	€
81155	250	**51.50**



Code	Long. mm	€
80595	200	**37.92**



Code	Dim. mm	€
80788	65 x 235	**45.11**



Code	Long. mm	€
81150	100	**20.56**
81151	180	**39.53**



Code	Long. mm	€
80980	162	**34.62**



Code	Haut. mm	€
81149	158	**42.07**

Nouveautés

Kit de 5 moules réutilisables pour la réalisation d'un animal en 3D

Set of 5 thermoformed moulds for create a 3D animal



81390 - KIT TEDDY **26.15 €**
140 x 161 x h 210 mm
Teddy kit



81391 - KIT BUNNY **26.15 €**
140 x 150 x h 250 mm
Bunny kit



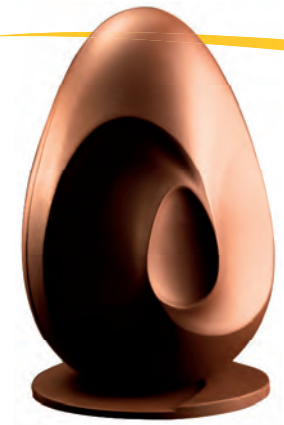
81392 - KIT EFFY **26.15 €**
205 x 170 x h 205 mm
Effy kit

Oeufs Design

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend : 2 moules + socle et notice de montage

36 € Le kit

Hauteur 200 mm



81400 - Ø 130 mm
Poids environ 350 g



81401 - Ø 130 mm
Poids environ 350 g



81402 - Ø 130 mm
Poids environ 350 g



81403 - Ø 140 mm
Poids environ 400 g



81404 - Ø 130 mm
Poids environ 400 g



81406 - 90 x 90 mm
Poids environ 350 g



81408 - 160 x 130 mm
Poids environ 700 g



81409 - Ø 140 mm
Poids environ 350 g



81410 - Ø 140 mm
Poids environ 350 g



81411 - Ø 150 mm
Poids environ 350 g



81412 - Ø 140 mm
Poids environ 350 g



81413 - Ø 140 mm
Poids environ 380 g



81414 - Ø 130 mm
Poids environ 400 g

Hauteur 160 mm



81405 - 135 x 100 mm
Poids environ 300 g



81407 - Ø 110 mm
Poids environ 300 g

MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE
THERMOFORMED MOULDS

36 €
Le kit

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend :
2 moules et notice de montage



81461 - POUSSIN
150 x 150 mm - Poids 300 g
Chick mould



81415 - OEUF BAROQUE
ht 200 - Ø 145 mm
Egg mould



81416 - OEUF BRIQUE
ht 200 - Ø 140 mm
Egg mould

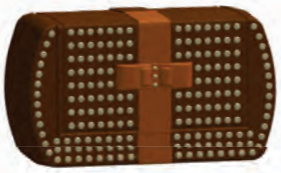


81417 - OEUF STRIÉ
ht 200 - Ø 130 mm
Egg mould



81463 - MOULE TÊTE DE LAPIN
115 x 11 x h 200 mm - Poids 250 g
Bunny mould

SACS À MAIN
HAND BAGS



81470
Dim : 152 x 60 x h 92 mm

kit de 2 moules
20 €



81472
Dim : 169 x 80 x h 105 mm + hanse h 60 mm



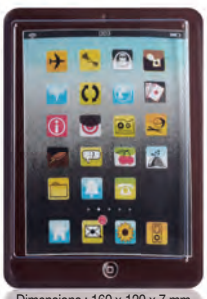
81471
Dim : 159 x 100 x h 110 mm + hanse h 50 mm



81473
Dim : 135 x 60 x h 118 mm + hanse h 42 mm



81480 - PLAQUE TERMOFORMÉE ICIOC **99.86 €**
Iciol thermoformed mould
Plaque de 6 empreintes avec transfert intégré
Boite de 10 plaques soit 60 empreintes
Dim. : 137 x 67 x h 7 mm - Poids : 75 g environ



Dimensions : 160 x 120 x 7 mm

81483 - PLAQUE THERMOFORMÉE ChocoTablet **112.20 €**
ChocoTablet thermoformed mould
Boîte de 40 empreintes avec transfert intégré
(1 empreinte = 1 chocoTablet)

81485 - BOÎTE POUR chocoTablet **105.56 €**
Vendue par 40 unités - Dim. : 180 x 140 x 10 mm

MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

THERMOFORMED MOULDS

Animaux

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend : 2 moules + socle et notice de montage

36 € le kit



81420 - BRUNO L'OURS
Dim : 200 x 135 mm - Poids 320 g



81421 - JULES LE LAPIN
Dim : 140 x 190 mm - Poids 300 g



81422 - CHARLIE LE GORILLE
Dim : 135 x 190 mm - Poids 250 g



81423 - CAROLINE LA VACHE
Dim : 200 x 160 mm - Poids 400 g



81424 - DOLLY LE MOUTON
Dim : 200 x 140 mm - Poids 320 g



81425 - HELLA L'ELEPHANT
Dim : 180 x 140 mm - Poids 350 g



81426 - NICOLAS LE HERISSON
Dim : 180 x 135 mm - Poids 350 g



81427 - POLLY L'ESCARGOT
Dim : 200 x 160 mm - Poids 380 g



81428 - LEA LA TORTUE
Dim : 210 x 140 mm - Poids 360 g



81429 - RINO LE RHINOCÉROS
Dim : 210 x 125 mm - Poids 300 g



81430 - LÉON LE COCHON
Dim : 205 x 146 mm - Poids 270 g



81431 - LUCAS LE CHAT
Dim : 148 x 157 mm - Poids 300 g



81432 - GASTON LE POISSON
Dim : 200 x 148 mm - Poids 400 g



81433 - PANDI LE PANDA
Dim : 178 x 165 mm - Poids 400 g



81434 - BERNARD LE CANARD
Dim : 180 x 155 mm - Poids 320 g



81435 - ANITA LA GRENOUILLE
Dim : 143 x 168 mm - Poids 250 g



81436 - TONY LE MORSE
Dim : 190 x 145 mm - Poids 250 g



81447 - BRONTO
Dim : 205 x 105 mm - Poids 320 g



81448 - TRICO
Dim : 205 x 130 mm - Poids 356 g

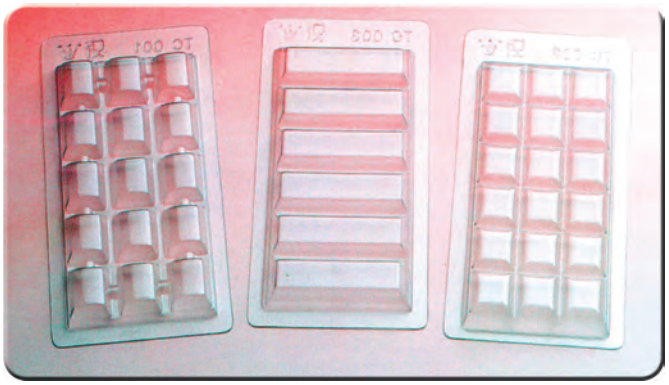


81449 - DINO
Dim : 205 x 170 mm - Poids 240 g

PLAQUES POLYPROPYLÈNE POUR TABLETTES

CHOCOLATE MOULDS

Lot de 5 tablettes 100 gr — **5.52 €**
150 x 70 mm



81500 81502 81501



81503



81504

81500 - Rectangle 26 x 19 mm
81501 - Carré 24 x 21 mm
81502 - Barre 70 x 25 mm



81505



81506



81507



81508



81509

PLAQUES RIGIDES POUR TABLETTES

CHOCOLATE MOULDS

Moule 3 tablettes — **18.80 €**









MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

PLAQUES RIGIDES POUR SUCETTES
La plaque de 275 x 175 mm **18.80 €**



81326 - **8 ANIMAUX DE LA JUNGLE**
20 g x 8 - 4 modèles x 2
Jungle animals



81327 - **6 EMPREINTES DE 20 g**
3 modèles x 2
Assorted lollypops



81328 - **5 ÉTOILES DE 20 g**
Stars

MOULES POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

NOËL
La plaque de 480 x 370 mm **6.41 €**



81510 - Père Noël - 205 x 95 x h 50 mm



81513 - Botte - 140 x 130 x h 45 mm

La plaque de 240 X 185 mm **5.40 €**



81515 - Père Noël
104 x 58 x h 25 mm



81517 - Sapin
90 x 80 x h 37 mm



81520 - 16 sujets assortis
36 x 36 x h 8 mm



81522 - 16 sujets assortis
48 x 38 x h 6 mm



81523 - 11 sujets
44 x 32 x h 8 mm



81525 - 11 feuilles de houx
50 x 27 x h 4 mm



81526 - 18 étoiles
Ø 30 - h 8 mm



81528 - 8 bonhommes de neige
40 x 47 x h 10 mm



81530 - 8 Pères Noël
42 x 48 x h 10 mm



81532 - 8 bougies
40 x 60 x h 10 mm

PÂQUES

Plaque GM 480 x 370 mm — 6.41 €



81546 - 2 demi-coquilles unies - 125 x 94 x h 44 mm



81548 - 2 demi-coquilles unies - 154 x 110 x h 55 mm

Plaque PM 240 x 185 mm — 5.40 €



81550 - 18 Demi-coquilles unies
36 x 23 x h 12 mm



81552 - 4 Demi-coquilles unies
80 x 60 x h 25 mm



81554 - 2 Demi-coquilles unies
110 x 80 x h 40 mm



81558 - 2 Demi-coquilles unies
140 x 100 x h 50 mm



81563 - 1 Demi-coquille unie
220 x 160 x h 80 mm



81567 - 14 Demi-coquilles craquelées
39 x 25 x h 13 mm



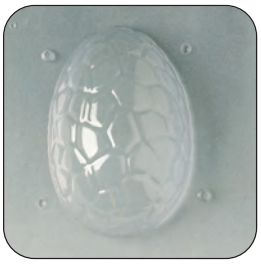
81569 - 6 Demi-coquilles craquelées
64 x 44 x h 26 mm



81570 - 4 Demi-coquilles craquelées
83 x 54 x h 24 mm



81573 - 2 Demi-coquilles craquelées
96 x 70 x h 40 mm



81575 - 1 Demi-coquille craquelée
140 x 100 x h 49 mm



81585 - Poule couveuse
54 x 54 x h 16 mm



81587 - Canard
60 x 50 x h 26 mm



81589 - Canard
84 x 78 x h 27 mm



81593 - Lapin
60 x 54 x h 15 mm



81595 - Lapin
79 x 58 x h 12 mm



81597 - Lapin riant
170 x 60 x h 34 mm



81599 - Lapin carotte
150 x 64 x h 25 mm



81602 - Lapin assis
79 x 58 x h 13 mm

PÂQUES

5.40 €

Plaque PM 240 x 185 mm



81603 - Lapin assis
74 x 122 x h 18 mm



81607 - Agneau
112 x 95 x h 20 mm



81610 - 8 poussins coquille
65 x 41 x h 14 mm



81612 - 12 poussins
37 x 48 x h 6 mm



81614 - 18 lapins
30 x 32 x h 6 mm



81616 - 14 sujets assortis
35 x 50 x h 9 mm



81618 - 16 sujets assortis
38 x 23 x h 10 mm



81620 - 40 mini-sujets assortis
22 x 20 x h 6 mm



81622 - 11 poissons
48 x 28 x h 13 mm



81624 - 14 sujets assortis
Ø 33 h 14 mm



81626 - 18 sujets assortis
Ø 31 h 10 mm



81628 - 11 sujets assortis
48 x 28 x h 10 mm



81630 - 8 étoiles de mer
Ø 40 h 9 mm



81632 - 8 coquillages
Ø 35 h 10 mm



81640 - 14 coeurs
32 x 27 h 6 mm



81642 - 14 coeurs
Ø 27 h 7 mm



81643 - 12 coeurs
42 x 38 h 10 mm



81650 - 9 chiffres
45 x 29 h 5 mm



81653 - 67 sujets
18 x 14 h 5 mm



81660 - 11 sujets 25 ans
Ø 33 h 10 mm



81661 - 11 sujets 40 ans
Ø 33 h 10 mm



81662 - 11 sujets 50 ans
Ø 33 h 10 mm



81665 - 22 feuilles
35 x 23 h 8 mm



81666 - 14 feuilles
46 x 23 h 7 mm

DIVERS

5.40 €

Plaque 240 x 185 mm



81667 - 14 feuilles
Ø 33 h 8 mm



81668 - 11 feuilles ass.
78 x 48 h 9 mm



81670 - 11 marguerites
Ø 42 h 9 mm



81671 - 18 roses
Ø 25 h 10 mm



81673 - 11 fraises
30 x 25 h 16 mm



81674 - 11 cerises
Ø 29 h 24 mm



81675 - 8 pralines unies
Ø 33 h 26 mm



81676 - 11 pralines
Ø 30 h 18 mm



81677 - 11 sujets
Ø 30 h 18 mm



81678 - 11 sujets
Ø 36 - h 18 mm



81679 - 14 sujets
42 x 26 h 9 mm



81680 - 11 sujets
42 x 32 x h 15 mm



81681 - 11 sujets
34 x 28 h 12 mm



81682 - 18 sujets
Ø 28 - h 8 mm



81683 - 11 sujets
34 x 20 h 18 mm



81684 - 11 sujets
Ø 35 - h 8 mm



81685 - 11 carrés
34 x 34 x h 8 mm



81686 - 11 sujets ass.
30 x 22 h 20 mm



81687 - 11 sujets
Ø 30 - h 16 mm



81688 - 11 noix
38 x 31 h 19 mm



81689 - 11 fleurs
Ø 36 - h 7 mm



81690 - 11 fleurs
Ø 32 - h 12 mm



81691 - 11 fleurs
Ø 37 - h 10 mm



81692 - 11 fleurs
Ø 38 - h 17 mm

MOULES POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS

DIVERS

5.40 €

Plaque 240 x 185 mm



81700 - 11 ours
35 x 30 h 10 mm



81703 - 14 tortues
40 x 30 h 12 mm



81707 - 14 papillons
36 x 27 h 8 mm



81709 - 5 papillons
70 x 55 h 5 mm



81711 - Eléphant
110 x 95 - h 14 mm



81713 - Lion
70 x 90 x h 18 mm



81717 - Cygne
80 x 82 - h 25 mm



81720 - 14 animaux
42 x 32 h 6 mm



81722 - 11 animaux
48 x 29 h 8 mm



81726 - 10 fruits
61 x 34 x h 15 mm



81727 - 14 sujets
44 x 21 h 10 mm



81730 - 14 instruments musique
82 x 34 - h 7 mm



81740 - Cartes
99 x 57 h 5 mm



81742 - 16 sujets
32 x 27 - h 7 mm



81750 - Voiture ancienne
140 x 90 h 5 mm



81752 - Voiture
175 x 60 h 50 mm



81754 - 6 outils
130 x 40 h 10 mm



81756 - Formule 1
92 x 54 h 16 mm



81758 - Moto
150 x 100 h 12 mm



81760 - 8 avions
45 x 46 x h 14 mm



81762 - 4 trains
31 x 28 h 6 mm



81766 - 10 ballons
Ø 36 h 20 mm

PLAQUES POUR CHOCOLAT
PVC THERMOFORMÉ

TRANSFERT FOR CHOCOLATE





Environ 50 sujets au 100 g, plaque réutilisable 4 à 5 fois.

La pochette de 5 plaques
340 x 280 12.48 €

83320 - PLAQUE FRITURE NEUTRE
70 emp. (poissons, coquillages et crustacés)

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT “EASY CHOC”

SILICON CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **6.75 €**



82001 - PLAQUE DE 15 COEURS
15 hearts
30 x 22 - h 25 mm - Volume 15 x 10 ml





82002 - PLAQUE DE 15 CARRÉS
15 square
26 x 26 - h 18 mm - Volume 15 x 10 ml



82003 - PLAQUE DE 15 BOULES
15 balls
Ø 28 - h 20 mm - Volume 15 x 10 ml



82004 - PLAQUE DE 15 RONDS
15 round
Ø 28 - h 20 mm - Volume 15 x 10 ml



82005 - PLAQUE DE 14 RECTANGLES ONDULÉS
14 rectangular
37 x 20 - h 20 mm - Volume 14 x 8 ml



82007 - PLAQUE DE 15 RONDS NERVURÉS
15 round
Ø 30 - h 18.5 mm - Volume 15 x 10 ml





82008 - PLAQUE DE 15 ROSES
15 roses
Ø 28 - h 18 mm - Volume 15 x 7 ml



82010 - PLAQUE DE 15 FLEURS
15 flowers
29.5 x 29.5 - h 15.5 mm - Volume 15 x 9 ml



82012 - PLAQUE DE 8 FEUILLES ASSORTIES
8 leaves
51 x 23 - h 14.5 mm - Volume 8 x 10 ml

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT “EASY CHOC”

SILICON CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **6.75 €**



82014 - PLAQUE DE 14 SUJETS PÂQUES (3 modèles assortis)
Easter
30 x 43 - h 16 mm - Volume 14 x 7 ml



82015 - PLAQUE DE 15 SUJETS NOËL (ChocoWinter) (3 modèles assortis)
Christmas
32 x 22 - h 13 mm - Volume 15 x 8 ml



82016 - PLAQUE DE 12 SUJETS NOËL (3 MODÈLES ASSORTIS)
Christmas
34 x 34 - h 18.5 mm - Volume 12 x 7 ml



82017 - PLAQUE DE 12 DINOSAURES
12 dinosaur
40 x 33 x h 16 mm - Volume 12 x 8 ml



82018 - PLAQUE DE 12 BONHOMMES
12 mood
33 x 34 x h 17 mm - Volume 12 x 8 ml





82019 - PLAQUE DE 14 SUJETS “FASHION”
14 fashion moulds
41 x 30 x h 12 mm - Volume 14 x 7 ml



82020 - PLAQUE DE 12 SUJETS “TEA TIME”
Tea time
43.6 x 29 x h 15 mm - Volume 2 x 5 - 2 x 10 - 2 x 7.5 ml



82021 - PLAQUE DE 12 ROBOTS
12 robots
39.5 x 26.7 x h 16 mm - Volume 4 x 10.5 - 4 x 10 - 4 x 9 ml

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT “EASY CHOC”

SILICON CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **6.75 €**



82022 - PLAQUE DE 15 SUJETS “FANTASIA”
Fantasia
Ø 28.5 x h 15 mm - Volume 15 x 6.5 ml



82023 - PLAQUE DE 15 CÔNES
15 cones
Ø 26 - h 28 mm - Volume 15 x 7.5 ml



82024 - PLAQUE DE 15 SUJETS “SPRINGLIFE”
15 “Springlife” moulds
214 x 106 - Volume 15 x 7.5 ml



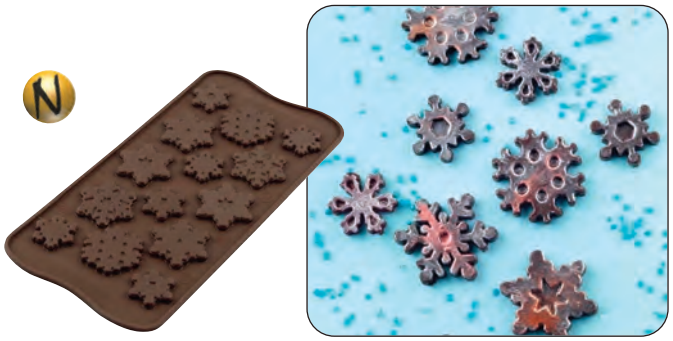
82025 - PLAQUE DE 18 1/2 BALLONS
18 half balls
Ø 27 x h 14 mm - Volume 15 x 8 ml



82026 - PLAQUE 6 CLEFS & 2 CADENAS
6 keys and 2 locks
107 x 21 x 17 mm - Volume 15 x 7.5 ml



82027 - PLAQUE DE 15 TÊTES DE COCHON
15 pigs head
31 x 29 mm - Volume 15 x 8 ml



82028 - PLAQUE 14 FLOCONS
14 choco frozen
Ø 35 et 25 x 4 h mm



82029 - PLAQUE 15 ÉTOILES DE NOËL
15 Winter stars
Ø 30 x h 15 mm

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 175 mm **18.80 €**



82248 - **MINI TOUR EIFFEL - 14 pièces 5/6 g**
14 Eiffel towers
h 59.5 x l 30 mm - Profondeur 14.8 mm



82260 - **35 PIÈCES**
10 g



82263 - **24 PIÈCES**
7 g



82273 - **40 PIÈCES**
10 g



82277 - **35 PIÈCES**
12 g



82284 - **14 PIÈCES**
4 g



82286 - **15 PIÈCES**
7 g



82295 - **35 PIÈCES**
11 g



82300 - **35 PIÈCES**
6 g



82310 - **36 PIÈCES**
9 g



82312 - **16 PIÈCES**
32 g



82250 - **35 PIÈCES**
10 g



82253 - **28 PIÈCES**
13 g



82255 - **35 PIÈCES**
12 g



82257 - **44 PIÈCES**
8 g



82265 - **24 PIÈCES**
7 g



82270 - **24 PIÈCES**
12 g



82280 - **18 PIÈCES**
10 g



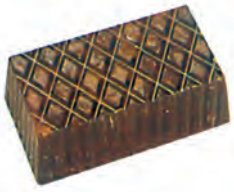
82282 - **24 PIÈCES**
12 g



82288 - **14 PIÈCES**
4 g



82290 - **15 PIÈCES**
11 g



82305 - **48 PIÈCES**
9 g



82307 - **24 PIÈCES**
8 g



82314 - **24 PIÈCES**
15 g



82316 - **24 PIÈCES**
11 g

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

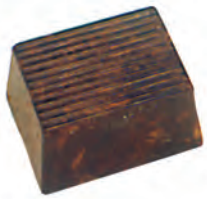
La plaque de 275 x 175 mm **18.80 €**



82320 - 15 PIÈCES
6 g



82323 - 42 PIÈCES
7 g



82325 - 40 PIÈCES
10 g



82330 - 28 PIÈCES
12 g



82335 - 28 PIÈCES
14 g



82410 - 24 PIÈCES
Ø 29 h 18 mm



82413 - 15 PIÈCES
40 x 42 h 15 mm



82430 - 28 PIÈCES
20 x 20 h 16 mm



82450 - 24 PIÈCES
32 x 32 h 4 mm



82451 - 30 PIÈCES
31 x 24 h 14 mm



82453 - 35 PIÈCES
35 x 22 h 16 mm



82458 - 42 PIÈCES
32 x 22 h 15 mm



82460 - 32 PIÈCES
38 x 22 h 15 mm



82461 - 28 PIÈCES
37 x 31 h 16 mm



82462 - 32 PIÈCES
28 x 32 h 15 mm



82464 - 35 PIÈCES
Ø 26 x h 19 mm



82465 - 30 PIÈCES
Ø 28 x h 25 mm



82469 - 36 PIÈCES
36 x 22 h 20 mm



82470 - 40 PIÈCES
35 x 20 h 17 mm



82473 - 28 PIÈCES
28 x 20 x h 17 mm



82474 - 28 PIÈCES
30 x 19 x h 17 mm



82497 - 28 PIÈCES
29 x 19 x h 17 mm



82498 - 30 PIÈCES
26 x 26 x h 20 mm

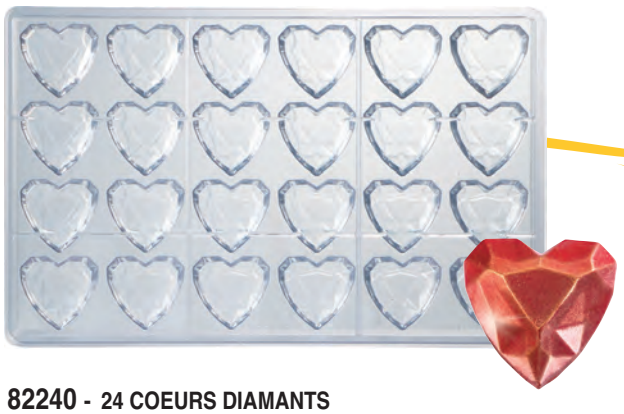


82499 - 20 PIÈCES
40 x 24 x h 20 mm

PLAQUES À BONBONS

CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 175 mm **18.80 €**



82240 - **24 COEURS DIAMANTS**
24 hearts diamond
Dim. : 33 x 33 x h 15 mm - 10 g



82241 - **ASSORTIMENTS DIAMANTS**
6 square - 6 oval - 6 roudn
6 carrés 30 x 30 x h 15 mm - 11 g
6 ovales 42 x 24 x h 15 mm - 10 g
6 ronds Ø 32 x h 15 mm - 10 g

La plaque de 275 x 135 mm **17.00 €**

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃



82500 - Ø 28 h 14 mm



82501 - Ø 28 h 14 mm



82502 - Ø 28 h 14 mm



82503 - Ø 28 h 14 mm



82504 - 26 x 26 h 13 mm



82505 - 26 x 26 h 13 mm



82506 - 26 x 26 h 13 mm



82507 - 26 x 26 h 13 mm



82508 - 37 x 16 h 14 mm



82509 - 37 x 16 h 14 mm



82510 - 37 x 16 h 14 mm



82511 - 37 x 16 h 14 mm



82512 - 37 x 21 h 14 mm



82513 - 37 x 21 h 14 mm



82514 - 37 x 21 h 14 mm



82515 - 37 x 21 h 14 mm



82540 - Ø 28.5 x h 16 mm



82541 - 33 x 30 x h 15.5 mm



82542 - 26 x 26 x h 16 mm



82543 - 31 x 29 x h 16.5 mm

PLAQUES À BONBONS

CHOCOLATE MOULDS





82520 - **MODÈLE CAPSULE - 21 pièces**
21 pods
Ø 30 x h 25 mm - Vol : 8.3 ml

La plaque de 275 x 135 mm **17.00 €**

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ~



82522 - 44 x 24 x h 20 mm



82523 - 38 x 26 x h 18 mm



82524 - 33 x 28 x h 20 mm



82525 - 43x 25 x h 17 mm



82526 -41 x 24 x h 20 mm



82527 - 36 x 25 x h 20 mm



82528 - 35 x 24 x h 17 mm



82529 - Ø 30 x h 16 mm



82530 -40 x 18 x h 16 mm



82531 - 27 x 27 x h 15 mm



82532 - 42 x 21 x h 18 mm



Nouveautés

La plaque de 275 x 135 mm **17.00 €**

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ~



82533 - 33 x 26 x h16 mm



82534 - 33 x 22 x h 16 mm



82535 -30 x 29 x h 17 mm



82536 - 26 x 26 x h 16 mm



82537 - 31 x 26 h 16 mm



82538 - 26 x 26 h 16 mm



82539 - 34 x 24 x h 16 mm



82544 - 28 x 28 x h 18 mm



82545 - 33 x 29 x h 17 mm



82546 - 33 x 27 x h 17 mm



PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 135 mm **17.00 €**
21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃



82550 - **21 PIÈCES** / 10 g
14 x 37 h 19 mm



82551 - **21 PIÈCES** / 10 g
17 x 37 h 17 mm



82553 - **21 PIÈCES** / 10 g
15 x 37 h 15 mm



82554 - **21 PIÈCES** / 10 g
15 x 37 h 19 mm



82555 - **21 PIÈCES** / 10 g
17 x 37 h 17 mm



82556 - **21 PIÈCES** / 10 g
16 x 37 h 16 mm



82557 - **21 PIÈCES** / 10 g
17 x 37 h 17 mm



82558 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 30 h 18 mm



82559 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 30 h 18 mm



82560 - **21 PIÈCES** / 10 g
32 x 23 h 19 mm



82561 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 30 h 17 mm



82562 - **21 PIÈCES** / 10 g
30 x 30 h 18 mm



82563 - **21 PIÈCES** / 10 g
22 x 22 h 20 mm



82564 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 26 h 16 mm



82565 - **21 PIÈCES** / 10 g
26 x 23 h 21 mm



82566 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 31 h 20 mm



82567 - **21 PIÈCES** / 10 g
30 x 30 h 17 mm



82568 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 28 h 17 mm

Les avantages :

- ✦ Démoulage et entretien facile
- ✦ Grande résistance
- ✦ Brillance



82569 - **24 PIÈCES** / 10 g
22 x 18 h 28 mm



82570 - **24 PIÈCES** / 10 g
22 x 21 h 28 mm



82571 - **24 PIÈCES** / 10 g
18 x 18 h 28 mm

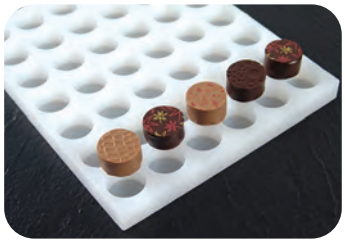


82572 - **24 PIÈCES** / 10 g
Ø 21 h 28 mm

MOULES SILICONE CHOCOFLEX

CHOCOFLEX SILICONE MOULDS

Plaque 290 x 190 mm • -40°C à +280°C



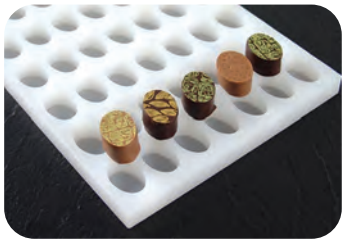
82580 - RONDS Ø 26 x h 14 mm 43.86 €
54 empreintes



82581 - CARRÉS 23 x 23 x h 14 mm 43.86 €
54 empreintes



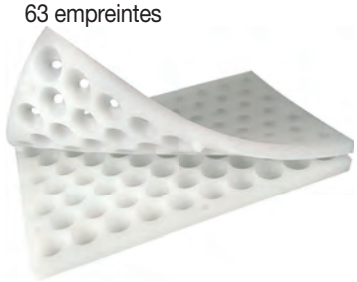
82582 - RECTANGLES 35 x 14 x h 14 mm 43.86 €
63 empreintes



82583 - OVALES 32 x 21 x h 14 mm 43.86 €
49 empreintes



82584 - RONDS CREUX Ø 30 x h 12 mm 43.86 €
40 empreintes



82590 - SPHÈRES Ø 25 mm 74.46 €
67 empreintes - plaque double

PLAQUES RIGIDES POUR DÉCORS

MOULDS FOR DECORATION



82600 - BAMBOUS
12 pièces 12 g - 129 x 17 mm





La plaque 275 x 175 mm **19.20 €**



82602 - ARABESQUES
18 pièces 2/3 g
63 x 21 mm



82605 - POINTES
18 pièces 2/3 g
66 x 21 mm



82607 - PAPILLONS
18 pièces 2/3 g
65 x 22 mm



82609 - OVALES
14 pièces 2/3 g
50 x 38 mm



82610 - BATONNETS
22 pièces 3/4 g
110 x 7 mm

Plaque chablon silicone 297 x 210 mm



82790 - CHABLON ROND Ø 30 mm 15.68 €
Plaque de 42 empreintes
Lot de 2 plaques - épaisseur 2 mm
Round chablon



82791 - CHABLON OVALE 34 x 24 mm 15.68 €
Plaque de 45 empreintes
Lot de 2 plaques - épaisseur 2 mm
Oval chablon

MOULES SILICONE POUR DÉCORS CHOCOLAT & SUCRE

SILICONE MOULDS FOR CHOCOLATE & SUGAR DECORATION

7.50 €
La plaque

- Pour la réalisation de petits décors en chocolat ou sucre d'une épaisseur de 1.5 à 2 mm
- *Silicone moulds to make chocolate or sugar 1.5 to 2 mm thick subjects for decoration*



82801 - PLAQUE 8 EMPREINTES
240 x 120 x ht 2.8 mm
50 x 50 x ht 1.8 mm



82807 - PLAQUE 8 EMPREINTES
225 x 115 x ht 3.5 mm
Ø 50 x ht 2.5 mm



82813 - PLAQUE 1 EMPREINTE
135 x 77 x ht 2.8 mm
125 x 65 x ht 1.8 mm



82803 - PLAQUE 8 EMPREINTES
240 x 125 x ht 2.8 mm
Ø 57 x ht 1.8 mm



82808 - PLAQUE 8 EMPREINTES
225 x 115 x ht 3.5 mm
Ø 50 x ht 2.5 mm



82814 - PLAQUE 8 EMPREINTES
250 x 120 x ht 3.3 mm
55 x 50 x ht 2.3 mm



82804 - PLAQUE 8 EMPREINTES
258 x 135 x ht 3.3 mm
Ø 57 x ht 2.3 mm



82811 - PLAQUE 10 EMPREINTES
225 x 115 x ht 3.5 mm
50 x 40 x ht 2.5 mm



82819 - PLAQUE 8 EMPREINTES
225 x 115 x ht 3.5 mm
55 x 45 x ht 2.5 mm

FEUILLES PVC RELIEF

RELIEF SHEETS

Le paquet de 15 feuilles semi-rigides **13.50 €**
Format 360 x 340 mm

Idéal pour donner un relief structuré à vos bûches, entremets, glaces, bonbons chocolats...



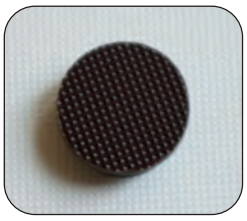
82900



82901



82902



82903



82904



82905



82906



82907



82908



82909



82910



82911



82912

82915 - KIT DE 13 FEUILLES **11.75 €**
Assortiment de 1 feuille
360 x 340 de chaque décor
Set of 13 chocolate decoration sheet

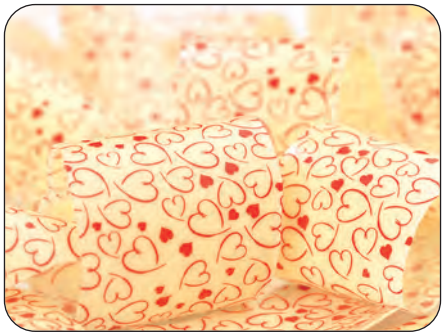
FEUILLES TRANSFERT POUR CHOCOLAT POLYÉTHYLÈNE

TRANSFERT FOR CHOCOLATE

Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur — 9.95 €



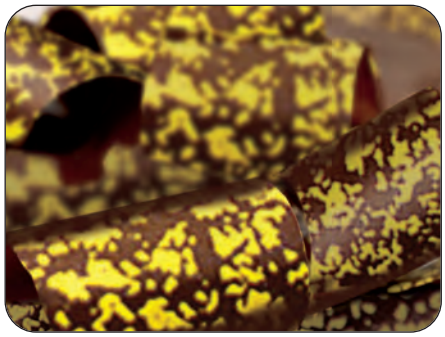
83001 - Grains de café jaunes dorés



83007 - Coeurs rouges



83015 - Musique jaunes dorés



83026 - Copeaux jaunes dorés



83030 - Arabesques jaunes dorés



83032 - Paillettes jaunes

Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur — 11.00 €



83041 - Rouge scintillant



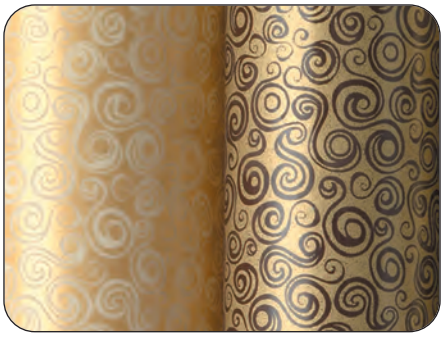
83042 - Vert scintillant



83043 - Bronze scintillant



83044 - Tuiles cacao



83046 - Or scintillant



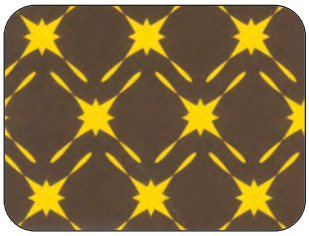
83047 - Tourbillon or

FEUILLES TRANSFERT POUR CHOCOLAT POLYÉTHYLÈNE

TRANSFERT FOR CHOCOLATE

Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur — 9.95 €

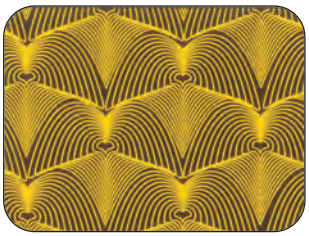
Permet de réaliser des décalcomanies sur le chocolat pour le décorer et ou le personnaliser.



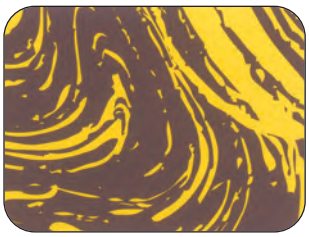
83009 - Cannage



83010 - Etoiles jaunes dorées



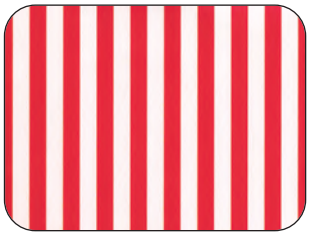
83011 - Cabaret



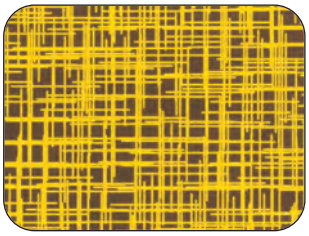
83025 - Marbre jaune



83031 - Spirales



83038 - Lignes rouges



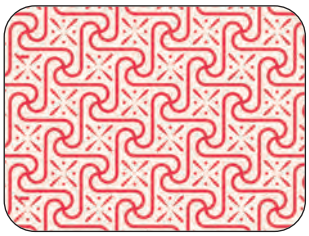
83039 - Lignes jaunes



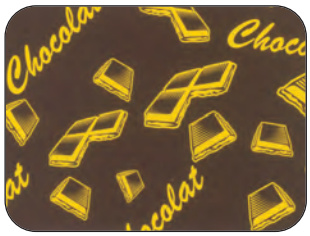
83045 - Tacheté cacao



83060 - Vagues rouges



83062 - Taches rouges

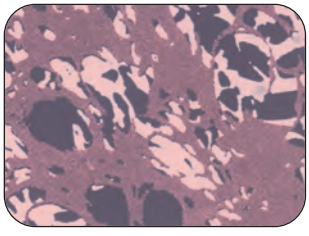


83070 - Chocolat

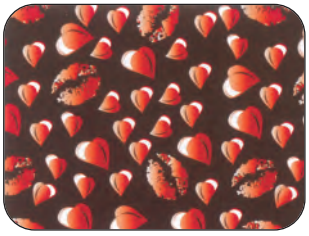


83072 - Fraises

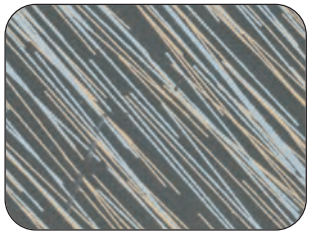
Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 2 couleurs — 16.00 €



83000 - Marbré rose



83006 - Bisous rouges



83035 - Tempête bleu/crème



83080 - Art déco

BOLDUCS
RIBBONS



RAPHIA SYNTHÉTIQUE 6.38 €
Bobine de 200 m
Synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
89900	Blanc 20	89910	Naturel 510
89901	Ecru 27	89911	Chocolat 88
89902	Bleu clair 96	89912	Noir 92
89903	Framboise 05	89913	Bordeaux 70
89904	Rouge 30	89914	Vert sapin 55
89905	Pivoine 145	89915	Vert anis 251
89906	Jaune 94	89916	Fuchsia 239
89907	Orange 95	89917	Rose 10
89908	Lilas 120	89918	Or 91
89909	Crème 35	89919	Argent 71



RAPHIA SYNTHÉTIQUE FLUO 6.38 €
Bobine de 200 m
Fluo synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
89920	Jaune	89922	Fuschsia
89921	Orange	89923	Vert



BOLDUC MIROIR 4.72 €
Bobine de 250 m - Larg 7 mm
Mirror gift wrap ribbon - Roll of 250 m

Code	Coloris	Code	Coloris
90100	Argent	90106	Rose
90102	Bleu roy	90107	Cuivre
90103	Or	90108	Chocolat
90104	Rouge	90109	Orange
90105	Vert	90110	Vert anis



BOLDUC POLYPROPYLÈNE
Gift wrap ribbon

LARGEUR 5 mm
Bobine de 500 m 1.55 €
Roll of 500 m

Code	Coloris
90000	Argent 71
90001	Blanc 70
90002	Bleu ciel 34
90003	Bleu roy 85
90006	Bordeaux 19
90010	Brun foncé 15
90012	Colorado 31
90015	Cyclamen 88
90018	Jaune citron 38
90019	Jaune Paques 55
90025	Noir 86
90026	Or 73
90030	Orange 75
90032	Rose 76
90035	Rouge 54
90038	Vert 81
90039	Vert menthe 39
90042	Violet 78

LARGEUR 7 mm
Bobine de 500 m 2.30 €
Roll of 500 m

Code	Coloris
90050	Argent 71
90051	Blanc 70
90052	Bleu ciel 34
90053	Bleu roy 85
90056	Bordeaux 19
90060	Brun foncé 15
90062	Colorado 31
90065	Cyclamen 88
90068	Jaune citron 38
90069	Jaune Paques 55
90075	Noir 86
90076	Or 73
90080	Orange 75
90082	Rose 76
90085	Rouge 54
90088	Vert 81
90089	Vert menthe 39
90092	Violet 78



BOLDUC POLYPROPYLÈNE FLUO 5.60 €
Bobine de 250 m - Largeur 10 mm
Gift wrap ribbon - Roll of 200 m

Code	Coloris	Code	Coloris
90094	Jaune	90096	Fuschsia
90095	Orange	90097	Vert



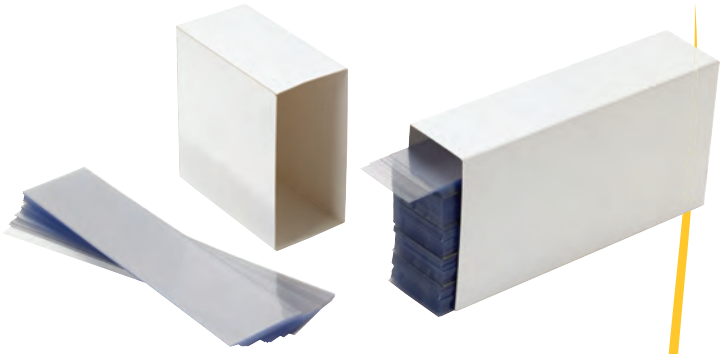
BOLDUC MIROIR, PLAISIR D'OFFRIR 8.08 €
Bobine de 250 m - Larg10 mm
Mirror gift wrap ribbon - Roll of 250 m

90120	90121
Or	Rouge



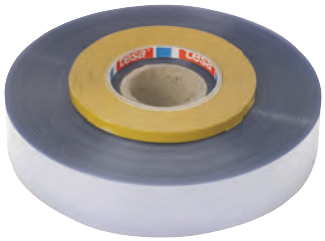
90099 - BOLDUC TRICOLORE 4.71 €
Bobine de 250 m - Larg 10 mm
Gift wrap ribbon - Roll of 250 m

RUBAN PVC
PVC ROLLS



RUBAN PÂTISSIER PVC PRÉDÉCOUPÉ
100 microns boite distributrice de 1000
Precut pastry ribbon
Idéal pour cercles individuels

Code	Long mm	Ht mm	€	Code	Long mm	Ht mm	€
90150	200	40	23.73	**90160**	200	45	26.70
90151	210	40	24.72	**90161**	210	45	27.69
90152	220	40	25.71	**90162**	220	45	28.68
90153	230	40	26.70	**90163**	230	45	29.66
90154	240	40	27.69	**90164**	240	45	30.65
90155	250	40	28.68	**90165**	250	45	31.64
90156	260	40	29.75	**90166**	260	45	32.63



RUBAN PÂTISSIER PVC 150 microns
Livré avec un rouleau adhésif double face
Colourless PVC roll for pastries

Code	Long mm	Ht mm	€
90172	250	30	22.12
90173	250	35	25.00
90174	250	40	27.85
90176	250	45	30.72
90177	250	50	33.62
90178	250	60	39.36



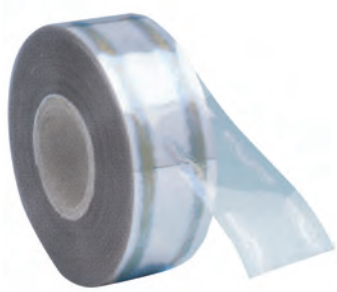
RUBAN P.V.C. PÂTISSIER INCOLORE
Colourless P.V.C. roll for pastries

100 MICRONS - 100 m

Code	Ht mm	€
90180	30	5.32
90181	35	6.20
90182	40	7.07
90183	45	7.98
90184	50	8.85
90186	60	10.62

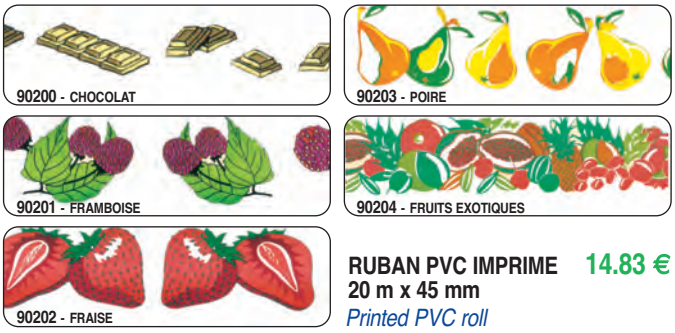
150 MICRONS - 100 m

Code	Ht mm	€
90187	30	10.05
90188	35	11.71
90189	40	13.38
90190	45	15.06
90191	50	16.74
90192	60	20.09

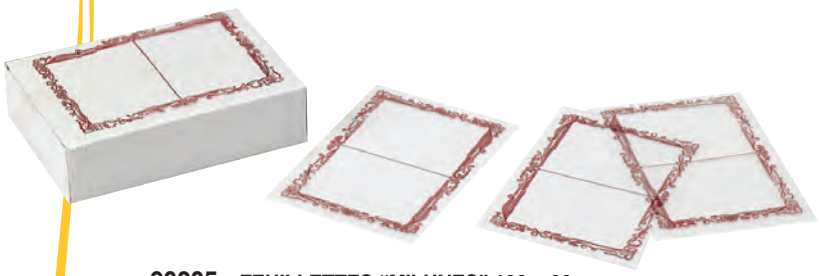


RUBAN P.V.C. PÂTISSIER PASSE PARTOUT OR
P.V.C. roll for pastries with gold stripes

Code	Long m	Ht mm	€
90195	100	35	15.56
90197	100	45	17.17



RUBAN PVC IMPRIME **14.83 €**
20 m x 45 mm
Printed PVC roll



90205 - FEUILLETTES "MILUNES" 130 x 90 mm
POLYPROPYLENE - IMPRESSION PPT BISTRE **8.62 €**
Boîte de 1000
Rectangular polypropylene sheets



FEUILLETTES "MILUNES" 130 x 90 mm POLYPROPYLENE
IMPRESSION "Délice Gourmet" - Boîte de 1000 **15.19 €**
Rectangular polypropylene sheet

90207 - FRUITS DU VERGER
90208 - FRUITS ROUGES
90209 - CHOCOLAT

RUBANS CHARLOTTE

RIBBON FOR CHARLOTTE



Matière polypropylène

RUBAN CHARLOTTE "POIS" **12.68 €**
Bobine de 20 mètres, largeur 45 mm



90320 - ROSE



90321 - ROUGE



90322 - VERT



90323 - VIOLET



90324 - BEIGE



90325 - BLEU



90326 - FUSCHIA



90327 - JAUNE

RUBAN CHARLOTTE "DÉGRADÉ" **10.77 €**
Bobine de 50 mètres, largeur 50 mm



90330 - BORDEAUX / BLEU



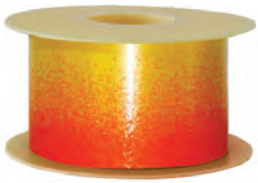
90331 - FUSCHIA / PARME



90332 - ROUGE / BLANC



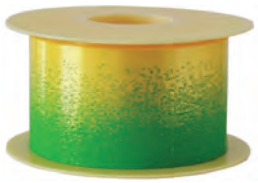
90333 - MARRON / BEIGE



90334 - JAUNE / ORANGE



90335 - JAUNE / VERT CLAIR



90336 - JAUNE / VERT



90337 - VERT / ROSE

RUBAN CHARLOTTE "DENTELLE" **10.45 €**
Bobine de 25 mètres, largeur 45 mm





90340 - NOIR



90341 - BLANC



90342 - JAUNE



90343 - MANDARINE



90344 - ROUGE



90345 - FUSCHIA



90346 - ANIS



90347 - VERT



90348 - TURQUOISE



90349 - BLEU

RUBANS
RIBBONS



RUBAN AUTO-TIRANT UNI, Bobine de 40 m larg. 19 mm **6.00 €**
Ribbon

90230 - Blanc 01
90231 - Bleu 06
90232 - Bleu turquoise 08
90233 - Cyclamen 13
90234 - Jaune 02
90235 - Marron 14
90236 - Mauve 16
90237 - Rose 05
90238 - Rouge 07
90239 - Orange 23
90240 - Vert 09



RUBAN DENTELLE OR - Bobine de 20 m - Larg. 40 mm **12.34 €** **- Larg. 50 mm** **13.32 €**
Ribbon for Charlotte

Coloris	Code Larg. 40 mm	Code Larg. 50 mm
Abricot 23	**90280**	**90300**
Blanc 01	**90281**	**90301**
Bleu pâle 06	**90282**	**90302**
Fuschia 13	**90283**	**90303**
Jaune 02	**90284**	**90304**

Coloris	Code Larg. 40 mm	Code Larg. 50 mm
Marron 14	**90285**	**90305**
Or 03	**90286**	**90306**
Rose 05	**90287**	**90307**
Rouge 07	**90288**	**90308**
Vert 10	**90289**	**90309**

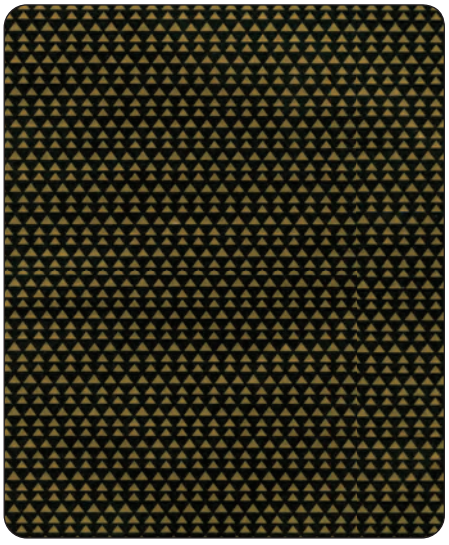
RUBAN SATIN BOITE DEVIDOIR - Bobine de 100 mètres
Satin ribbon



Coloris	Code Larg. 7 mm	Code Larg. 10 mm	Code Larg. 15 mm	Code Larg. 25 mm	Code Larg. 40 mm
N° 501 JAUNE PALE	**90401**	**90451**	**90501**	**90551**	**90601**
N° 505 VERT	**90405**	**90455**	**90505**	**90555**	**90605**
N° 507 ROUGE	**90407**	**90457**	**90507**	**90557**	**90607**
N° 508 MAUVE	**90408**	**90458**	**90508**	**90558**	**90608**
N° 509 BLANC	**90409**	**90459**	**90509**	**90559**	**90609**
N° 513 ROSE	**90413**	**90463**	**90513**	**90563**	**90613**
N° 514 JAUNE FLUO	**90414**	**90464**	**90514**	**90564**	**90614**
N° 516 BLEU PALE	**90416**	**90466**	**90516**	**90566**	**90616**
N° 517 JAUNE	**90417**	**90467**	**90517**	**90567**	**90617**
N° 518 ORANGE		**90468**	**90518**	**90568**	**90618**
N° 519 MARRON	**90419**	**90469**	**90519**	**90569**	**90619**
N° 520 BLEU	**90420**	**90470**	**90520**	**90570**	**90620**
N° 523 BORDEAUX	**90423**	**90473**	**90523**	**90573**	**90623**
N° 525 TURQUOISE	**90425**	**90475**	**90525**	**90575**	**90625**
N° 526 BLEU MARINE	**90426**	**90476**	**90526**	**90576**	**90626**
N° 542 FUSCHIA		**90482**	**90532**	**90582**	**90632**
	8.58 €	**9.01 €**	**12.34 €**	**19.29 €**	**31.86 €**

COLLECTION PAPIERS CADEAUX
WRAPPING PAPERS

ROULEAU DE 25 m x 70 cm **17.80 €**



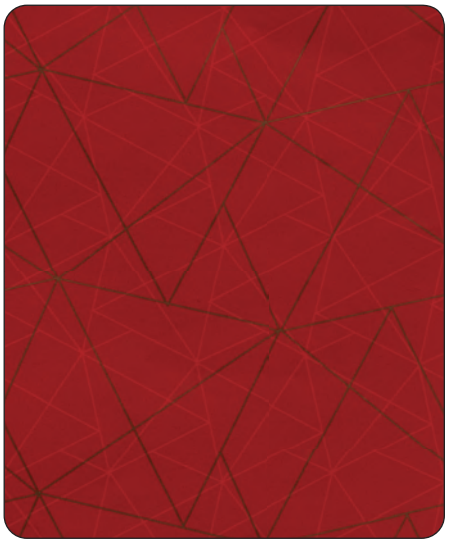
23373 - OR/NOIR



23383 - PARIS



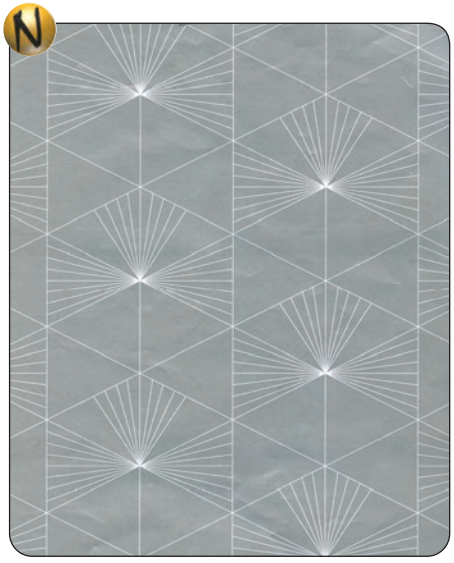
23379 - OR BRONZE



23374 - ROUGE LIGNES OR



23376 - ROUGE/OR



23380 - ARGENT



23389 - JUNGLE



23399 - DRAPEAUX



23398 - FUNNY

PRÉSENTATION ET AIDE À LA VENTE
SALE DISPLAY

Présentoir pour linéaire
Sales display

- Livré avec crochets
- *Delivered with hooks*



2 dimensions
2 dimensions





Retrouvez notre présentoir à cercles

page 383

PM / *Small* **:** 50 x h 200 cm

GM / *Big* **:** 100 x h 200 cm

- Idéal pour la présentation des moules silicones et du petit matériel
- *Ideal for the presentation of silicone moulds and small material*



PRÉSENTOIR POUR DOUILLES INOX
Dimensions : 40.5 x 27.5 x h 18 cm
Pour un assortiment de 62 douilles inox



DISPLAY STAND FOR S/STEEL TUBES
Dimensions : 40.5 x 27.5 x h 18 cm
For an assortment of 62 stainless steel tubes

Conditions : Merci de bien vouloir contacter notre service commercial
Terms : see with our marketing department.

TABLE DES MATIÈRES

A

Accessoires pour batteurs 436
Aérographe 297
Affûteuse électrique 31
Agitateur 322
Agrafeuse 469
Aiguille à brider 42
Aiguille à fruits déguisés 42
Aiguiseur 31
Allume gaz 59
Alupla 336-337
Ampoule à four 374
Appareil à palets 175
Appareil de découpe 66
Araignée inox 114
Armoire de stérilisation 421
Arômes 290-291-296
Aspirateur 423
Assiette carton 317-318
Assiette fibre de canne 349
Assiette plastique 318-319
Attache cello 469
Autocuiseur 11
Azyme ....497 à 499

B

Baba alu - fer blanc 168-169
Bac à glace 303
Bac à glaçons 59
Bac à ingrédients 378-379
Bac à pâte 54-55
Bac gastronorme ....454 à 458
Bac gerbable 376-377
Bac rectangulaire plastique ....53 à 55
Bain marie électrique 410
Bain marie chocolat 453
Bac multifonctions 55
Balai ....128 à 132
Balance mécanique 390
Balance électronique 391-392
Ballotin 308
Bamix 427
Banneton plastique et osier 371-372
Bande dentelle or 359
Baptême ....487 à 489
Barquette anti-adhésive 180-182
Barquette cuisson bois 330
Barquette fer blanc 167
Barquette fibre de canne 349
Barquette plastique ....345 à 348
Barre à ustensiles 59
Barre aimantée 29
Barre porte bons 59
Barre porte fiches 59
Barre silicone 288
Bassine cuivre 14
Bassine à friture tôle acier 18
Bassine inox 3
Bassine plastique 52
Bâtonnet à sucette 234
Bâtonnet agitateur 322
Bâtonnet barbe à papa 302
Bâtonnet esquimaux 302-306
Bâtonnet pomme d'amour 302
Batteur mélangeur ....432 à 435
Berceuse inox 30
Beurre de cacao coloré 294
Biscotte anti-adhésive 176-177
Biscotte tôle bleue 171
Biscuit de Savoie anti-adhésif 176
Biscuit de Savoie fer blanc 172
Blender 428
Bobèche ....484 à 486
Bobosse 478
Bobine à dévidage central 326
Bobineau de comptoir 362
Boîte à bonbons 467-468
Boite à épices 59
Boîte à ingrédients 53
Boîte à macarons ....308 à 310
Boîte à pizza 312
Boîte à tarte 311
Boîte bouchon verseur 53
Boîte burger 323
Boîte gastronorme 454-455
Boîte hermétique 54-454-455
Boîte pâtissière 311-316
Boîte pour glaces 303-306-307
Boîte pour verrines 317
Boîte PVC 310
Boîte sandwich 323
Boîte snacking 312-323-324
Boîte traiteur carton 311-316
Bol à salade ....312-324-346 à 349
Bolduc 557
Bombe de graisse - lubrifiant 254
Botte de sécurité 138
Bouchon à champagne 58
Bougie ....484 à 486
Boule de houx - mimosa 503
Boulier 437
Bouteille à jus 324
Bouteille à puncher 51
Bouteille thermos 321-460
Bouteille verseuse 51
Box isotherme 381-382
Brioche anti-adhésive 182-183
Brioche fer blanc 169
Brioche silicone 190
Brioche Téfal 185
Brosse à ongles 131-132
Brosse à dorer 127
Brosse à douille 109
Brosse à pétrin 127
Brosse à WC 142
Brosse agro alimentaire 131-132
Brosse de comptoir 127
Brosse de four 128
Brosse grattoir 125-128-404
Brosse lave-pont 128-131-132

Brosse métallique 404
Buste de marquise 284

C

Cabine de peinture 439
Cadre à biscuit plastique 100
Cadre d'épaisseur 445
Cadre extensible 160
Cadre inox 159-160
Cadre superposable 151
Cagette carton 364
Cagette plastique ....376 à 377
Caillebotis 377
Caisse à pâton 377
Caisse à viennoiserie 376-377
Caisse frigo inox 174
Caisse génoise anti-adhésive 177
Caisse génoise fer blanc - inox 174
Caissette à glace 351
Caissette alu pour chocolat 351
Caissette cuisine 333
Caissette européenne 351
Caissette plastique 351
Caissette plissée papier ....354 à 356
Cake anti-adhésif ....176 à 178
Cake composite 166
Cake design ....254 à 267
Cake fer blanc 172
Cake silicone 190-192
Cake Téfal 185
Calage pour verrines 317
Calot papier 137
Calotte inox 169
Calotte plastique 303
Candissoire 174
Canelé cuivre 169
Canneleur 40
Capsule déshydratante 506
Caraméliseur électrique 447
Carnet de feuilles argent/or 296
Carré à tarte inox 152-154-163
Carré carton 313
Carré métallisé pour bonbons 361
Carré rainé 312
Carré rainé métallisé 307
Cartouche pour siphon 301
Casse noix 59
Casserole à fondant inox 8
Casserole aluminium 12
Casserole inox ....7 à 11
Centrifugeuse 429
Cercle à tarte inox 152-154-163
Cercle extensible 156
Cercle inox ....152 à 162
Cercle pain surprise inox 155
Cercle perforé 152-153-163
Chablon inox 88-175
Chafing dish 459
Chalumeau 508
Chalumeau à sucre 448
Chariot de manutention 379
Chariot de service 418
Charlotte papier 137
Charlotte Téfal 185
Chauffe saucisses 410
Chaussure de sécurité 138
Chinois inox 5
Choco râpe 437
Chocolatière 453
Ciseaux 38-39
Ciseaux à œufs 69
Ciseaux à poissons 38-39
Ciseaux à volailles 38-39
Ciseaux cranté pour le sucre 38
Ciseaux de cuisine 38
Ciseaux multilames 38
Claie osier ....370 à 372
Clarificateur à œufs 60
Clip bag 112
Cocotte anti-adhésive ....16 - 17 et 19
Coffret biscuit plexi 467
Coffret easy fleurs 285
Collecteur à déchets 417
Colorant alimentaire ....292 à 296
Communion 490-491
Compresseur 297
Contact grill 408
Conteneur isotherme ....380 à 382
Coquilleur à beurre 41
Corbeille à pains 466
Corne d'abondance 284
Corne plastique 96
Cornet à décor papier 110
Cornet crème 174-166
Couche ourlée 374
Coupe à dessert 303-350
Coupe ananas 69
Coupe bande inox 438
Coupe champignons 69
Coupe foie gras 37
Coupe frites 62-66
Coupe légumes 62 à71-430
Coupe melons 60
Coupe œufs 69
Coupe pâte 20-97
Coupe pommes 69
Coupe radis 70
Coupe tomates 65
Coupe truffes 42
Couperet inox 30
Couteau à abattre 29
Couteau à coquilles saint jacques 36
Couteau à désosser ....26 à 29-43
Couteau à fromage 37
Couteau à huîtres 36
Couteau à génoise 26-33-43
Couteau à jambon 30-43
Couteau à julienne 39
Couteau à pizza 39
Couteau à pain ....23 à 33-43
Couteau à pamplemousse 40
Couteau à pâte 26

Couteau à poisson....36
Couteau à saigner....26-29
Couteau à salade....42
Couteau à steak....25-28-39
Couteau à tartiner....21-39
Couteau à tomates....22-23-26-39
Couteau à zester....40
Coupe avocat....42
Couteau bec d'oiseau....28
Couteau d'office....22 à 29-43
Couteau de boucher....22 à 29-43
Couteau de cuisine....22 à 29-43
Couteau économe....26-39
Couteau filet de sole....22-27-28-36
Couteau japonais....22 à 28-45
Couteau limonadier....58
Couteau scie....33
Couteau sur socle....33
Couteau tranchelard....27-28-29-30-43
Couvercle aluminium....13
Couvercle inox....9-10
Couvercle verre....16
Couvert plastique....322-339
Crème à récurer....144
Crêpière électrique....406
Crêpière alu anti-adhésif....15 à 17
Crêpière Téfal....15
Crêpière tôle acier....18
Croquembouche....284
Cuiseur à oeufs....411
Cuiseur à riz....410
Cuillère à cocktails....58
Cuillère à glace....302
Cuillère à mesure....50
Cuillère bois....117
Cuillère de service....461
Cuillère inox....4
Cuillère magique....42
Cuillère plume....41
Cul de poule inox....3
Cul de poule plastique....52
Cuve plastique....378

D

Dariole alu - fer blanc....168 - 169
Dariole anti-adhésive....181
Déboucheur surpuissant....145
Décapant fours....141-144
Décofruit....41
Décor azyme....497 à 499
Décor pâte d'amande....501-503
Décor sucre....500 à 504
Découpoir à chausson....86
Découpoir à galette....87
Découpoir à nougatine....75-76-81-88-89-90
Découpoir animaux....77
Découpoir caramel....86
Découpoir carré....79-83-84-85
Découpoir chiffre....81
Découpoir cloche....87
Découpoir cœur....77-79-83-92
Découpoir croissant....85
Découpoir éclair....88
Découpoir feuille de houx....86
Découpoir fruit....84
Découpoir inox....75-76-81 à 90
Découpoir ovale....78-82-86
Découpoir pain de campagne....83
Découpoir pain de mie....85
Découpoir pâte d'amande....88
Découpoir pièce montée....75-76-89-90
Découpoir pithiviers....87
Découpoir plastique....77 à 80-92 à 95
Découpoir poisson....85
Découpoir polyglass....78 à 80
Découpoir poussoir....93 à 95
Découpoir rond....78-79-82-87
Découpoir sapin....86-92
Découpoir tour Eiffel....89
Dégraissant industriel....143-144
Demi-sphère plastique....303
Démouleur....246-247
Dénoyauteur....70
Dentelle carton or....315
Dentelle papier....357 à 359
Dérouleur coupeur....362
Déshydrateur....414
Désinfectant chlore....145
Détartrant....145
Détartrant machine....145
Dévidoir de comptoir....470
Diable....379
Disque relais pour induction....13
Distributeur bobine à dévidage central....326
Distributeur à céréales....460
Distributeur à cornets....298-299
Distributeur à chocolat....453
Distributeur à sauces....56
Distributeur de savon....419
Distributeur essuie main....326
Diviseur à gâteaux inox....89-438
Dôme de marquise alu....284
Dosette d'alcool gélifié....459
Doseur à miel....57
Douchette....419
Douille à chantilly....102-103
Douille à ruban....105
Douille fleurs....102-103
Douille inox....102 à 107
Douille tritan....108 à 109
Dynacube - Dynacoupe....63

E

Ebauchoir....96
Ecailleur inox....36
Echelle....384 à 388
Ecumoire inox....4-114
Egouttoir à planche....120
Egouttoir à fruits....53-55
Egouttoir pour bacs gastro....455-456-458
Eminceur à légumes....39
Empreinte easy fleurs....285
Empreinte feuille....92-286-287
Empreinte tarte à sucre....89

Entonnoir à fondant automatique....5
Entonnoir plastique....52
Enveloppe à cake....361
Eplucheur....39-42
Eplucheur électrique....60
Eponge....140
Eprouvette....399
Equeteur à tomates....40
Essoreuse à salade....63
Essuie mains....326
Essuie verres....139
Etagère....419-420
Etiqueteuse....470
Etiquette adhésive....480 à 483
Etiquette hydrosoluble....455
Etiquette plastique....472 à 477
Exterminateur d'insectes....422
Extrait de café....296

F

Faitout inox....7 à 10
Fendeur à sandwichs....61
Fer à caraméliser....447
Feuille à palet....289
Feuille à pâton....364
Feuille de cuisson....253
Feuille dos droit....30
Feuille guitare....289
Feuille PVC relief....554
Feuille rodhoïd....289
Feuille silicone....192-253
Feutre....374
Feutre alimentaire....292
Feutre (stylo)....477
Ficelle....374
Fil à fromage....37
Fil de guitare....442-445
Fil or - argent....469
Filet de cuisson....251
Film étirable alimentaire....360
Film polypropylène neutre....362
Flacon verseur....56
Fleur azyme....497 à 499
Fleur cristallisée....503
Fleur pastillage....505
Fleur pâte d'amande....503
Fleur sucre....500-502
Flocons d'or....296
Flûte à champagne....320
Fontaine à chocolat....453
Fontaine à jus....460
Fontaine isotherme....460
Fontaine magique....484
Format milune « feuillette »....558
Forme demi-ronde inox....169
Forme diverse inox....152 à 162
Fouet....113
Fouet Dynamic....425-426
Fourchette à tremper....289
Fourchette de chef....22-26-28-32
Four à convection....409
Four micro ondes....402
Friand anti-adhésif....182
Frisure de calage....506
Friteuse électrique....405
Frix'air....300
Fusil....26-31
Fût plastique....378

G

Gant....134 à 135
Gaufrier....407
Génois anti-adhésif....181
Génois fer blanc....168
Gobelet carton....321-323
Gobelet plastique....320-321
Gouttière à bûche anti-adhésive....176
Gouttière à bûche fer blanc - inox....173
Gouttière à bûche plastique....303-327-328
Gouttière à bûche silicone....329
Graisse alimentaire....254
Grignette....35
Grille à pizza....126-250
Grille chromée - inox....114
Grille de découpe....100
Grille osier....370 à 371
Grille pochoir....99
Grille ronde....114
Grillepain....411
Guéridon....462
Guitare Kali....442 à 444

H

Hachoir électrique....414
Hâtelet papier....506
Housse pour échelle....388
Housse pour trancheur....413

I

Insecticide....147
Insert silicone....288
Intercalaire chocolats....467
Intérieur à glace....307
Isolette à glace....307

K

Kougloff anti-adhésif....184
Kougloff terre émaillée....173
Kougloff silicone....191

L

Lame de boulanger....35
Laminoir....431
Lampe à alcool....447
Lampe à sucre....446
Lampe de chauffage....411
Languette carton....313 à 315
Languette plastique....319
Lave mains....419
Lavette nettoyage....141
Librairie....509 à 516
Lingette désinfectante....140-146

Liquide vaisselle 144-146
Lisseur 263
Louche inox 4
Lyre à fromage 37
Lyre à génoise 70

M

Machine à couper le polystyrène 266
Machine à film alimentaire 360
Machine à fourrer 437
Machine à panini 408
Machine à pâte 72-73
Machine à tourner les légumes 65
Machine sous vide 416
Main aluminium 50
Main plastique 50
Mallette ....44 à 46
Manche à balai 130
Manche de pelle 124
Mandoline 67
Manique silicone 134
Manne plastique ....375 à 377
Manqué anti-adhésif 178-182
Manqué composite 166
Manqué fer blanc 170
Manqué silicone 190
Manqué Téfal 185
Mariage ....492 à 496
Marmite à soupe 459
Marmite aluminium 12-13
Marmite inox 7-9-10
Marqueur inciseur inox 84-87
Masque de protection 137
Ménagère sel/poivre 57
Mesure à alcool 58
Mesure graduée inox 51
Millasson anti-adhésif 181
Millasson fer blanc 168
Mini cake anti-adhésif 179
Mini cocotte fonte d'aluminium 19
Minuteur 399
Mise en bouche ....338 à 343
Mixeur 426-427
Mixeur blender 428
Mixeur Dynamic ....424 à 426
Mouchoir papier 326
Mortier inox 57
Moufle de protection anti-chaleur 134
Moufle silicone 134
Moule à charnière 179
Moule à coquille 160
Moule à glace ....303 à 306
Moule à pomme 39-40
Moule à quiche anti-adhésif 179
Moule à quiche fer blanc 168
Moule à raviolis 73
Moule à sucettes 233-234-531-540
Moule à tarte tatin anti-adhésif 184
Moule à tarte tatin cuivre 14
Moule aluminium jetable 336-337
Moule carré anti-adhésif 178-179
Moule carton Optima 332-333
Moule composite ....163 à 166
Moule KALI 164-165
Moule lunch tôle bleue 171
Moule papier 334-335
Moule petits fours anti-adhésif ....180 à 181
Moule petits fours fer blanc 167
Moule plastique rapide 246-247
Moule plastique semi-rigide ....148 à 149
Moule pour chocolat ....517 à 553
Moule pour pâtes de fruits 235
Moule traiteur plastique 346
Moule tritoast 171
Moule trois frères anti-adhésif 184
Moule trois frères fer blanc 173
Moule tulipe anti-adhésif 179
Moule silicone ....186 à 245
Moule silicone pour chocolat ....545 à 547
Moule silicone spécial décors ....256 à 265
Moule wedding cake 170
Moulin à muscade 57
Moulin à poivre 57
Moulin à sel 57
Moulin broyeur 62
Moulin électrique 415
Muguet plastique 506

N

Nappe papier 325
Nettoyant désinfectant ....143 à 146
Nettoyant inox 141
Nettoyant vitres 144-146
Nettoyant vitres de fours 144
Nonnette inox ....161 à 162
Noyaux de cuisson 59

O

Ossature inox 280-281
Outils de décoration 71
Ouvre boîtes 68

P

Paille 508
Paillette d'or 296
Pain complet anti-adhésif 176
Pain complet tôle bleue 171
Pain de mie anti-adhésif 177
Pain de mie tôle bleue 171
Palette à couche 124
Palette à enduire 34
Palette de stockage 377
Pancarte ....474 à 477
Panier à pain 375
Panier à défourner ....370 à 375
Panier pliant 379
Panier pour bassine à friture 18
Panneau de sécurité 142
Papier brioche 363
Papier cadeau 561
Papier cellophane 362
Papier cristal brun 361

Papier de cuisson 363
Papier emballage 363
Papier hygiénique 326
Papier journal 362
Papier kraft blanchi 363
Papier matelassé 361
Papier mousseline 363
Papier sulfurisé 362
Papillote papier 506
Passe sauce toile inox 5-6
Passoire à cocktail 58
Passoire à coulis 6
Passoire à fruits plastique 53-55
Passoire à légumes 6-13
Passoire inox 6
Pâte à polir le cuivre 141
Pâte à sucre 254
Pâte décor dentelle 264
Pâté en croûte anti-adhésif 184
Pâté en croûte inox 172
Pâtière plastique 378
Pavoflex ....237 à 243
Peigne à décor 97-98
Peigne effrangeur 469
Pèle pommes 60
Pèle pommes KALI 74
Pelle à farine 50
Pelle à four ....123 à 124
Pelle à frites 49
Pelle à gâteaux ....21-48 à 49
Pelle à jambon 120
Pelle à pizza 49-123-125
Pelle à poussière 130
Pelle de cuisine 32
Pelle inox 21
Pelle pince à gâteaux ....47 à 49
Pelle ronde inox 49
Pellon à four 124
Pèse sirop 398
Pétrin mélangeur 431
Ph mètre 398
Pichet inox 51-460
Pichet verre 52
Piège à cafards - à souris 147
Pierre à affûter 31
Pilon inox 58
Pince à arêtes 36
Pince à asperges 48
Pince à bonbons - chocolats ....48 à 49
Pince à crudités 47-48-461
Pince à dresser 47
Pince à gâteaux ....47 à 48
Pince à pâte 49
Pince à plaque 49
Pince à servir ....47 à 49-461
Pince à spaghettis 47
Pince silicone 47
Pinceau 129
Pinceau silicone 129
Pipe fumoir 415
Pipette plastique 344
Pique bois - plastique 344-507
Pique glace et cocktail 507-508
Pistolet électrique 439
Pistolet à air chaud 448
Plancha éléctrique 404
Planche à découper 120-121
Planche à pain 33
Plaque à blida alu 175
Plaque à bonbons ....548 à 552
Plaque à feuilletage 248
Plaque à induction 400-401
Plaque à macarons 193
Plaque à muffins 179
Plaque à pain aluminium 251
Plaque à pizza 250
Plaque à snacker 404
Plaque à tuiles inox 175
Plaque aluminium 248-249
Plaque anti-adhésive 249-250
Plaque baguettes aluminium 251
Plaque bûchettes 173-176
Plaque chauffante 382
Plaque de calage tulipcup 331
Plaque de four ....248 à 250
Plaque de travail aluminium 248
Plaque découpoirs plastique 77
Plaque dents de loup inox 175
Plaque eutectique 458
Plaque ficelles aluminium 251
Plaque friture 542-544-548
Plaque inox ....248 à 250
Plaque intercalaire chocolats 467
Plaque madeleines anti-adhésive 184
Plaque madeleines fer blanc 175
Plaque pâtissière Téfal 185
Plaque perforée 248-249
Plaquette azyme 499
Plaquette masse de sucre 501
Plat à paëlla tôle acier 18
Plat à pizza 250
Plat à rôtir aluminium 13
Plat à rôtir inox 9
Plat à sauter aluminium 12
Plat à sauter inox 10-11
Plateau charcutier inox 463
Plateau de présentation ....462 à 465
Plateau pâtissier 462-463
Plateau plastique 463-464
Plateau repas 319
Plateau tournant électrique 449
Plateau tournant inox 462
Plateau traiteur carton 316
Plonge inox 419
Poche jetable 111
Poche pâtissière ....110 à 112
Pochette à frites 323
Pocheuse à œufs 59
Pochoir à pain 100
Pochoir plastique ....99 à 101
Poêle à blinis 15-18
Poêle alu anti-adhésive ....15 à 17

Poêle céramique 15
Poêle inox 7-11
Poêle tôle acier 18
Poêlon à sabayon cuivre 14
Poêlon cuivre 14
Poids laiton 390
Poire à jus 51
Poivrière 57
Polystyrène 266-267
Pompe à sucre 447
Pomponnette anti-adhésive 181
Pomponnette fer blanc 168
Porte bobine 362
Porte bolduc 469-470
Porte cornets 298-299
Porte cuillères à glace 298
Porte douilles 106-109-112
Porte étiquette ..... 471 à 473
Porte outils 131
Porte pot à glace 298
Pot à coulis 351
Pot à glace 303
Pot à milk-shake 303-320
Pot gradué plastique 52
Pot plastique (à coulis, solo clip…) 351
Poubelle 417
Poudre d'or 296
Poudre lave-vaisselle 145
Poussoir à nonnettes 161
Présentoir à gâteaux ..... 272 à 282
Présentoir à macarons ..... 268 à 270
Présentoir à muffins et cupcakes 283
Présentoir à sucettes 283
Présentoir de table 462
Presse à nougatine 440-441
Presse agrumes 58-66-436-429
Presse ail 70
Presse fruits 429
Produits d'entretien ..... 143 à 146
Protège documents 479
Pulvérisateur 56-140
Pyramide à macarons 268-269
Pyramide inox 169

R

Raclette 96-98
Raclette à bûche 173
Raclette à crêpes 117
Raclette à vitres 131-132-142
Raclette maryse 119
Raclette sol ..... 130 - 131
Racloir à planches 120
Ramasse couverts 54
Ramasse miettes 42
Ramasse monnaie 477
Ramequin terre 173
Râpe à chocolat 437
Râpe à muscade 64
Râpe électrique 430
Râpe inox 64
Râpe rasoir 64
Raphia 557
Ratelier 126
Réchaud 403
Rectangle inox 153-159-160
Réfractomètre 398
Règle à biscuit 98
Règle à fondant 98
Règle égalisatrice 100
Règle graduée 115
Rolls 374
Rond carton ..... 313 à 315
Roquefortaise 37
Rose azyme 497-498
Rose pâte d'amande 503
Rose sucre 500-504
Rouleau à fromage alu 174
Rouleau à nougat 116
Rouleau à pâtisserie 115-116
Rouleau adhésif 469-470
Rouleau aluminium 360
Rouleau caramel 117
Rouleau coupe croissants 115
Rouleau de feuille or 296
Rouleau décor 263
Rouleau dentelle 359
Rouleau intercalaire carton 359
Rouleau losange 116
Rouleau multicoupe 117
Rouleau nylon lisse 115
Rouleau pique vite 116
Rouleau PVC 558
Rouleau Scotch brite 140
Rouleau universel 115
Roulette à pâte 116
Roulette à pizza 41-126
Roulette pour échelle et chariot 389
Ruban 559-560

S

Sabots 138
Sac à bonbons ..... 367 à 369
Sac à pain papier 365
Sac à pain plastique 367
Sac bretelle 366
Sac cabas 366
Sac cellophane 367
Sac croissants 364
Sac de regroupement 365
Sac farine 365
Sac isotherme 126-306
Sac nylon 367
Sac pain porteur 365
Sac polypropylène fond carton 368-369
Sac poubelle 417
Sac sandwich 365
Saladier 460
Salamandre 409
Salière 57
Saupoudreuse 51
Saucière inox 8
Sauteuse anti-adhésive 16-17

Sauteuse inox 8-11
Sautoir inox....7-8
Savarin anti-adhésif....176-180-181
Savarin fer blanc....172-173
Savarin silicone....191-195-226-228
Savon liquide 143
Scelleuse 469
Scie à génoise 30
Scie de boucher....30
Seau inox....4
Seau plastique 55-142
Sèche mains....419
Sèchoir à couches 374
Séchoir à pâtes....73
Sèchoir à poches pâtissières....112
Semelle carton or....315
Séparateur de graisse 57
Seringue à décors....106
Seringue à sauce....51
Serpillière....141
Serviette de table....325
Set de table....325
Shaker inox....58
Silhouette plastique 75
Siphon à crème....301
Socle roulant 375-381-382
Sorbetière 300
Spatule ABS....118
Spatule bois 117
Spatule inox 4-20-21-26-34
Spatule Elastomère....119
Spatule polyglass....118
Spatule silicone....119
Spatule thermomètre 119
Spatule triangulaire 20-21-34
Spray réfrigérant....254
Stop trottoir 478
Sucrier 57
Support carrés rainés 312
Support cercles et ustensiles....383
Support cul de poule....3
Support d'entonnoir 5
Support fouet 113
Support panier à pain 375
Support pelle 123-125
Support poches jetables....111
Support poches pâtissières....112
Support sac poubelle....417
Support sucettes....283-531
Support thermomètre....394

T

Table de guitare 387-445
Table de réchaud inox....403
Table de travail inox 387
Tablier 136
Taille fleurs....71
Tamis 122
Tapis relief 245-263
Tapis silicone 192-253
Tarifold 479
Tartelette anti-adhésive 181-183
Tartelette fer blanc - inox 167-168
Tartelette Téfal 185
Tartineur inox 21-39
Tasse à café....321
Testeur d'huile....393
Thermo plongeur 412
Thermomètre ....393 à 398
Thermoscelleuse 345
Tire bouchon 58
Toast tôle bleue....171
Toaster 409-411
Toile à banneton 374
Toile à couche....374
Toile de cuisson 253
Toque de chef 137
Toqueur à oeufs 69
Torchon 139
Tour Eiffel....270
Tourtière anti-adhésive....178-179-182-183
Tourtière composite 166
Tourtière fer blanc 169-170
Tourtière silicone....190
Tourtière Téfal....185
Trancheur électrique....413
Transfert pour chocolat....555-556
Trempeuse....450 à 453
Triangle rainé....312
Tritoast tôle bleue 171
Trousse....45-46
Tube à bonbons....468

V

Vannerie....370 à 373
Vaporisateur 51-56-140
Ventouse caoutchouc 142
Vernis alimentaire 254
Verre plastique....320-321
Verrine ....338 à 343
Vide ananas....40-69
Vide pommes....40
Vitrine plexi et PET 468
Vol au vent....87

W

Wedding cake 266-267-280-281
Wok 7-16

Z

Zesteur....40

A-Z INDEX

A

Accessories for beater 436
Adhesive dispenser....470
Adhesive rolls 469-470
Adjustable frame....160
Adjustable ring 156
Adjustable rolling pin 115
Airbrush....297
Alcohol lamp 447
All purpose tong....48 to 49-461
Almond paste decoration....501-503
Aluminium roll 360
Apple corer....40
Apple cutter....69
Apple peeler....60-74
Apron 136
Asparagus tong....48

B

Bag sealer....469
Baguette bag....365
Baguettes sheet....251
Bain marie....410
Bain marie cooker....8
Baker blade....35
Baker mitts....134
Baking bean....59
Baking filet 251
Baking mould paper....334-335
Baking sheet ....248 to 250
Ball making machine....437
Baller....39-40
Bamix....427
Basket for fryer....18
Basket plastic....375 to 377
Basting spoon 4
Beater - mixer ....432 to 435
Biodegradable label 455
Birth figurines ....487 to 489
Biscuit grill....99
Biscuits box plexiglass....467-468
Blender....428
Blinis frying pan 15-18
Bolduc dispenser 469-470
Boning knife ....22 to 29-43
Books....509 to 516
Bottle opener....58
Bottle plastic for juices 324
Bottle spraying 51
Bottle stopper....58
Bowl plastic....52 to 53
Bowl stainless steel....3
Box for dough....377
Boxes cardboard....311-316
Boxes for ice cream....303-306-307
Boxes for verrines....317
Bread bag ....365 to 367
Bread basket....370 to 375-466
Bread cutter ....22 to 33-43
Bread cutting board....33
Bread pan mould....171-172-176-177
Bread sheet....251
Bread slicer....33
Brioche....169-182 to 185
Broom stick holder 131
Broom ....128 to 132
Broomstick 130
Brush ....127 to 128
Brush for pastry tubes....109
Bulb for oven....374
Bulb for whippers 301
Burger box 323
Butcher knife....22 to 29-43
Butcher saw 30
Butcher steel....26-31
Butter curfer 41

C

Cake design....254 to 265
Cake divider 89-438
Cake holder....271 to 282
Cake mould....172 to 178
Cake roll pan 174
Cake server ....21-48 to 49
Cake stand....462
Cake tong....47 to 48
Can opener 68
Candles....484 to 486
Candy / icing pan s/steel....174
Canelé baba mould....169-179
Caramel rolling pin 117
Caramelizer....447
Cardboard plates 318
Cardboard boxes....311-312-316-317
Cases for knives ....44 to 46
Cases for ice-cream....351
Cases plastic 350-351
Caterer tray ....463 to 465
Catering box....316
Catering tray 316
Cereal dispenser....460
Chafing dish 459
Champagne flute....320
Charlotte mould tefal....185
Cheese form 174
Cheese knife 37
Cheese wire 37
Chef's hat....137
Chinese strainer....5
Chocolate bain marie 453
Chocolate cases 351-356
Chocolate dipping machine....450 to 453

Chocolate dish 467
Chocolate dispenser 453
Chocolate fork 289
Chocolate fountain 453
Chocolate grater 437
Chocolate maker 453
Chocolate mould ....517 to 547
Chocolate moulds sheet ....548 to 552
Chocolate shaver 437
Chocolate tong 48-49
Chocolate tuile sheet 175
Chocolate work surface 289
Clean hands 133
Cleaning ....140 to 146
Cleaning spatula 20-21-34
Cleaning wipes 140-146
Cleaver 30
Clingfilm 360
Clingfilm cutter 360
Clip 469
Clip bag 112
Clogs 138
Cocoa butter coloured 294
Coffee cups 321
Coffee flavour 296
Coin collecter 477
Colander 6
Collapsible basket 379
Colouring ....292 to 296
Communion 490-491
Composite mould ....163 to 166
Compressor 297
Contact grill 408
Container 378-379
Container rectangular ....53 to 55
Convection oven 409
Conveyor toaster 411
Cooking surface 253
Cool bag 306
Copper bowl 14
Copper cleaner 141
Corkscrew 58
Cotton candy sticks 302
Cream horn 166-174
Crepe maker 15 to18-406
Crepe scraper 117
Croissant bag 364
Croquembouche mould 284
Cuisine baking cups 333
Cupcake mould 331-332
Cutlery holder 54
Cutters plastic ....77 to 80-92 to 95
Cutters polyglass ....78 to 80
Cutters sheet 77
Cutters stainless steel ....75 to 90
Cutting board 120-121
Cutting board rack 120
Cutting grill 100
Cutting roller for croissants 115

D

Decorating knife ....39 to 41
Decorating rolling pin 263
Decoration comb 97-98
Decoration kit 71
Decospoon 41
Deep fryer 18
Dehydrating capsules 506
Deshydrator 414
Dish decoration 506
Dishwashing 419
Disinfectant wipes 140-146
Display sheet aluminium 249-250
Disposable aluminium mould 336-337
Disposable pastry bag 111
DJ turn table 449
Doily cardboard 315
Doily paper ....357 to 359
Doily paste 264
Dough cloth 374
Dough container 377
Dough cutters 96-97
Dough divider expandable 117
Dough fermentation linen 374
Dough knife 26
Dough marker 84-89
Dough mixer ....431 to 435
Dough scraper 97
Dough container 54-55
Drying rack 374
Dust bin 417
Dust pan 130
Dynamic mixer ....424 to 426

E

Easy flowers stamp 285
Egg cooker 411
Egg cracker 69
Egg cutter 69
Egg top cutter 69
Eggs separator 60
Eiffel tower 270
Electrical sharpener 31
Electrical slicer 413
Eutectic plate 458
Expandable frame 160

F

Fat separator 57
Felt 374
Filet knife 22-27-28-36
Filling machine 437
Fish bones remover 36
Fish knife 36
Fish scaler 36
Flavours 290-291-296
Floor mop 141

Floor scraper....130-131
Flour bag....365
Flour scoop....50
Fondant pan....8
Food mill....62
Frame for biscuit plastic....100
Frame stainless steel....152 to 162
Frame thick....445
French fries cutter....62-63-66
French fries pocket....323
Fruit jellie mould....235
Fruit press....58-66-425-429
Fruit strainer....53-55
Fruits needles....42
Fryer electrical....405
Frying pan....7-15-17
Funnel....52
Funnel automatic....5

G

Garlic press....70
Gas blowtorch....448
Gas cooker table....403
Gas lighter....59
Gas stoves....403
Gastronorm container....454 to 458
Gift wrap ribbon....557
Glasses....320-321
Gloves....134 to 135
Gold / Silver leaves....296
Gold flakes....296
Gold leaf in roll....296
Gold powder....296
Gold sequins....296
Graduated bottle....51
Graduated ruler....115
Grapefruit knife....40
Grater....64-430
Grates....114
Grill brush....404
Grinder electrical....415
Grip cheak holder....59
Guitar Kali....442 to 444
Guitar table....445

H

Half sphere mould....303
Ham knife....30-43
Ham shovel....120
Hand liquid cleaner....143
Hand dryer....419
Hand paper dispenser....326
Hand truck....379
Heating sheet....382
Hemisphere mould....169-186-194
Hemispherical bowl....3-52
Horizontal cake cutter....70
Horn of plenty....284
Hot air blower....448
Hot dog machine....410

I

Ice cream cone dispenser....298-299
Ice cream container....303
Ice cream container holder....298
Ice cream cup....303
Ice cream decoration....507-508
Ice cream making machine....300
Ice cream mould....304 to 306
Ice cream spoon....302
Ice cream spoon case....298
Ice cream wrapping....306-307
Ice cube tray....59
Induction cooker....400-401
Insect killer....422
Insecticide....147
Insert mould....288
Insulated container....380 to 382
Interface disk....13
Isothermical vacuum jug....321-460

J

Japan knife....22 to 28-45
Jug....51-460
Juice fountain....460
Juicer....429

K

Kali apple peeler....74
Kali mould....164-165
Kitchen knife....22 to 29-43
Kitchen spatula....32
Kitchen tab grabbers....59
Kitchen ustensils holder....59
Knife sterilizer....421
Kougloff mould....173-184-191

L

Label holder....471 to 473
Labelling....472 to 477
Labelling machine....470
Laddle....4
Lattice pie top cutter....116
Leaves print....92-286-287
Lid aluminium....13
Lid glass....16
Lid stainless steel....9 -10
Loaf pan....171-176-177
Lollypops holder....283-531
Lollypops mould....233-234-531-540

M

Macaron pyramid....268-269
Macaron sheet....193
Macarons boxes....308 to 310
Madeleines sheet....175-184
Magic fountain....484

Magic spoon....42
Magnetic knifes rack....29
Mandoline....67
Mango stoner....69
Marker....477
Marquise mould....284
Meal tray....319
Measuring jug....51-52
Measuring spoon....50
Meat fork....22-26-28-32
Meat grinder....414-436
Melon wedger....60
Microwaves oven....402
Milk shake tumbler....303-320
Mill....62
Millasson mould....168-181
Mincing knife....39
Mixer blender....428
Mobcap....137
Muffins holder....331
Multi fonction trolley....379
Mushroom slicer....69

N

Nail brush....131-132
Nougat rolling pin....116
Nougatine press....440-441
Nut cracker....59
Nutmeg mill....64
Nylon rolling pin....115

O

Oil tester....393
Oven baking sheet....248 to 250
Oven brush....128
Oven cleaner....141-144
Oven cleaning brush....128
Oven peel....123-124
Oven window cleaner....144
Oyster knife....36

P

Packing block for verrines....317
Paella pan....18
Pail plastic....55
Pail stainless steel....4
Pan oil spray....254
Pan stainless steel....7-9-10
Panini machine....408
Paper cone....110
Paper mould....334-335
Paper shopping bag....366
Paper towel roll dispenser....326
Papillote....506
Paring knife....22 to 29-43
Party bread rings....155
Pasta dryer....73
Pasta machine....72-73
Pastry bag....110-111
Pastry bag dryer....112
Pastry bag holder....112
Pastry cases....354 to 356
Pastry gun....439
Pastry knife....26-27-33
Pastry ribbon....558 to 560
Pastry rolls....111
Pastry saw....30
Pastry shop window....468
Pastry spatula s/steel....20-21-34
Pastry tray....462 to 465
Pastry wheel....116-117
Pate mould....172-184
Pavoflex....237 to 243
Peeler electric....60
Peeler knife....26-39
Perforated sheet....248-249
Petits fours moulds....167-168-180-181
Pie crimper....49
Pineapple corer....40
Pineapple slicer....69
Pizza baking grate....126-250
Pizza baking sheet....250
Pizza boxes....312
Pizza cutter....41-126
Pizza oven peel....123 to 125
Pizza pan....250
Plancha grill....404
Plastic bag....366-367
Plastic container for catering....345 to 349
Plastic cups....320-321
Plastic cutlery....322-339
Plastic label....472 to 475
Plastic mask....99-101
Plastic mould....148-149-246-247
Plastic plates....318-319
Polyglass spatula....118
Polystyrene cutting machine....266
Pots and pan aluminium....12-13
Pouring bottle....51
Powder for dishwasher....145
Pressure cooker....11
Protection mask....137
Pushing disk....161
Pyramid mould s/steel....169

Q

Quiche mould....168-179

R

Radish decorator....70
Raffia....557
Ramekin....173
Ravioli mould....73
Rectangular frame s/steel....159-160
Reeling paper....326
Reels of cotton....326
Refilable burner....459
Refractometer....398

Relief mat....245
Relief sheet....554
Revolving cake stand....462
Ribbon....557 to 560
Rice cooker....410
Rings holder....383
Rings stainless steel....152 to 158
Roast pan tong....49
Roasting pan....9-13
Roller docker....116
Roquefort slicer....37
Round cake pan....166-170-178-182 to 185
Round cardboard....313 to 315
Round container....378-379
Round small frame....161-162
Rubber scraper....119
Rubber spatula....119
Rubbish bag....417
Ruler....98-115

S

Safety boots....138
Safety panel....142
Safety shoes....138
Salad bowl....312-348-349
Salad dryer....63
Salad knife....42
Salamander....409
Sandwich bag....365
Sandwich boxes....323-324
Sauce dispenser....56
Sauce syringe....51
Saute pan....10 to 12
Saute pan stainless steel....7-8-11
Savarin mould....172 to 181
Scallop knife....36
Scales....390-392
Scissors....38-39
Scoop....50
Scraper....96-97
Scrub past....144
Scrub sponge....140
Scrubber roller....140
Sculting tools....71
Sealing machine....345
Serve up tong....47
Serving spoon....461
Sharpener....31
Sharpening stone....31
Sheet stainless steel....248 to 250
Sheeter....431
Shelves....419-420
Sieves....122
Silicone baker mitts....134
Silicone bar....288
Silicone brush....129
Silicone mat....192-193
Silicone mould....186 to 245
Silicone mould for chocolate....545 to 547-553-554
Silicone protector....134
Silicone spatula....119
Silicone tong....47
Skimmer....4-114
Smoke infusor....415
Smoother....263
Snacking boxes....312-323-324
Soap dispenser....419
Soap liquid....144
Soupe warmer....459
Spaghetti tong....47
Spice box....51-59
Spray cooler....254
Spray lacquer....254
Sprayer....51-56-140
Spreader....21-39
Spring form....179
Square cardboard....307-313-314
Square for tart....152-154-163-168
Square grooved....307-312
Square metallic for candy....361
Square mould....158-172-178-179-183
Srubbing brush....128-131-132
Stacking frames....151
Stainless steel cleaner....141
Stand for mixing bowl....3
Stapler....469
Steak knife....25 à 28-39
Sticks for ice-cream....302-306
Sticks for lollipop....234
Sticky label....480 to 483
Stock pot aluminium....12-13
Stock pot stainless steel....7 to 11
Stoner....70
Storage container....53-54-454-455
Strainer....5-6
Straws....508
String....374
String dispenser....374
Stripper....40
Strirrers....322
Sugar decoration....500 to 504
Sugar heating lamp....446
Sugar pan copper....14
Sugar paste....254
Sugar pump....447
Sugar dredger....51
Sugarcane fiber range....349
Sweet bag....368-369
Sweet box....310-467-468
Sweet tube....310-468
Syringe....51
Syrup density....398

T

Table cloths....325
Table crumber....42
Table stand....462
Tarifold pockets....479

Tart box ....311 to 312-324
Tart mould ....169 to 185
Tart ring....152-154-163
Tartlet mould ....164 to169-180 to 183
Tatin mould 14-184
Tea towel 139
Test tube 399
Thermometer ....393 to 399
Thermometer spatula....398
Thermometer stand....394
Thread 469
Timer....399
Toast mould....171
Toaster....409-411
Toffee apple sticks 302
Tomato cutter 65
Tomato knife....22-23-26-39
Transfert for chocolate 555-556
Tray gold cardboard....315-316
Tray plastic....463 to 465
Triple round bread mould 171
Trolley ....384 to 388
Trolley cover 388
Truffle slicer....42
Trussing needles....42
Tube holder....106-112
Tubes tritan ....108 to 109
Tubes stainless steel....102 to 107
Tuiles maker....175
Tulip mould....179
Tulipcup tray....331
Tumbler....320 to 323

U

Upright fridge tray 174

V

Vacuum cleaner 423
Vacuum pack machine....416
Vegetable colander....6-13
Vegetable cutter....67
Vegetable sharpener....71
Vegetable slicer....39 to 42
Verrine....338 to 343
Vol au vent 87

W

Wafer decoration....497 à 499
Waffle maker....407
Wash stand 419
Wedding....492 to 496
Wedding cake 76-266-267-280-281
Weight....390
Wheels for trolley 389
Whipper....301
Whisk 113
Whisk holder 113
Wicker basket ....370 to 373
Wicker grate....370 to 372
Window cleaner 144-146
Window scraper ....130 to 132
Wire for guitare 442-445
Wok 7-16-17
Wood moulds....330
Wood picks 507
Wood spatula 117
Wood spoon 117
Wrapping paper 561

Y

Yule log comb 173
Yule log mould....173-176-303-327 to 329
Yule log sheet 173-176

Z

Zester....40

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

DOCUMENTS

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

Toute commande n'est enregistrée qu'à réception d'un écrit (fax, e-mail ou courrier)

PRIX

Les prix indiqués s'entendent hors TVA, en Euros. Ils sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis.
Minimum de commande = 20 euros net HT

PORT ET EMBALLAGE

Tout envoi d'un montant supérieur ou égal à **500 € NET HT** est effectué **FRANCO** en France métropolitaine.

Au-dessous de cette somme, les frais de port sont à la charge du destinataire. Ils sont avancés sur facture.

Dans le cas d'expédition demandée par service express, le surcoût des frais de port sera à la charge de l'acheteur.

Même pour les envois franco, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes ou retards.

Lors de la livraison le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et confirmer ces réserves, dans les 3 jours par lettre recommandée (art. 105 du code du commerce) auprès du transporteur.
Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage »,… ou toutes autres mentions ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes au regard de la législation.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts. En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dégagée.

Pour l'exportation : différents selon les pays. Nous consulter à ce sujet.

RECLAMATIONS / RETOURS

Aucun retour n'est accepté sans accord préalable de notre part. Toute demande de retour doit être formulée par écrit.

Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :
- être dans son emballage d'origine
- ne pas avoir été utilisée
- être en parfait état, bien emballée afin d'éviter les dommages lors du transport.

Une pénalité de 10 % de la valeur marchandise s'appliquera pour non respect de ces conditions.

Toute commande spéciale, ne pourra être reprise

Tout incident relatif à des manquants devra être signalé dans un délai maximum de 8 jours après la date de livraison.

Les reliquats ne sont pas gérés.

CONDITIONS DE REGLEMENT

Conformément à la loi n°2008-776 du 4/08/2008
toutes nos factures sont payables à Noisy le Sec.
Les premières affaires, sont payables d'avance sur proforma ou en contre remboursement.
Le non-paiement d'une échéance suspend ou annule les commandes en cours.
Conditions normales, nous consulter.

RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi du 25 janvier 1985 modifiée par la loi du 1er juillet 1996, nos marchandises restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leur prix.

EN CAS DE LITIGE

Le Tribunal de Commerce de Bobigny (93 France)
est seul compétent, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs. Seule la loi française est applicable.

GENERAL TERMS OF SALE

To be valid, each order must contain the exact quantity and item codes of the products sold.

The photos, data and measurements in this catalogue are given for information purposes only ; the seller reserves the right to make any modifications is deems necessary on its products. The buyer shall be responsible for special items produced according to a model or design, with regard to patents.

PRICES

The products shall be provided at the prices applicable at the time of dispatch. We reserve the right to modify the prices at any time without previous notification.

DELIVERY

Delivery shall be made in accordance with the order and the modalities agreed upon by both the seller and buyer.
The goods shall be transported at the buyer's risk. The carrier shall be solely responsible for any damage, loss, theft or late deliveries. During delivery, the client must check the state of the delivered goods, indicate any specific reservations on the carrier exculpation document and confirm them with the carrier by registered mail within 48 hours after receiving the goods.

CLAIMS

In case of complaint concerning incomplete deliveries, or shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Goods may only returned after a formal agreement between the seller and buyer. Any product returned without this agreement shall be placed at the buyer's disposal and no credit note shall be issued.

The goods shall only be taken back on the following conditons :
The goods must be in a perfect state, must not have been used ; in their original package
A penalty of 10% of the value of the goods will apply for non-compliance with these conditions

Returned special items shall not be accepted.

PAYMENT

In accordance with law 2008-776 of 4 august 2008, the invoices are payable in Noisy Le Sec.
Payment terms can not be delayed and no deduction shall be made.
We reserve the right to modify the payment deadlines granted to its clients. At the end of these deadlines, the deliveries shall be paid in advance through bank transfer.

TITTLE RETENTION

Pursuant to the law of 25 january 1985, modified throught the law of 1996, the goods shall remain the seller's property until they are paid for in full.

DISPUTE

In case of disputes, both parties shall hereby submit to the courts of Bobigny (93000 France), with express waiver to any other jurisdiction to which they might have recourse.

NOTES

NOTES

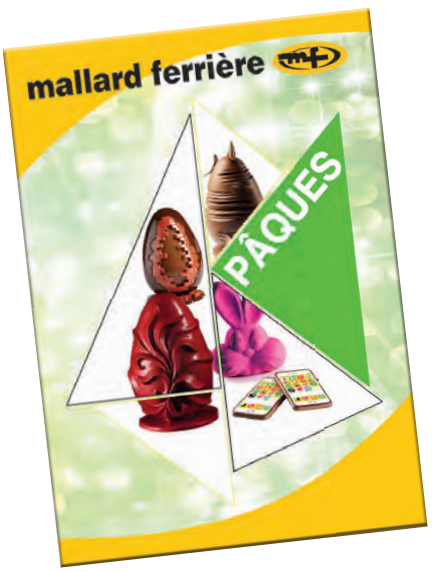
REMERCIEMENTS
THANKS TO

Boulangerie Pâtisserie
"L'Atelier des Artistes"
Luzia et Jorge pour leurs créations
et conseils d'experts

Jean-Philippe Walser
Professeur de pâtisserie à Nancy
Consultant, Démonstrateur
Auteur d'ouvrages professionnels

Nos Clients
pour la confiance qu'ils nous accordent

Egalement disponible :
Also available



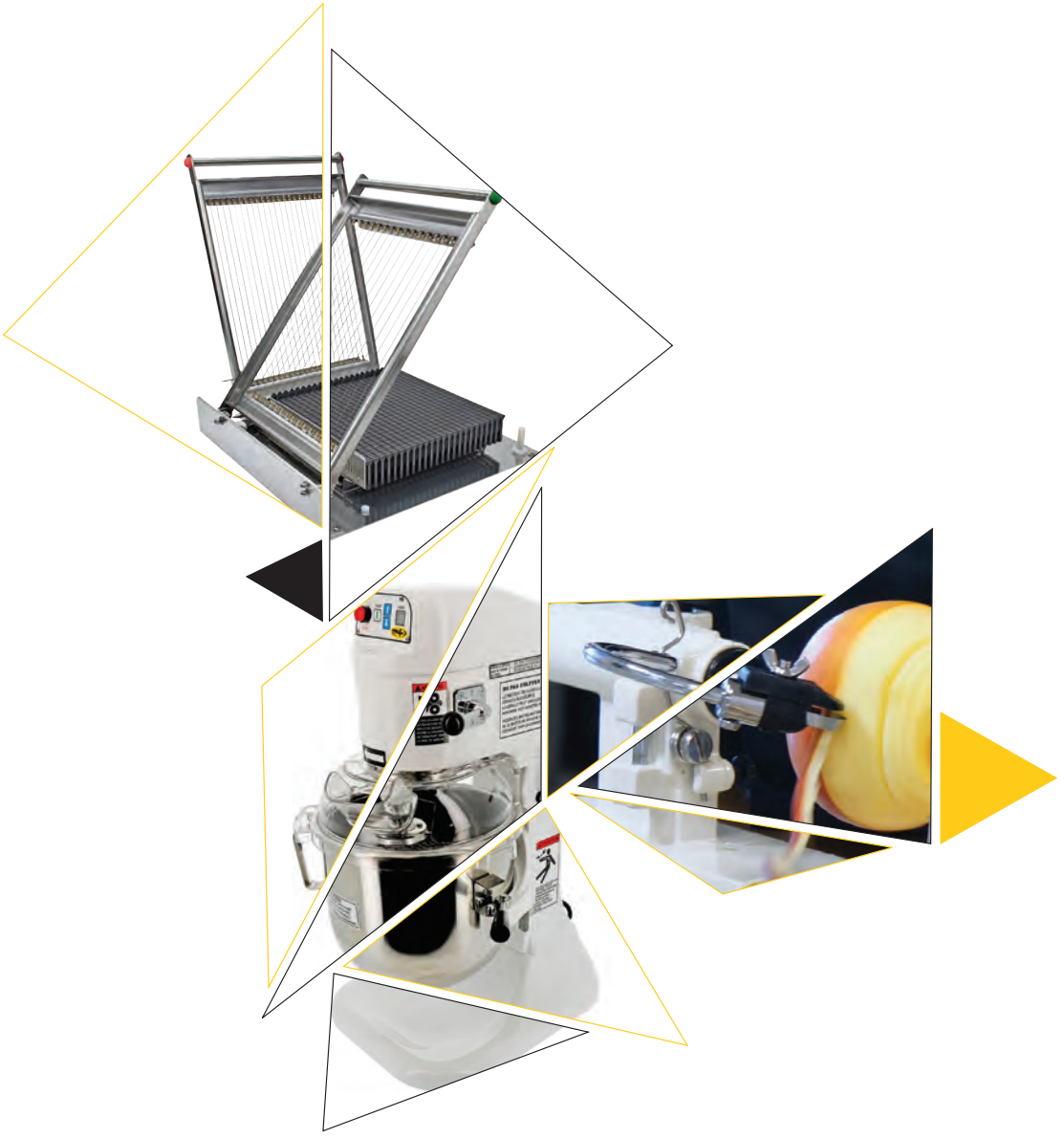
Catalogue Pâques
Easter catalogue



Catalogue Noël
Christmas catalogue

Retrouvez nous sur www.mallard-ferriere.com
Find us on www.mallard-ferriere.com

mallard ferrière



50, rue Léo Lagrange - 93130 NOISY-LE-SEC - FRANCE
Tél. : (33) 01 48 10 21 00 - Fax : (33) 01 48 91 96 10
Internet : http://www.mallard-ferriere.com
Email France : commercial@mallard-ferriere.com
Export : export@mallard-ferriere.com
Vente exclusive par revendeurs
Exclusive sales by retailers