

Manufacture



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

Chaque recette a son secret



CATALOGO  
2025



[www.labrigadedebuyer.fr](http://www.labrigadedebuyer.fr)



## LA BRIGADE DE BUYER



DE BUYER



SCARITECH



ROUSSELO  
DUMAS - SABATIER



N2J

In una cucina c'è lo chef. Ma da solo non può niente. Intorno a lui c'è un'abrigata : un'equipe affiatata, composta da forti personalità, che si arricchiscono l'un l'altra per creare insieme una cucina d'eccellenza.

Noi conosciamo perfettamente questo universo, per questo abbiamo creato la Brigade De Buyer, Un'equipe internazionale che progetta e fabbrica prodotti di prestigio nell'ambito dell'equipaggiamento della cucina e del forno, per i professionisti come per gli amatori. Noi amalgamiamo dei marchi complementari che vi accompagnano nella riuscita delle vostre migliori ricette. De Buyer, Lion Sabatier, 32 Dumas, Scaritech, Pebbly, tanti vantaggi per voi per lo sviluppo di una cucina innovativa, impegnata e sempre più saporita. Tutti noi vi auguriamo un anno di gioia e prosperità insieme a La Brigade De Buyer.



Grazie.

Presidente  
La Brigade de Buyer



## I 3 PILASTRI DELL'IMPEGNO CSR DE LA BRIGADE DE BUYER

1



CONTRIBUIRE ALLA  
TRANSIZIONE  
ECOLOGICA

2



TRAMANDARE E CONDI-  
VIDERE IL NOSTRO  
KNOW-HOW E LA  
NOSTRA PASSIONE

3



CONDURRE LA  
NOSTRA ATTIVITÀ  
IN MODO ETICO E  
CONFORME ALLE  
NORME



Manufacture

  
**de Buyer**  
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

Manifattura francese di utensili  
da cucina e pasticceria

# 195 anni di storia

Le Val d'Ajol  
Vosges (88)



25 000 m<sup>2</sup>

2 500 prodotti  
49 brevetti

210 dipendenti



Francia » 196



Stati Uniti » 9



Germania » 5



INNOVAZIONE



CONCEPIMENTO E  
PRODUZIONE FRANCESE



SAVOIR-FAIRE  
ARTIGIANALE E INDUSTRIALE



PADRONANZA DEI MATERIALI

Presenza internazionale  
**94 PAESI**



## I NOSTRI VALORI

AUTENTICITÀ SOLIDARIETÀ AMBIZIONE  
PASSIONE IMPEGNO



Certificata

« Azienda del patrimonio vivente »





## innovazione



▶ **LO STENDI PASTA** pagina 173

▶ **AIRMAT TAPPETINO DOUBLE FACE SILICONATO PER PÂTE À CHOUX**  
per bigné e impasto  
pagina 211



▶ **STAMPO ANTIADERENTE IN ACCIAIO RIVESTITO**  
pagina 197



▶ **GAMMA RIMOVIBILE LOQY**  
ALCHIMY LOQY  
Padelle ø 20 e 32 cm  
pagina 67



▶ **MINERAL B**  
• Wok ø 24 e 40 cm  
pagina 14  
• Padella con 2 maniglie fisse  
inox ø 28 cm pagina 16

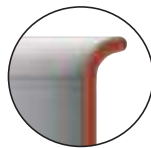


La nuova forma curva  
del wok Affinity :  
cottura più uniforme,  
più stabile

▶ **ACERO MULTICAPAS AFFINITY** pag. 48

### Aggiornamento del design :

I bordi sono ora chiusi, per un prodotto più resistente. I nuovi bordi svasati offrono un bordo versatore e salvagoccia più efficaci. Infine, le pentole rotonde Affinity possono ora essere dotate dei coperchi in acciaio inossidabile della gamma. La nuova versione sarà disponibile dal 1° aprile 2025.



Wok Affinity  
ø 32 cm  
pagina 50



Padella antiaderente Affinity  
con rivestimento in ceramica  
da ø 20 a 32 cm pagina 50

▶ **TEGAME IN ACCIAIO INOX**  
pagina 95



▶ **INSERTI PROTETTIVI**  
pagina 101









# ACCIAIO

---







BOX Pizza



| Codice  | Descrizione                            | Lcm  | lcm | Hcm | Kg |
|---------|----------------------------------------|------|-----|-----|----|
| 4970.00 | Disponibile fino ad esaurimento scorte | 47,5 | 30  | 10  | 2  |
|         |                                        |      |     |     |    |
|         |                                        |      |     |     |    |
|         |                                        |      |     |     |    |
|         |                                        |      |     |     |    |
|         |                                        |      |     |     |    |

BOX #crepesparty



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm |
|---------|-------------|------|-----|-----|
| 5615.01 |             | 47,5 | 30  | 10  |
|         |             |      |     |     |
|         |             |      |     |     |
|         |             |      |     |     |
|         |             |      |     |     |
|         |             |      |     |     |



BOX Steak Lover



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 5610.03 |             | 47,5 | 30  | 10  | 2,85 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |



BOX #BRUNCHTIME



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 5612.01 |             | 47,5 | 30  | 10  | 1,93 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |





LE CHIARE

MINERAL B  
· PRO ·

MINERAL B  
· BOIS ·

MINERAL B

Carbone Plus

BLUE  
CARBON

La Lyonnaise

LE SCURE

Collezione

Materiale  
dei prodotti

Spessore

Tipi di cottura

Concepito per  
cucinare

Finitura

Fonti di calore

Tipo di manicatura  
curva alla francese

Fissaggio delle  
manicature

Passaggio in forno

Lavaggio in  
lavastoviglie

Profilo

Diametro (cm)

Garanzia

PCB (unità d'imballo)

Ferro chiaro

2,5 a 3 mm

Saltare / Grigliare / Dorare



Protezione naturale con cera d'api naturale



Manico in lega  
d'acciaio

Mmanico piatto  
e legno

Manico piatto o  
manico amovibile

Manico piatto

Manico piatto

Rivettate +  
blocca calore

Rivettate

Elettro saldate



Veloce per 10  
minuti a 200 °C



Veloce per 10  
minuti a 200 °C



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

20 a 32

12 a 40

12 a 50

14 a 45

A vita

1

1

1

3 - 5

1

10

FORNO IN ACCIAIO con coda in acciaio inox fuso

Finitura protettiva a cera d'api

Coda rivettata in acciaio inox: può essere cotta in forno  
spessore da 2,5 a 3 mm - indeformabile

Tutti i bruciatori, compresi quelli a INDUZIONE

Prodotto in Francia

Ideale per la cottura in salse e grigliate

# MINERAL B · PRO ·



## Padella MINERAL B PRO con manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 5680.20 |             | 20  | 3,3 | 2,5   | 14         | 1,09 |
| 5680.24 |             | 24  | 3,5 | 2,5   | 17,5       | 1,44 |
| 5680.28 |             | 28  | 4   | 3     | 21         | 2,17 |
| 5680.32 |             | 32  | 4,5 | 3     | 23         | 2,9  |

## Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B PRO



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 5684.24 |             | 24  | 7,7 | 2,5   | 2,5   | 2    |
| 5684.28 |             | 28  | 8,7 | 4     | 2,5   | 2,49 |



## Padella omelette MINERAL B PRO con manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------|
| 5681.24 |             | 24  | 2,5   | 1,5  |
| 5681.28 |             | 28  | 3     | 2,25 |



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

ROBUSTO - PROFESSIONALE - RICICLABILE

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

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

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

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

Prodotto in Francia

MINERAL B  
• BOIS •

## Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Fondo ø cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 5710.20 |             | 20  | 3,2 | 2,5   | 14         | 1,05 |
| 5710.24 |             | 24  | 3,5 | 2,5   | 17,5       | 1,41 |
| 5710.26 |             | 26  | 4   | 3     | 18,5       | 1,93 |
| 5710.28 |             | 28  | 4   | 3     | 21         | 2,18 |
| 5710.32 |             | 32  | 4,5 | 3     | 23         | 2,66 |

## Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | ø base cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-------|-----------|------|
| 5714.24 |             | 24  | 45,6 | 7,7 | 2,5   | 2,5   | 16,5      | 1,88 |
|         |             |     |      |     |       |       |           |      |
|         |             |     |      |     |       |       |           |      |
|         |             |     |      |     |       |       |           |      |

## Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B BOIS



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|-----|
| 5715.24 |             | 24  | 45,5 | 1,2 | 2,5   | 21         | 1,2 |
| 5715.26 |             | 26  | 47,8 | 1,3 | 2,5   | 22,5       | 1,4 |
|         |             |     |      |     |       |            |     |
|         |             |     |      |     |       |            |     |
|         |             |     |      |     |       |            |     |
|         |             |     |      |     |       |            |     |

## Padella per 3 Blinis MINERAL B BOIS



| Codice  | Descrizione      | Øcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|------------------|-----|-------|-----|
| 5712.03 | 3 blinis ø 10 cm | 27  | 2     | 1,2 |
|         |                  |     |       |     |
|         |                  |     |       |     |
|         |                  |     |       |     |
|         |                  |     |       |     |

## Wok bombato MINERAL B BOIS



| Codice  | Descrizione                                                  | Øcm  | Lcm  | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------|------|------|------|-------|-------|------------|------|
| 5717.28 |                                                              | 28   | 51,2 | 8    | 3,7   | 1,5   | 13,7       | 1,44 |
| 5717.32 |                                                              | 32   | 63,6 | 9,15 | 5,6   | 1,5   | 15         | 1,81 |
| 3329.10 | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte | 34,5 |      |      |       |       |            | 0,14 |
|         |                                                              |      |      |      |       |       |            |      |
|         |                                                              |      |      |      |       |       |            |      |
|         |                                                              |      |      |      |       |       |            |      |

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

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

## Coperchio in vetro



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4111.20 |             | 20  | 7,5 | 0,4  |
| 4111.24 |             | 24  | 7,5 | 0,53 |
| 4111.28 |             | 28  | 7,5 | 0,7  |
| 4111.32 |             | 32  | 7,5 | 1    |

## FORNELLO IN ACCIAIO

## Finitura protettiva in cera d'api

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

spessore da 2,5 a 3 mm - indeformabile

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

10 min. a 200°C

Tutti i bruciatori, compresi quelli a INDUZIONE

Prodotto in Francia - ORIGINE FRANCIA GARANTITA

Ideale per la grigliatura di salsicce e doratura

# MINERAL B



## Padella lionese - Acciaio pesante MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 5610.20 |             | 20  | 3,3 | 2,5   | 14         | 1    |
| 5610.24 |             | 24  | 3,5 | 2,5   | 17,5       | 1,39 |
| 5610.26 |             | 26  | 4   | 3     | 18,5       | 1,9  |
| 5610.28 |             | 28  | 4   | 3     | 21         | 2,15 |
| 5610.32 |             | 32  | 4,5 | 3     | 23         | 2,63 |
| 5610.36 |             | 36  | 5   | 3     | 26         | 3,53 |

## Padella lionese "GRILL" - Acciaio pesante MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 5613.26 |             | 26  | 4   | 2,5   | 18,5       | 1,37 |
| 5613.32 |             | 32  | 4,5 | 2,5   | 23         | 2,31 |



Padella steak MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------------|------|
| 5616.24 |             | 24  | 2,5   | 18         | 1,27 |
| 5616.28 |             | 28  | 2,5   | 21,3       | 1,63 |
|         |             |     |       |            |      |
|         |             |     |       |            |      |
|         |             |     |       |            |      |
|         |             |     |       |            |      |
|         |             |     |       |            |      |



Coperchio universale in acciaio speciale per padelle



| Codice  | Descrizione              | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|--------------------------|-----|-------|------|
| 3460.02 | Per padelle ø 20 - 24 cm | 25  | 0,8   | 0,35 |
| 3460.03 | Per padelle ø 26 - 28 cm | 29  | 0,8   | 0,45 |
| 3460.04 | Per padelle ø 30 - 32 cm | 34  | 0,8   | 0,61 |

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

Parte inferiore pulimentata a specchio



Padella lionese tonda profonda - Acciaio pesante MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 5614.24 |             | 24  | 7,8 | 2,5   | 2,5   | 16,5       | 1,85 |
| 5614.28 |             | 28  | 8,7 | 4     | 2,5   | 19,5       | 2,47 |
| 5614.32 |             | 32  | 9,6 | 5,5   | 2,5   | 22,5       | 3    |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |

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



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 5654.24 |             | 24  | 7,8 | 2,5   | 2,5   | 16,5       | 1    |
| 5654.28 |             | 28  | 8,7 | 4     | 2,5   | 19,5       | 1,8  |
| 5654.32 |             | 32  | 9,6 | 5,5   | 2,5   | 22,5       | 2,26 |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |



Wok bombato MINERAL B con manico

new  
2025



| Codice  | Descrizione                                                  | Øcm  | Lcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |      |
|---------|--------------------------------------------------------------|------|-----|------|-------|-------|------------|------|------|
| 5617.24 |                                                              | 2025 | 24  | 43,4 | 7     | 2,4   | 1,5        | 11,3 | 1,15 |
| 5617.28 |                                                              |      | 28  | 51,5 | 8     | 3,7   | 1,5        | 13,7 | 1,41 |
| 5617.32 |                                                              |      | 32  | 61,8 | 9,15  | 5,6   | 1,5        | 15   | 1,78 |
| 3329.10 | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte |      |     | 34,5 |       |       |            |      | 0,14 |
| 5617.40 |                                                              | 2025 | 40  | 74,5 | 23    | 9,4   | 1,5        | 19,5 | 3,32 |

Nuova forma bombata dei wok : maggiore capacità ed inoltre questo wok bombato, grazie alla base larga è particolarmente stabile su tutte le fonti di calore e offre maggiore volume. L'wok è da sempre l'utensile universale della cucina asiatica che si rivela ideale per una gastronomia naturale e dietetica con pochi grassi, pur nel rispetto dei sapori originali degli alimenti. Lo spessore di 1,5 mm permette di creare uno schermo nei confronti delle fonti di calore sempre più potenti, garanzia di una cucina facilmente digeribile.

Coperchio in vetro



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3429.14 |             | 14  | 0,24 |
| 3429.16 |             | 16  | 0,29 |
| 3429.18 |             | 18  | 0,35 |
| 3429.20 |             | 20  | 0,41 |
| 3429.24 |             | 24  | 0,58 |
| 3429.28 |             | 28  | 0,74 |
| 3429.32 |             | 32  | 1,1  |

Padella omelette MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------|
| 5611.20 |             | 20  | 2,5   | 1,03 |
| 5611.24 |             | 24  | 2,5   | 1,35 |
| 5611.28 |             | 28  | 3     | 2,15 |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |



Padella crêpes - Acciaio pesante MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 5615.24 |             | 24  | 45,5 | 1,2 | 2,5   | 21         | 1,13 |
| 5615.26 |             | 26  | 47,8 | 1,3 | 2,5   | 22,5       | 1,33 |
| 5615.30 |             | 30  | 54,1 | 1,5 | 2,5   | 25,5       | 1,78 |
|         |             |     |      |     |       |            |      |
|         |             |     |      |     |       |            |      |

Padella Blinis - Acciaio pesante MINERAL B

| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-------|------------|------|----|
| 5612.12 |             | 12  | 24,1 | 2,5   | 9,5        | 0,43 | 5  |
| 5612.14 |             | 14  | 26   | 2,5   | 11,5       | 0,51 | 5  |
|         |             |     |      |       |            |      |    |
|         |             |     |      |       |            |      |    |
|         |             |     |      |       |            |      |    |
|         |             |     |      |       |            |      |    |



Padella per Poffertjes MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Kg  |
|---------|-------------|-----|------|-----|
| 5612.16 |             | 27  | 47,8 | 1,1 |
|         |             |     |      |     |
|         |             |     |      |     |
|         |             |     |      |     |
|         |             |     |      |     |

16 Poffertjes ø 4 cm



Padella per 3 Blinis MINERAL B



| Codice  | Descrizione      | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|------------------|-----|-------|------|
| 5612.03 | 3 blinis ø 10 cm | 27  | 2     | 1,11 |
|         |                  |     |       |      |
|         |                  |     |       |      |
|         |                  |     |       |      |
|         |                  |     |       |      |



Padella grill rettangolare con due manici



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 5640.02 |             | 38  | 26  | 2,5 | 2,49 |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |

Padella PLANCHAL rettangolare con due manici



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 5640.01 |             | 38  | 26  | 2,5 | 2,5   | 2,21 |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |

Padella per paella MINERAL B con 2 maniglie fisse inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 5652.28 |             | 28  | 4,4 | 3     | 21         | 1,97 |
| 5652.32 |             | 32  | 4,2 | 3     | 23         | 2,5  |
|         |             |     |     |       |            |      |

Tegame ovale MINERAL B con 2 maniglie fisse inox



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------------|------|
| 5651.36 |             | 36  | 24  | 4,8 | 2,5   | 21         | 2,26 |
|         |             |     |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |     |       |            |      |

## ACCIAIO

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

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

IDEALE PER SCOTTARE, ROSOLARE E GRIGLIARE

CARBONE PLUS



## Padella lionese - Acciaio pesante



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|----|
| 5110.18 |             | 18  | 35,1 | 3   | 2,5   | 12         | 0,89 | 3  |
| 5110.20 |             | 20  | 36,8 | 3,2 | 2,5   | 14         | 1,03 | 3  |
| 5110.22 |             | 22  | 42   | 4   | 2,5   | 15,5       | 1,24 | 3  |
| 5110.24 |             | 24  | 44   | 3,5 | 2,5   | 17,5       | 1,31 | 3  |
| 5110.26 |             | 26  | 48,5 | 4   | 3     | 18,5       | 1,93 | 3  |
| 5110.28 |             | 28  | 50,5 | 4   | 3     | 20         | 2,1  | 3  |
| 5110.30 |             | 30  | 54   | 4,2 | 3     | 21,5       | 2,35 | 3  |
| 5110.32 |             | 32  | 60   | 4,5 | 3     | 23         | 2,71 | 1  |
| 5110.36 |             | 34  | 69,5 | 4,5 | 3     | 26         | 3,5  | 1  |
| 5110.40 |             | 38  | 73   | 5,3 | 3     | 30         | 4,11 | 1  |
| 5110.50 |             | 48  | 91   | 5,7 | 3     | 41         | 6,13 | 1  |

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

## Padella lionese tonda con manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|----|
| 5130.20 |             | 20  | 36,6 | 3,2 | 2,5   | 14         | 1    | 3  |
| 5130.24 |             | 24  | 43,7 | 3,5 | 2,5   | 17,5       | 1,39 | 3  |
| 5130.28 |             | 28  | 51   | 4   | 3     | 20         | 2,12 | 3  |
| 5130.32 |             | 32  | 59,6 | 4,5 | 3     | 23         | 2,71 | 1  |

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

## Padelle - Acciaio pesante



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------------|------|----|
| 5111.36 | Ovale       | 36  | 26  | 4   | 2,5   | 21         | 2,3  | 3  |
| 5111.40 | Ovale       | 40  | 28  | 5   | 3     | 23         | 3,32 | 1  |

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

## Padella ovale per pesce



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------------|------|
| 5131.36 |             | 36  | 26  | 4,6 | 2,5   | 21         | 2,39 |

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

## Padella crêpes - Acciaio pesante



| Codice                    | Descrizione     | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Fondo ø cm | Kg   | UC |
|---------------------------|-----------------|-----|------|-----|-------|------------|------|----|
| 5120.18                   | Spessore 2,5 mm | 18  | 36,2 | 1,1 | 2,5   | 15         | 0,71 | 5  |
| 5120.20                   | Spessore 2,5 mm | 20  | 38,4 | 1,1 | 2,5   | 17         | 0,83 | 5  |
| 5120.22                   | Spessore 2,5 mm | 22  | 42,2 | 1,3 | 2,5   | 19         | 1,02 | 5  |
| 5120.24                   | Spessore 2,5 mm | 24  | 44,2 | 1,3 | 2,5   | 21         | 1,14 | 5  |
| 5120.26                   | Spessore 2,5 mm | 26  | 50,2 | 1,3 | 2,5   | 22,5       | 1,37 | 5  |
| Grande padella per crêpes |                 |     |      |     |       |            |      |    |
| 5120.30                   | Spessore 2,5 mm | 30  | 54,2 | 1,7 | 2,5   | 25,5       | 1,79 | 3  |

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

## Padella Blinis - Acciaio pesante



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Perso | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|------|-----|-------|-------|------|----|
| 5140.12 |             | 12  | 24  | 12,2 | 2   | 2,5   | 9,5   | 0,41 | 10 |

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



## Padella lionese con 2 maniglie - Acciaio pesante



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|----|
| 5113.24 |             | 24  | 4   | 2,5   | 17,5       | 1,2  | 3  |
| 5113.28 |             | 28  | 4,5 | 3     | 20         | 1,9  | 3  |
| 5113.32 |             | 32  | 5,5 | 3     | 23         | 2,4  | 1  |
| 5113.36 |             | 36  | 6   | 3     | 26         | 3    | 1  |
| 5113.40 |             | 40  | 6   | 3     | 30         | 3,78 | 1  |
| 5113.50 |             | 50  | 6   | 3     | 41         | 5,82 | 1  |

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

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

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



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm  | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|------|-------|------|----|
| 5114.35 |             | 35  | 60,5 | 8,5  | 1,5   | 1,46 | 3  |
| 3122.00 |             | 24  |      | 3,65 | 1     | 0,25 | 1  |

## Padella grill tonda



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------------|------|----|
| 5530.26 |             | 26  | 48  | 4,3 | 2,5   | 18,5       | 1,42 | 3  |
| 5530.30 |             | 30  | 54  | 4,5 | 2,5   | 21,5       | 1,74 | 3  |



## Padella grill rettangolare



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 5540.38 |             | 38  | 26  | 2,5   | 2,52 |

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

Bacinella frittura a forma bombata senza colatutto



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|------|-------|-------|------|
| 5050.28 |             | 28  | 33,8 | 8    | 4     | 1,5   | 1,01 |
| 5050.32 |             | 32  | 38,9 | 9,3  | 6     | 1,5   | 1,29 |
| 5050.36 |             | 36  | 39,8 | 10,5 | 8,8   | 1,5   | 2,25 |
| 5050.40 |             | 40  | 42,5 | 13,1 | 12,2  | 1,5   | 2,86 |
| 5050.45 |             | 45  | 45,3 | 14,5 | 17,3  | 1,5   | 3,42 |
| 5050.50 |             | 50  | 50,3 | 16,4 | 23,5  | 1,5   | 4,35 |

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

ordinare separatamente il relativo cestello di frittura.

Colatutto a filo per bacinella frittura per 5050



| Codice                                 | Descrizione | Øcm  | Hcm  | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|------|------|------|
| 5051.28N                               |             | 27   | 7,5  | 0,26 |
| 5051.32N                               |             | 30   | 9,2  | 0,31 |
| 5051.36N                               |             | 34   | 10,3 | 0,34 |
| 5051.40N                               |             | 38,5 | 12   | 0,42 |
| 5051.45N                               |             | 43   | 14,5 | 0,5  |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |      |      |      |
|                                        |             |      |      |      |
|                                        |             |      |      |      |





**BLUE**  
**CARBON**





## BLUE CARBON

## Padelle in ferro brunito

Spessore di 2 mm per una perfetta diffusione del calore

Trattamento termico del ferro brunito

oleare prima di riporre

= protezione contro l'ossidazione e la corrosione

Manico saldato in acciaio trattato

= resistenza alle alte temperature

Tutte le fonti di calore, induzione a potenza moderata e forno

Utilizzabile per la cottura su brace o plancha

Made in France



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



| Codice    | Descrizione              | Øcm | Lcm  | Hcm  | Sp.mm | Kg   |
|-----------|--------------------------|-----|------|------|-------|------|
| 5200.20   |                          | 20  | 35,9 | 3,85 | 2     | 0,86 |
| 5200.24   |                          | 24  | 44   |      | 2     | 1,2  |
| 5200.26   |                          | 26  | 46,6 | 4,8  | 2     | 1,37 |
| 5200.28   |                          | 28  | 50,5 |      | 2     | 1,6  |
| 5200.32   |                          | 32  | 54,9 | 5,8  | 2     | 1,96 |
| ACCESSORI |                          |     |      |      |       |      |
| 3460.02   | Per padelle ø 20 - 24 cm | 25  |      |      | 0,8   | 0,35 |
| 3460.03   | Per padelle ø 26 - 28 cm | 29  |      |      | 0,8   | 0,45 |
| 3460.04   | Per padelle ø 30 - 32 cm | 34  |      |      | 0,8   | 0,61 |

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

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



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-------|------|
| 5214.24 |             | 24  | 46,5 | 7,7 | 2,5   | 2     | 1,58 |
| 5214.28 |             | 28  | 54,5 | 9   | 4     | 2     | 1,96 |

## Wok con manico



| Codice  | Descrizione                                                  | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 5217.32 |                                                              | 32  | 51,6 | 9,7 | 2     | 15         | 2,2  |
| 3329.10 | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte |     | 34,5 |     |       |            | 0,14 |

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

### Padella per castagne "TUTTI FUOCHI" con ventilazione laterale



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|----|
| 5493.28 |             | 28  | 4,7 | 1,1   | 0,91 | 5  |
|         |             |     |     |       |      |    |
|         |             |     |     |       |      |    |
|         |             |     |     |       |      |    |
|         |             |     |     |       |      |    |
|         |             |     |     |       |      |    |

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

### Padella per castagne



| Codice                                 | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------------------------------|-------------|-----|-----|-------|------|----|
| 5490.28                                |             | 28  | 3,7 | 1     | 0,7  | 10 |
| 5491.28                                |             | 28  | 3,7 | 1     | 1,24 | 10 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |     |       |      |    |
|                                        |             |     |     |       |      |    |
|                                        |             |     |     |       |      |    |
|                                        |             |     |     |       |      |    |

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

### Padella Blinis - Acciaio blu extra-forte 2 mm

| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|----|
| 5340.12 |             | 12  | 24  | 2   | 2     | 0,33 | 10 |
|         |             |     |     |     |       |      |    |
|         |             |     |     |     |       |      |    |
|         |             |     |     |     |       |      |    |



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

### Padella crêpes - Acciaio blu extra-forte 2 mm



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| 5303.18 |             | 18  | 36   | 1,5 | 2     | 0,58 | 10 |
| 5303.20 |             | 20  | 38   | 1,5 | 2     | 0,69 | 10 |
| 5303.24 |             | 24  | 43,5 | 1,5 | 2     | 0,93 | 5  |
|         |             |     |      |     |       |      |    |
|         |             |     |      |     |       |      |    |

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



**ACCIAIO AZZURRATO**

Modello in acciaio più sottile, più maneggevole e leggero

Spessore da 1 a 1,5 mm per fonti di calore a bassa potenza

Perfetta diffusione del calore

Coda in acciaio saldata

La coda in acciaio può essere sottoposta a cottura flash: 10 min. a 200°C

Tutti i bruciatori (tranne l'induzione)

Prodotto in Francia - GARANZIA ORIGINE FRANCE

IDEALE PER SCOTTARE, ROSOLARE E GRIGLIARE

**Padella lionese tonda**

| Codice                                 | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------------------------------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| 5020.14                                |             | 14  | 26,2 | 3,3 | 1     | 0,25 | 10 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |      |     |       |      |    |
| 5020.18                                |             | 18  | 34,9 | 3,6 | 1     | 0,38 | 10 |
| 5020.20                                |             | 20  | 36,9 | 4   | 1     | 0,46 | 10 |
| 5020.24                                |             | 24  | 41,2 | 4,5 | 1     | 0,6  | 10 |
| 5020.26                                |             | 26  | 46,3 | 4,5 | 1     | 0,69 | 10 |
| 5020.28                                |             | 28  | 49,3 | 4,7 | 1,2   | 0,93 | 5  |
| 5020.30                                |             | 30  | 54,4 | 5   | 1,2   | 1,04 | 5  |
| 5020.32                                |             | 32  | 55,5 | 5,5 | 1,2   | 1,15 | 5  |
| 5020.36                                |             | 36  | 65,8 | 6   | 1,5   | 1,72 | 3  |
| 5020.40                                |             | 40  | 69,1 | 6,5 | 1,5   | 2,09 | 3  |
| 5020.45                                |             | 45  | 83,2 | 7,5 | 1,5   | 2,81 | 1  |

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

**10 guanti in neoprene per manico acciaio**

| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4636.00 |             | 20,5 | 13  | 5,5 | 0,26 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |





### Padella per paella



| Codice                                 | Descrizione              | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------------------------------|--------------------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| <b>5023.20</b>                         |                          | 20  |      |     | 1     |      | 3  |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |                          |     |      |     |       |      |    |
| <b>5023.34</b>                         | 2 maniglie - 6 porzioni  | 34  | 42   | 4,5 | 1,5   | 1,43 | 3  |
| <b>5023.37</b>                         | 2 maniglie - 8 porzioni  | 37  | 44,4 | 5   | 1,5   | 1,61 | 3  |
| <b>5023.42</b>                         | 2 maniglie - 12 porzioni | 42  | 49,5 | 5,5 | 1,5   | 2,05 | 3  |
| <b>5023.47</b>                         | 2 maniglie - 15 porzioni | 47  | 55   | 6   | 1,5   | 2,64 | 3  |
| <b>5023.60</b>                         | 2 maniglie - 35 porzioni | 60  | 68   | 6,5 | 1,5   | 3,91 | 1  |

La paellera, oltre ad essere particolare, è adatta per gli impieghi più disparati: può essere collocata sul fuoco, ma anche nel forno, in funzione della misura, ma anche sulla tavola a seconda

dell'ambiente. L'altezza media di questa padella favorisce la preparazione della paella o di altri cibi.

### Treppiede per fornello - acciaio cromato



| Codice          | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm  | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|-----|------|------|
| <b>0820.00N</b> |             | 59  | 55  | 66,5 | 2,17 |

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

### Fornello in acciaio smaltato



| Codice                                                            | Descrizione         | Øcm | Lcm  | Hcm  | Kg   |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|------|------|------|
| <b>0816.40N</b>                                                   | Per padella ø 50 cm | 41  | 69   | 11,1 | 2,51 |
| <b>0816.50N</b>                                                   | Per padella ø 70 cm | 50  | 84,2 | 12   | 3,19 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte                            |                     |     |      |      |      |
| <b>0816.60N</b>                                                   | Per padella ø 80 cm | 60  | 94,7 | 13   | 3,78 |
| si utilizza con butano e propano (da non usare con gas di città). |                     |     |      |      |      |

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

sale in cui s'improvvisano "cucine" o "buffet".

### Padella per paella "VIVA ESPANA" con 2 maniglie rossa



| Codice          | Descrizione                                          | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|------------------------------------------------------|-----|-----|-------|------|----|
| <b>5026.24N</b> | 1 porzione                                           | 24  | 3,5 | 1     | 0,4  | 6  |
| <b>5026.28N</b> | 3 porzioni                                           | 28  | 3,7 | 1     | 0,51 | 6  |
| <b>5026.32N</b> | 5 porzioni                                           | 32  | 4   | 1     | 0,68 | 6  |
| <b>5026.36N</b> | 7 porzioni - Disponibile fino ad esaurimento scorte  | 36  | 4   | 1     | 0,97 | 6  |
| <b>5026.40N</b> | 9 porzioni                                           | 40  | 4,4 | 1     | 1,28 | 6  |
| <b>5026.46N</b> | 12 porzioni - Disponibile fino ad esaurimento scorte | 46  | 5   | 1     | 1,9  | 4  |
| <b>5026.50N</b> | 14 porzioni                                          | 50  | 5   | 1     | 2,22 | 4  |
| <b>5026.60N</b> | 19 porzioni                                          | 60  | 5   | 1     | 4,09 | 4  |
| <b>5026.70N</b> | 25 porzioni                                          | 70  | 5   | 1     | 7    | 1  |
| <b>5026.90N</b> | 50 porzioni - 4 maniglie                             | 90  | 6,2 | 1,5   | 12   | 1  |

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

fondo martellato conferisce a quest'articolo una presentazione speciale.









ANTIADERENTE

---





GAMMA ANTIAADERENTE

| ALLUMINIO PRESSO-FUSO                  |                                                                  | ALLUMINIO FORGIATO                      |                               | ALLUMINIO            |                     |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|----------------------|---------------------|
| Collezione                             | CHOC EXTREME                                                     | CHOC B • BOIS •                         | CHOC INTENSE                  | CHOC RESTO INDUCTION | CHOC CLASSIC ACCESS |
|                                        |                                                                  |                                         |                               |                      |                     |
| Spessore                               | 3-4 mm / spessore fondo 7 mm                                     | 4 mm                                    |                               |                      |                     |
| Tipi di cottura                        | Riscaldare / Spadellare / Cotture bassa temperatura              |                                         |                               |                      |                     |
| Concepito per cucinare                 |                                                                  |                                         |                               |                      |                     |
| Rivestimento antiaderente              | RESISTENZA DURATA EXTRA LUNGA                                    | RESISTENZA LUNGA DURATA                 |                               |                      | ULTRA RESISTENTE    |
| Fonti di calore                        |                                                                  |                                         |                               |                      |                     |
| Fondo del prodotto                     | Disco induzione saldato e levigato                               | Disco induzione forgiato nell'alluminio |                               |                      |                     |
| Tipo di manicatura curva alla francese | Manico in lega d'acciaio                                         | Manico piatto d'acciaio inossidabile    | Manico amovibile in bachelite | Manico piatto        |                     |
| Fissaggio delle manicature             | <br>Rivettate + Blocca calore                                    | Rivettate                               |                               |                      |                     |
| Passaggio al forno                     | Massimo 250° C (eccetto grill)                                   | Massimo 250° C (eccetto grill)          | Veloce per 10 minuti a 200° C |                      |                     |
| Lavaggio in lavastoviglie              | Occasionale al fine di non danneggiare le proprietà antiaderenti |                                         |                               |                      |                     |
| Diametro (cm)                          | 18 a 36                                                          | 20 a 32                                 |                               | 20 a 36              | 12 a 40             |
| PCB (unità d'imballo)                  | 1                                                                | 1                                       | 1                             | 3                    | 3                   |

**CHOC EXTREME**

in alluminio pressofuso

rivestito di un antiaderente di qualità

grandissima resistenza alla deformazione, agli shock fisici e termici.

È l'utensile ideale per una cottura omogenea grazie allo spessore del suo fondo (7 mm) che impedisce

il verificarsi degli sgradevoli effetti dovuti ad un calore troppo forte.

# CHOC EXTRÊME

**Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox**

| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 8300.20 |             | 20  | 40   | 4,5 | 3     | 14         | 0,8  |
| 8300.24 |             | 24  | 46,5 | 4,5 | 3     | 16         | 1,16 |
| 8300.28 |             | 28  | 54   | 4,5 | 3     | 18,5       | 1,45 |
| 8300.32 |             | 32  | 63   | 4,5 | 3     | 22         | 2,27 |



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

## Padella tonda CHOC EXTREME con manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|-----|
| 8310.20 |             | 20  | 4,2 | 3     | 12,5       | 0,8 |
| 8310.24 |             | 24  | 4,2 | 3     | 16         | 1,2 |
| 8310.28 |             | 28  | 4,6 | 3     | 18,5       | 1,8 |
| 8310.32 |             | 32  | 4,6 | 3     | 22         | 2   |
| 8310.36 |             | 36  | 4,6 | 3     | 23         | 2,5 |

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

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

## Casseruola bassa antiaderente - CHOC EXTREME



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-------|------------|------|
| 8304.24 |             | 24  | 47,2 | 6   | 2,5   | 3     | 16         | 1,45 |
| 8304.28 |             | 28  | 53,5 | 6   | 3,5   | 3     | 19,5       | 1,71 |

## Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------------|------|
| 8320.24 |             | 24  | 5   | 16         | 0,82 |
| 8320.28 |             | 28  | 5,5 | 18,5       | 1,2  |



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



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-------|------------|------|
| 8311.20 |             | 20  | 27   | 8,5 | 2,8   | 3     | 14,5       | 1,37 |
| 8311.24 |             | 24  | 33,5 | 9,5 | 4,7   | 4     | 16,5       | 1,76 |
| 8311.28 |             | 28  | 37   | 10  | 7     | 4     | 18,5       | 2,45 |

## Wok con 2 manici CHOC EXTREME



| Codice  | Descrizione                                                  | Øcm | Lcm | Hcm  | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------|-----|-----|------|-------|------------|------|
| 8317.00 | Wok                                                          | 32  |     | 11   | 3     | 18         | 1,62 |
| 3329.10 | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte |     |     | 34,5 |       |            | 0,14 |



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



| Codice                                 | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 8313.20                                |             | 20  | 27   | 6   | 3     | 12,5       | 0,96 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |      |     |       |            |      |
| 8313.24                                |             | 24  | 31   | 6   | 4     | 15,5       | 1,28 |
| 8313.28                                |             | 28  | 35   | 6,5 | 4     | 19,5       | 1,74 |
| 8313.32                                |             | 32  | 40,5 | 7,5 | 4     | 22         | 2,16 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |      |     |       |            |      |
| 8313.36                                |             | 36  |      | 8,5 | 4     | 23         | 2,75 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |      |     |       |            |      |

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



## Coperchio in vetro



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3429.16 |             | 16  | 0,29 |
| 3429.20 |             | 20  | 0,41 |
| 3429.24 |             | 24  | 0,58 |
| 3429.28 |             | 28  | 0,74 |
| 3429.32 |             | 32  | 1,1  |
| 3429.36 |             | 36  | 1,2  |

## 10 guanti in neoprene per maniglie



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|------|
| 4636.10 | 7 cm        | 24  | 14,5 | 6   | 0,36 |
| 4636.20 | 11 cm       | 24  | 14,5 | 6   | 0,44 |
|         | Per Ø36 cm  |     |      |     |      |

## ANTIADERENTE

## CHOC B BOIS

### ALLUMINIO FORGIATO B WOOD

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

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

Rivestimento resistente di lunga durata:

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

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

Prodotto in Francia



### Padella lionese tonda antiaderente Choc B BOIS Induction



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø base cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-----------|------|
| 8780.20 |             | 20  | 36,7 | 3,2 | 4     | 14        | 0,81 |
| 8780.24 |             | 24  | 44   | 3,7 | 4     | 16,6      | 1,06 |
| 8780.28 |             | 28  | 50   | 4   | 4     | 18        | 1,34 |
| 8780.32 |             | 32  | 57   | 4,5 | 4     | 20        | 1,73 |

Adatta a tutti i tipi di fuoco.

Padella lionese tonda profonda CHOC B BOIS



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | ø base cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-----------|------|
| 8788.24 |             | 24  | 4     | 16,6      | 1,28 |
| 8788.28 |             | 28  | 4     | 22        | 1,55 |
|         |             |     |       |           |      |
|         |             |     |       |           |      |
|         |             |     |       |           |      |



Coperchio in vetro

|  | Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|-----|-----|------|
|                                                                                    | 4111.20 |             | 20  | 7,5 | 0,4  |
|                                                                                    | 4111.24 |             | 24  | 7,5 | 0,53 |
|                                                                                    | 4111.28 |             | 28  | 7,5 | 0,7  |
|                                                                                    | 4111.32 |             | 32  | 7,5 | 1    |



Padella crêpes CHOC B BOIS



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Perso | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-------|------|
| 8785.26 |             | 26  | 4     | 18    | 0,87 |
| 8785.30 |             | 30  | 4     | 22    | 1,19 |
|         |             |     |       |       |      |
|         |             |     |       |       |      |
|         |             |     |       |       |      |



ALLUMINIO FORGIATO

Coda rivettata in acciaio inox lucido.

Rivestimento resistente di lunga durata:

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

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

Facile da pulire.

Prodotto in Francia

# CHOC INTENSE



## Padella lionese tonda antiaderente CHOC INTENSE

| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Ø base cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-----------|------|
| 8760.20 |             | 20  | 4     | 14        | 0,65 |
| 8760.24 |             | 24  | 4     | 16,6      | 0,9  |
| 8760.28 |             | 28  | 4     | 20,6      | 1,19 |
| 8760.32 |             | 32  | 4     | 22        | 1,44 |

Adatta a tutti i tipi di fuoco.



## Coperchio in vetro

| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3429.20 |             | 20  | 0,41 |
| 3429.24 |             | 24  | 0,58 |
| 3429.28 |             | 28  | 0,74 |
| 3429.32 |             | 32  | 1,1  |





Padella lionese tonda profonda CHOC INTENSE



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | ø base cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-----------|------|
| 8768.24 |             | 24  | 4     | 16,6      | 1,18 |
| 8768.28 |             | 28  | 4     | 22        | 1,45 |
|         |             |     |       |           |      |
|         |             |     |       |           |      |
|         |             |     |       |           |      |

Padella crêpes CHOC INTENSE



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Perso | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-------|------|
| 8765.26 |             | 26  | 4     | 18    | 0,84 |
| 8765.30 |             | 30  | 4     | 22    | 1,11 |
|         |             |     |       |       |      |
|         |             |     |       |       |      |
|         |             |     |       |       |      |



## CHOC RESTO INDUCTION

GAMMA ANTIADERENTE PROFESSIONALE

ALLUMINIO ULTRA SPESSO

BASE MAGNETICA SPECIALE FORGIATA AD INDUZIONE

INTARSIO A NIDO D'APE

= perfetta diffusione del calore e tenuta ottimale

Rivestimento ultrasensibile a 5 strati in PTFE

Resistenza all'abrasione e al calore

Presenza ottimale e resistenza allo scivolamento

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

Prodotto in Francia

CHOC  
RESTO INDUCTION

## Padella lionese tonda antiaderente CHOC Resto Induction



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 8480.20 |             | 20  | 36,7 | 3   | 5     | 12         | 0,78 |
| 8480.24 |             | 24  | 43,5 | 3,5 | 5     | 14         | 1,03 |
| 8480.28 |             | 28  | 50   | 3,8 | 5     | 18         | 1,31 |
| 8480.32 |             | 32  | 55,6 | 4,5 | 5     | 20         | 1,7  |
| 8480.36 |             | 36  | 66   | 4,7 | 5     | 24         | 2,45 |

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





### Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico rosso - HACCP



| Codice                       | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|------------------------------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| Manico rosso per carne rossa |             |     |      |     |       |            |      |
| 8450.20                      |             | 20  | 36,7 | 3   | 5     | 12         | 0,78 |
| 8450.24                      |             | 24  | 43,5 | 3,5 | 5     | 14         | 1,03 |
| 8450.28                      |             | 28  | 50   | 3,8 | 5     | 18         | 1,31 |
| 8450.32                      |             | 32  | 55,6 | 4,5 | 5     | 20         | 1,7  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

### Padella antiaderente Choc Recto Induction con manico verde -HACCP



| Codice                   | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|--------------------------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| Manico verde per verdura |             |     |      |     |       |            |      |
| 8460.20                  |             | 20  | 36,7 | 3   | 5     | 12         | 0,78 |
| 8460.24                  |             | 24  | 43,5 | 3,5 | 5     | 14         | 1,03 |
| 8460.28                  |             | 28  | 50   | 3,8 | 5     | 18         | 1,31 |
| 8460.32                  |             | 32  | 55,6 | 4,5 | 5     | 20         | 1,7  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

### Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico giallo -HACCP



| Codice                         | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|--------------------------------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| Manico giallo per carne bianca |             |     |      |     |       |            |      |
| 8470.20                        |             | 20  | 36,7 | 3   | 5     | 12         | 0,78 |
| 8470.24                        |             | 24  | 43,5 | 3,5 | 5     | 14         | 1,03 |
| 8470.28                        |             | 28  | 50   | 3,8 | 5     | 18         | 1,31 |
| 8470.32                        |             | 32  | 55,6 | 4,7 | 5     | 20         | 1,7  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

### Padella antiaderente CHOC Resto Induction con manico blu -HACCP



| Codice               | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|----------------------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| Manico blu per pesce |             |     |      |     |       |            |      |
| 8440.20              |             | 20  | 36,7 | 3   | 5     | 12         | 0,78 |
| 8440.24              |             | 24  | 43,5 | 3,5 | 5     | 14         | 1,03 |
| 8440.28              |             | 28  | 50   | 3,8 | 5     | 18         | 1,31 |
| 8440.32              |             | 32  | 55,6 | 4,5 | 5     | 20         | 1,7  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i rischi di contaminazione frequenti nella cucina di tipo professionale. Sono disponibili 4 diversi colori.

Padella crêpes antiaderente CHOC Resto Induction



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-------|------------|-----|
| 8485.26 |             | 26  | 4     | 18         | 0,8 |
| 8485.30 |             | 30  | 4     | 22         | 1   |
|         |             |     |       |            |     |
|         |             |     |       |            |     |



Padella ovale per il pesce CHOC Resto Induction



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------------|-----|
| 8481.36 |             | 36  | 26  | 4,3 | 5     | 18         | 1,7 |
|         |             |     |     |     |       |            |     |
|         |             |     |     |     |       |            |     |
|         |             |     |     |     |       |            |     |



**GAMMA PROFESSIONALE IN ALLUMINIO AD ALTO  
SPESSORE  
ANTIADESIVO**

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

Prodotto in Francia

**CHOC  
CLASSIC**



**Padella lionese tonda antiaderente "CHOC"**



| Codice         | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| <b>8180.20</b> |             | 20  | 36,7 | 3   | 4     | 0,61 | 3  |
| <b>8180.24</b> |             | 24  | 43,5 | 3,5 | 4     | 0,83 | 3  |
| <b>8180.26</b> |             | 26  | 48   | 3,7 | 4     | 0,95 | 3  |
| <b>8180.28</b> |             | 28  | 50   | 3,8 | 4     | 1,03 | 3  |
| <b>8180.30</b> |             | 30  | 54   | 4,5 | 4     | 1,21 | 3  |
| <b>8180.32</b> |             | 32  | 55,6 | 4,5 | 4     | 1,31 | 3  |
| <b>8180.36</b> |             | 36  | 66   | 4,7 | 5     | 2,03 | 3  |
| <b>8180.40</b> |             | 40  | 70   | 5,3 | 5     | 2,36 | 3  |

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

**Padella antiaderente CHOC**



| Codice         | Descrizione                       | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|-----------------------------------|-----|-----|-----|-------|------|----|
| <b>8181.36</b> | Padella antiaderente ovale        | 36  | 26  | 4,3 | 5     | 1,61 | 3  |
| <b>8181.40</b> | Padella antiaderente ovale        | 40  | 28  | 4,5 | 5     | 1,95 | 3  |
| <b>8184.38</b> | Padella antiaderente rettangolare | 38  | 26  | 4,2 | 5     | 1,87 | 3  |

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

**Padella crêpes antiaderente CHOC**



| Codice         | Descrizione | Øcm | Lcm | Hcm | Sp.mm | Kg  | UC |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-------|-----|----|
| <b>8185.22</b> |             | 22  | 42  | 1,5 | 3,3   | 0,6 | 5  |
| <b>8185.26</b> |             | 26  | 45  | 1,5 | 3,3   | 0,7 | 5  |
| <b>8185.30</b> |             | 30  | 54  | 1,5 | 3,3   | 0,8 | 5  |

La padella antiaderente per crespelle possiede un involucro basso e delle qualità di sdruciolevolezza ottimali, consentendo di capovolgere facilmente le crespelle e di farle scivolare nel piatto senza problemi. Impugnatura a nastro saldamente rivettata.



## Padella Blinis antiaderente CHOC



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| 8140.12 |             | 12  | 24,2 | 1,5 | 3,3   | 0,2  | 10 |
| 8140.14 |             | 14  | 26   | 1,7 | 4     | 0,24 | 10 |

Queste padelle consentono di realizzare i frittelle e pan-cake. L'impugnatura a nastro è saldamente rivettata.



## Casseruola conica "bombé" antiaderente CHOC



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|
| 8188.24 |             | 24  | 43   | 6,5 | 4     | 1,2  |
| 8188.28 |             | 28  | 49,5 | 7,1 | 4     | 1,27 |
|         |             |     |      |     |       |      |
|         |             |     |      |     |       |      |

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

## Tegame alto rettangolare - Alluminio



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 7664.30 |             | 30  | 30  | 6,5 | 4     | 1,9  |
| 7664.35 |             | 35  | 25  | 6,5 | 4     | 1,81 |
| 7664.40 |             | 40  | 32  | 8   | 4     | 2,6  |
| 7664.50 |             | 50  | 40  | 8   | 4     | 6,61 |

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



### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico rosso



| Codice                       | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg  | UC |
|------------------------------|-------------|-----|-----|-------|-----|----|
| Manico rosso per carne rossa |             |     |     |       |     |    |
| 8050.20                      |             | 20  | 3   | 4     | 0,6 | 3  |
| 8050.24                      |             | 24  | 3,5 | 4     | 0,9 | 3  |
| 8050.28                      |             | 28  | 4   | 4     | 1,1 | 3  |
| 8050.32                      |             | 32  | 4,5 | 4     | 1,6 | 3  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

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

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico giallo



| Codice                         | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg  | UC |
|--------------------------------|-------------|-----|-----|-------|-----|----|
| Manico giallo per carne bianca |             |     |     |       |     |    |
| 8070.20                        |             | 20  | 3   | 4     | 0,6 | 3  |
| 8070.24                        |             | 24  | 3,5 | 4     | 0,9 | 3  |
| 8070.28                        |             | 28  | 4   | 4     | 1,1 | 3  |
| 8070.32                        |             | 32  | 4,5 | 4     | 1,6 | 3  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

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

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico blu



| Codice               | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg  | UC |
|----------------------|-------------|-----|-----|-------|-----|----|
| Manico blu per pesce |             |     |     |       |     |    |
| 8040.20              |             | 20  | 3   | 4     | 0,6 | 3  |
| 8040.24              |             | 24  | 3,5 | 4     | 0,9 | 3  |
| 8040.28              |             | 28  | 4   | 4     | 1,1 | 3  |
| 8040.32              |             | 32  | 4,5 | 4     | 1,6 | 3  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

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

### Padella lionese tonda antiaderente CHOC con manico verde



| Codice                   | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg  | UC |
|--------------------------|-------------|-----|-----|-------|-----|----|
| Manico verde per verdura |             |     |     |       |     |    |
| 8060.20                  |             | 20  | 3   | 4     | 0,6 | 3  |
| 8060.24                  |             | 24  | 3,5 | 4     | 0,9 | 3  |
| 8060.28                  |             | 28  | 4   | 4     | 1,1 | 3  |
| 8060.32                  |             | 32  | 4,5 | 4     | 1,6 | 3  |

La padella tradizionale CHOC antiaderente in alluminio è provvista d'un manico a nastro rivestito d'una resina epossidica colorata resistente al calore. Pratico e igienico, questo sistema consente di separare le varie tipologie d'alimenti durante la cottura per ridurre i

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





## PADELLA IN ALLUMINIO ANTIADERENTE SEMI-PROFESSIONALE

Spessore da 3 a 4 mm

Rivestimento resistente all'abrasione

PTFE multistrato

Manico in acciaio a strisce rivettate

Tutti i bruciatori tranne l'induzione

POSSIBILE FORNO FLASH: 10 minuti a 200°C

Prodotto in Francia



### Padella tonda CHOC Access



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| 8030.20 |             | 20  | 37   | 3   | 3     | 0,47 | 3  |
| 8030.24 |             | 24  | 43,3 | 3,5 | 3,3   | 0,73 | 3  |
| 8030.28 |             | 28  | 49,5 | 4   | 3,3   | 0,93 | 3  |
| 8030.32 |             | 32  | 55,5 | 4,5 | 3,3   | 1,17 | 3  |
| 8030.36 |             | 36  | 65   | 4,5 | 4     | 1,66 | 3  |
| 8030.40 |             | 40  | 70   | 5,2 | 4     | 2,05 | 3  |

La padella antiaderente CHOC ACCESS assicura un riscaldamento rapido; è rivestita di PTFE di qualità CHOC il quale garantisce un'antiaderenza e una sdruciolevolezza ottimali. Questa padella beneficia dei vantaggi della forma della padella lionese. Il suo

manico è saldamente rivettato

### Spatola in nylon per rivestimento antiaderente



| Codice   | Descrizione | Lcm | lcm | Kg   | UC |
|----------|-------------|-----|-----|------|----|
| 4813.01N |             | 28  | 6,5 | 0,03 | 5  |

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

### 10 guanti in neoprene per manico acciaio



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4636.00 |             | 20,5 | 13  | 5,5 | 0,26 |

### Coperchio universale in acciaio speciale per padelle



| Codice  | Descrizione              | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|--------------------------|-----|-------|------|
| 3460.02 | Per padelle ø 20 - 24 cm | 25  | 0,8   | 0,35 |
| 3460.03 | Per padelle ø 26 - 28 cm | 29  | 0,8   | 0,45 |
| 3460.04 | Per padelle ø 30 - 32 cm | 34  | 0,8   | 0,61 |

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

Parte inferiore pulimentata a specchio





# ACCIAIO INOSSIDABILE

---





| I MULTILAMINE                          |                                       |                                | I FONDI SANDWICH            |                               |                         |
|----------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Collezione                             | 5 ply<br><b>AFFINITY</b>              | 3 ply<br><b>ALCHIMY</b>        | <b>MILADY</b>               | <b>MILADY TWISTY</b>          | <b>PRIM'APPETITY</b>    |
|                                        |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Spessore                               | 2,3 a 2,7 mm                          | 2,3 a 2,7 mm                   | 0,6 a 0,8 mm                |                               |                         |
| Tipi di cottura                        | Risottare / Chiarificare / Spadellare |                                |                             |                               |                         |
| Concepito per cucinare                 |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Finitura                               | Pulimentatura a specchio              | Pulimentatura a spazzola       | Pulimentatura a specchio    |                               |                         |
| Fonti di calore                        |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Fondo del prodotto                     | Multilamine                           | Multilamine                    | Fondo sandwich spesso (7mm) |                               |                         |
| Tipo di manicatura curva alla francese | Manico in lega d'acciaio              | Manico acciaio tubolare chiuso | Manico in lega d'acciaio    | Manico amovibile in bachelite | Manico acciaio tubolare |
| Fissaggio delle manicature             | Rivettate                             |                                |                             |                               |                         |
| Blocca calore                          |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Passaggio al forno                     |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Lavaggio in lavastoviglie              |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Bordo versatore                        |                                       |                                |                             |                               |                         |
| Diametro (cm)                          | 9 a 32                                | 14 a 32                        | 14 a 28                     |                               |                         |
| PCB (unità d'imballo)                  | 1                                     | 1                              | 1                           | 1                             | 1                       |

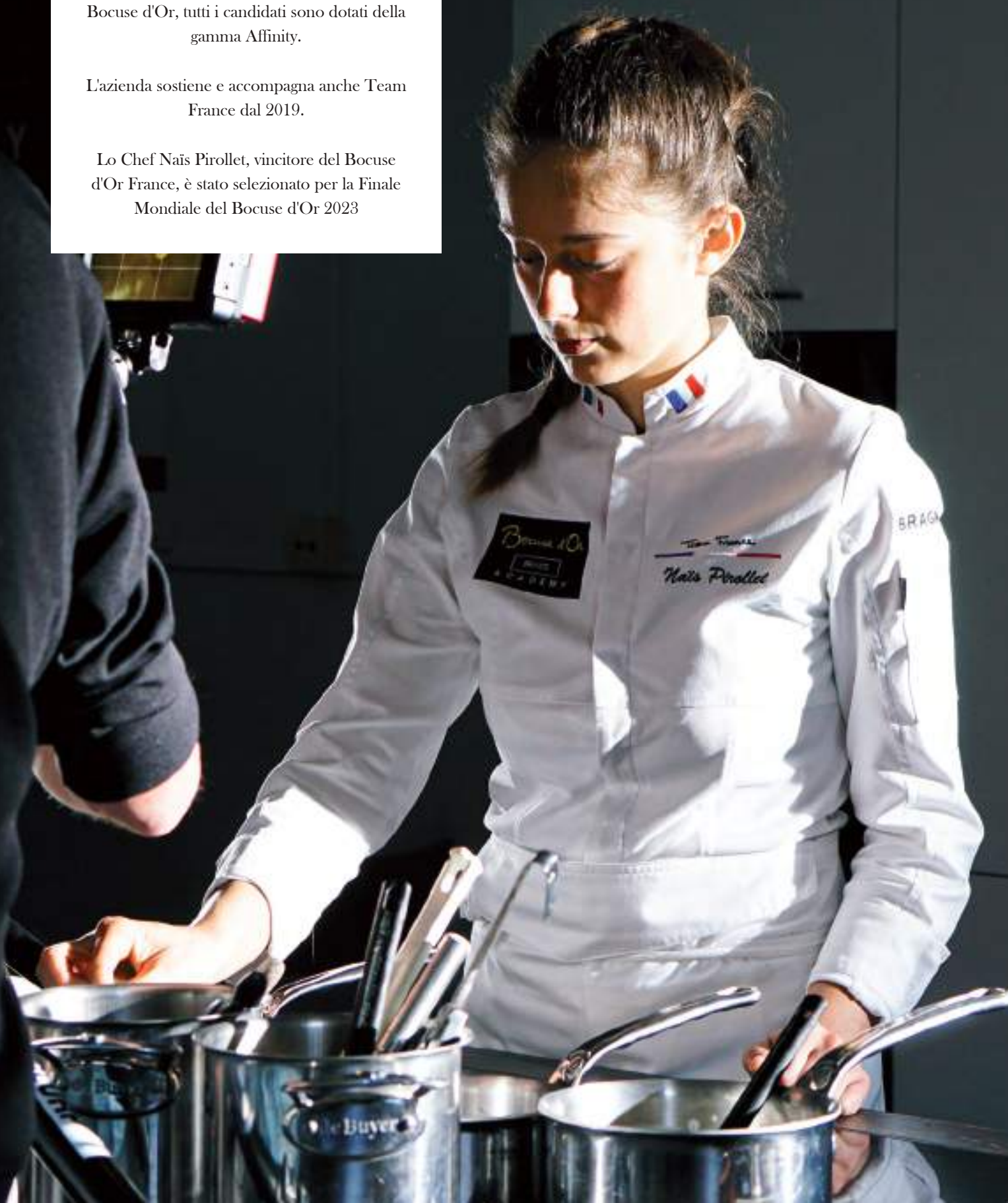
# SIRH/+ BOCUSE D'OR

2023 FINAL PREMIUM PARTNER

Per tutto il 2022 De Buyer sarà partner del Bocuse d'Or, tutti i candidati sono dotati della gamma Affinity.

L'azienda sostiene e accompagna anche Team France dal 2019.

Lo Chef Naïs Pirollet, vincitore del Bocuse d'Or France, è stato selezionato per la Finale Mondiale del Bocuse d'Or 2023



AFFINITY

Batteria per cottura in acciaio inossidabile multistrato – 5 lamine

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

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

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



L'iconica gamma Affinity premium in acciaio inossidabile multistrato ha subito un aggiornamento del design. I bordi sono ora chiusi, per un prodotto più resistente. I nuovi bordi svasati offrono un bordo versatore e salvagoccia più efficaci. Infine, le pentole rotonde Affinity possono ora essere dotate dei coperchi in acciaio inossidabile della gamma. La nuova versione sarà disponibile dal 1° aprile 2025.

casseruola Affinity



| Codice          | Descrizione                        | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|-----------------|------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| SENZA COPERCHIO |                                    |     |     |       |       |            |      |
| 3706.14         |                                    | 14  | 7   | 1,2   | 2,3   | 12         | 0,73 |
| 3706.16         |                                    | 16  | 8   | 1,7   | 2,3   | 13         | 0,95 |
| 3706.18         |                                    | 18  | 9   | 2,4   | 2,3   | 15,6       | 1,12 |
| 3706.20         |                                    | 20  | 10  | 3,3   | 2,3   | 17         | 1,38 |
| 3706.24         |                                    | 24  | 13  | 5,5   | 2,3   | 20,5       | 2,4  |
| CON COPERCHIO   |                                    |     |     |       |       |            |      |
| 3746.16         |                                    | 16  | 8   | 1,7   | 2,3   | 13         | 0,91 |
| 3746.18         |                                    | 18  | 9   | 2,4   | 2,3   | 15,6       | 1,32 |
| 3746.20         |                                    | 20  | 10  | 3,3   | 2,3   | 17         | 1,38 |
|                 |                                    |     |     |       |       |            |      |
| 3706.01         | 3 casseruole Affinity ø16/18/20 cm |     |     |       | 2,3   | 3,5        |      |
|                 |                                    |     |     |       |       |            |      |





### Casseruola bassa con manico Affinity



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3730.16 |             | 16  | 6   | 1     | 2,3   | 13         | 0,8  |
| 3730.20 |             | 20  | 6,5 | 2,1   | 2,3   | 17         | 1,13 |
| 3730.24 |             | 24  | 7   | 3,2   | 2,7   | 20,5       | 1,5  |
| 3730.28 |             | 28  | 7,5 | 5     | 2,7   | 24,5       | 1,94 |

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

### Casseruola conica con manico



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3736.20 |             | 20  | 6,5 | 1,8   | 2,3   | 13         | 0,92 |
| 3736.24 |             | 24  | 7   | 2,8   | 2,3   | 17         | 1,34 |

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

### Padella inox Affinity



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 3724.20 |             | 20  | 36,1 | 4   | 2,3   | 14,6       | 0,8  |
| 3724.24 |             | 24  | 43,2 | 4,3 | 2,3   | 18,8       | 1,18 |
| 3724.28 |             | 28  | 48,5 | 4,7 | 2,7   | 21,4       | 1,45 |
| 3724.32 |             | 32  | 56,6 | 5   | 2,7   | 24,3       | 1,8  |

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

2025.

Padella Il modello con bordo svasato è disponibile dal 1° aprile

## Padella antiaderente Affinity



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 3718.20 |             | 20  | 35,3 | 3   | 2,7   | 14         | 0,71 |
| 3718.24 |             | 24  | 42   | 3,5 | 2,7   | 17         | 1,1  |
| 3718.28 |             | 28  | 48   | 4   | 2,7   | 20         | 1,35 |
| 3718.32 |             | 32  | 55,4 | 4,5 | 2,7   | 23         | 1,72 |

La padella antiaderente è ideale per riscaldare piatti cucinati in anticipo e permette la realizzazione piatti delicati come il pesce. Rivestita con un PTFE su base dura resistente

all'abrasione. Padella Il modello con bordo svasato è disponibile dal 1° aprile 2025.

## Padella antiaderente Affinity con rivestimento in ceramica

new  
2025



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------------|------|
| 3717.20 |             | 20  | 36,1 | 4   | 2,3   | 14,6       | 0,8  |
| 3717.24 |             | 24  | 43,2 | 4,3 | 2,3   | 18,8       | 1,18 |
| 3717.28 |             | 28  | 48,5 | 4,7 | 2,7   | 21,4       | 1,45 |
| 3717.32 |             | 32  | 56,6 | 5   | 2,7   | 24,3       | 1,8  |

La padella antiaderente è ideale per cotture delicate, come quella del pesce. Questo modello è dotato di un nuovo rivestimento in ceramica, garantito senza PFAS. Questo

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

Anche il wok Affinity ha subito un miglioramento del design, passando da una forma conica (1) a una forma arrotondata (2). Questa nuova versione offre una maggiore stabilità su tutte le fonti di calore e una cottura più uniforme.

Il modello cambierà il 1° aprile 2025.

## WOK



new  
2025



| Codice    | Descrizione                                                  | Øcm     | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|-----------|--------------------------------------------------------------|---------|------|-----|-------|-------|------------|------|
| 3743.32   | (1) disponibile fino al 31/3/25                              | 32      | 12   | 5,5 | 2,7   | 9,5   | 1,9        |      |
| 3748.32   | (2) disponibile all'1/4/25                                   | 2025 32 | 44,5 | 9   | 5,5   | 2,3   | 16         | 1,83 |
|           |                                                              |         |      |     |       |       |            |      |
| ACCESSORI |                                                              |         |      |     |       |       |            |      |
| 3329.10   | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte | 34,5    |      |     |       |       |            | 0,14 |
|           |                                                              |         |      |     |       |       |            |      |
| 3428.32   | Coperchio in vetro con maniglia inox                         | 32      |      |     |       |       |            | 1,19 |

## Tegame con coperchio Affinity



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3741.20 |             | 20  | 6,3 | 2,1   | 2,3   | 17         | 1,48 |
| 3741.24 |             | 24  | 7   | 3,2   | 2,7   | 20,5       | 2,04 |
| 3741.28 |             | 28  | 7,5 | 5     | 2,7   | 24,5       | 2,6  |

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

per forza il posto suo in cucina.

## Tegame svasato 2 maniglie inox e coperchio inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3745.28 |             | 28  | 10  | 4,8   | 2,7   | 20,5       | 2,57 |

## Casseruola bassa con coperchio Affinity



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3742.16 |             | 16  | 9   | 1,7   | 2,3   | 13         | 1,24 |
| 3742.20 |             | 20  | 11  | 3,3   | 2,3   | 17         | 1,71 |
| 3742.24 |             | 24  | 13  | 5,5   | 2,3   | 20,5       | 2,36 |
| 3742.28 |             | 28  | 15  | 8,8   | 2,7   | 24         | 3,17 |

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

## Casseruola a vapore inox para casseruola



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |

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



## Coperchio inox



| Codice   | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-------|------|
| 3709.14N |             | 14  | 1     | 0,24 |
| 3709.16N |             | 16  | 1     | 0,28 |
| 3709.18N |             | 18  | 1     | 0,33 |
| 3709.20N |             | 20  | 1     | 0,39 |
| 3709.24N |             | 24  | 1     | 0,51 |
| 3709.28  |             | 28  | 1     | 0,65 |
|          |             |     |       |      |
|          |             |     |       |      |

il coperchio Affinity si adatta su tutti i modelli Affinity

## Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-----|
| 3727.35 |             | 41  | 27,5 | 8   | 2,3   | 2,3 |
|         |             |     |      |     |       |     |
|         |             |     |      |     |       |     |
|         |             |     |      |     |       |     |

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





## ALCHIMY

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

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale

Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

Maneggevolezza stabile e sicura, presa ergonomica

Manici in filo d'acciaio resistenti e indeformabili

Manicature fissate solidamente tramite rivetti

Manico tubo in acciaio chiuso impermeabile, forma alla francese

**Pratica all'utilizzo**

Bordi versatori ed interni graduati

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

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

Pulimentatura spazzolata

Made in France

ALCHIMY

**Set di casseruole Alchimy**

| Codice         | Descrizione                                                                                                                                                  | Lcm  | Icm  | Hcm  | Kg   |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| <b>3601.03</b> | Set di 3 casseruole                                                                                                                                          | 42   | 22,5 | 18,5 | 3,55 |
| <b>3601.06</b> | Set di 6 pezzi : 1 casseruola ø 16 cm / 2 casseruole 20-24 cm ø<br>3 coperchi in acciaio inox ø 16-20-24 cm                                                  | 47   | 29,5 |      | 3,33 |
| <b>3601.08</b> | Set di 8 pezzi : 2 casseruole ø 16-20 cm / 1 cacerola conica ø 16 cm /<br>1 casseruola bassa ø 24 cm / 1 padella ø 24 cm / 3 coperchi in vetro ø 16-20-24 cm | 50,5 | 31,5 | 22,5 | 7,3  |

**casseruola Alchimy**

| Codice         | Descrizione | Øcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-------|-------|------|
| <b>3601.14</b> |             | 14  | 1,2   | 2,3   | 0,7  |
| <b>3601.16</b> |             | 16  | 1,7   | 2,3   | 0,85 |
| <b>3601.18</b> |             | 18  | 2,4   | 2,3   | 1,03 |
| <b>3601.20</b> |             | 20  | 3,3   | 2,3   | 1,21 |
| <b>3601.24</b> |             | 24  | 5,5   | 2,3   | 1,66 |





### Casseruola bassa con manico Alchemy



| Codice         | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| <b>3602.24</b> |             | 24  | 7,7 | 3,1   | 2,3   | 1,15 |
| <b>3602.28</b> |             | 28  | 8,6 | 5     | 2,7   | 1,72 |

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

### Casseruola conica con manico Alchemy



| Codice         | Descrizione | Øcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-------|-------|------|
| <b>3603.16</b> |             | 16  | 1,1   | 2,3   | 0,66 |
| <b>3603.20</b> |             | 20  | 1,8   | 2,3   | 0,86 |
| <b>3603.24</b> |             | 24  | 2,9   | 2,3   | 1,17 |

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

### Padella inox Alchemy



| Codice         | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-------|------------|------|
| <b>3604.20</b> |             | 20  | 2,7   | 13,5       | 0,68 |
| <b>3604.24</b> |             | 24  | 2,7   | 16,5       | 0,94 |
| <b>3604.28</b> |             | 28  | 2,7   | 19,2       | 1,16 |
| <b>3604.32</b> |             | 32  | 2,7   | 22,5       | 1,44 |

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

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





### Casseruola bassa sin coperchio Alchimy



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------------|------|
| 3605.16 |             | 16  | 8,6  | 1,7   | 2,3   | 12,8       | 0,77 |
| 3605.20 |             | 20  | 10,6 | 3,3   | 2,3   | 16,4       | 1,12 |
| 3605.24 |             | 24  | 12,4 | 5,5   | 2,3   | 20         | 1,54 |
| 3605.28 |             | 28  | 14,7 | 8,8   | 2,7   | 23,5       | 2,19 |

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

### Tegame/Sautoir con 2 maniglie Alchimy, senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------------|------|
| 3612.24 |             | 24  | 7,53 | 2,3   | 2,3   | 21,5       | 1,23 |
| 3612.28 |             | 28  | 8,6  | 3,8   | 2,7   | 25,5       | 1,63 |

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

potrà essere messo in forno più facilmente.



### Casseruola a vapore inox para casseruola



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |

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



## Wok Alchimy



| Codice         | Descrizione                                                  | Øcm  | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|----------------|--------------------------------------------------------------|------|------|-----|-------|-------|------------|------|
| <b>3608.28</b> |                                                              | 28   | 52,1 | 8,1 | 3     | 2,3   | 13,7       | 1,24 |
| <b>3608.32</b> |                                                              | 32   | 55,3 | 9,3 | 5,5   | 2,7   | 15,5       | 1,53 |
| <b>3329.10</b> | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte | 34,5 |      |     |       |       |            | 0,14 |

## Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy



| Codice         | Descrizione | Øcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|------|
| <b>3428.14</b> |             | 14  | 0,25 |
| <b>3428.16</b> |             | 16  | 0,31 |
| <b>3428.18</b> |             | 18  | 0,37 |
| <b>3428.20</b> |             | 20  | 0,44 |
| <b>3428.24</b> |             | 24  | 0,59 |
| <b>3428.28</b> |             | 28  | 0,93 |
| <b>3428.32</b> |             | 32  | 1,19 |

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

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



## Coperchio di acciaio inox



| Codice         | Descrizione | Øcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|------|
| <b>3509.14</b> |             | 14  | 0,13 |
| <b>3509.16</b> |             | 16  | 0,16 |
| <b>3509.18</b> |             | 18  | 0,18 |
| <b>3509.20</b> |             | 20  | 0,21 |
| <b>3509.24</b> |             | 24  | 0,3  |
| <b>3509.28</b> |             | 28  | 0,43 |
| <b>3509.32</b> |             | 32  | 0,66 |

Si adatta a tutti i prodotti della gamma

## Linea in acciaio inossidabile MILADY

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

MILADY



## Casseruola bassa MLADY con coperchio



| Codice  | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3427.20 | Casseruola bassa MLADY con coperchio | 20  | 10  | 3     | 0,8   | 17,8       | 1,7  |
| 3427.24 | Casseruola bassa MLADY con coperchio | 24  | 12  | 5,4   | 0,8   | 19,5       | 2,19 |
| 3427.28 | Casseruola bassa MLADY con coperchio | 28  | 14  | 8     | 0,8   | 25         | 2,86 |
|         |                                      |     |     |       |       |            |      |
|         |                                      |     |     |       |       |            |      |
|         |                                      |     |     |       |       |            |      |

## Casseruola a vapore inox para casseruola



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |

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

## Padella inox MILADY con manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3412.24 |             | 24  | 4,8 | 1,2   | 0,8   | 17,5       | 1,24 |
| 3412.28 |             | 28  | 5,3 | 1,8   | 0,8   | 21         | 1,64 |

## Casseruola inox MILADY con manico inox



| Codice  | Descrizione                       | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-----------------------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3410.14 |                                   | 14  | 7   | 1,2   | 0,8   | 12         | 0,64 |
| 3410.16 |                                   | 16  | 8   | 1,6   | 0,8   | 14         | 0,7  |
| 3410.18 |                                   | 18  | 9   | 2,2   | 0,8   | 15,8       | 0,89 |
| 3410.20 |                                   | 20  | 10  | 3     | 0,8   | 17,8       | 1,1  |
| 3410.03 | Set di 3 casseruole ø 16-18-20 cm |     |     |       |       |            | 3,15 |
| 3410.04 |                                   |     |     |       | 0,8   |            | 3,83 |

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



## Casseruola bassa MILADY con manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|-----|
| 3411.24 |             | 24  | 8   | 3     | 0,8   | 17,7       | 1,1 |

## Coperchio in vetro



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3429.14 |             | 14  | 0,24 |
| 3429.16 |             | 16  | 0,29 |
| 3429.18 |             | 18  | 0,35 |
| 3429.20 |             | 20  | 0,41 |
| 3429.24 |             | 24  | 0,58 |
| 3429.28 |             | 28  | 0,74 |





# PRIM'APPETY

Linea in acciaio inossidabile PRIM'APPETY

Qualità professionale

Fondo diffusore magnetico

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



## Casseruola di acciaio inox Prim'Appety



| Codice         | Descrizione                   | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------------------------|-----|-----|-------|-------|------|
| <b>3501.04</b> | 4 casseruole ø 14-16-18-20 cm |     |     |       | 0,8   | 3,3  |
| <b>3501.12</b> |                               | 12  | 6   | 0,7   | 0,8   | 0,44 |
| <b>3501.14</b> |                               | 14  | 7   | 1     | 0,8   | 0,6  |
| <b>3501.16</b> |                               | 16  | 7,5 | 1,6   | 0,8   | 0,7  |
| <b>3501.18</b> |                               | 18  | 9   | 2,2   | 0,8   | 0,9  |
| <b>3501.20</b> |                               | 20  | 9   | 3     | 0,8   | 1,07 |
| <b>3501.24</b> |                               | 24  | 11  | 5,4   | 0,8   | 1,55 |
| <b>3501.28</b> |                               | 28  | 13  | 8     | 0,8   | 2,4  |

## Padella inox Prim'Appety



| Codice         | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-------|------|
| <b>3504.20</b> |             | 20  | 5   | 0,6   | 1,12 |
| <b>3504.24</b> |             | 24  | 5   | 0,6   | 1,35 |
| <b>3504.28</b> |             | 28  | 5   | 0,8   | 1,45 |
| <b>3504.32</b> |             | 32  | 6,5 | 0,8   | 2,5  |



Casseruola conica "bombé" con manico senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3503.16 |             | 16  | 6   | 0,8   | 0,65 |
| 3503.18 |             | 18  | 6,5 | 0,8   | 0,85 |
| 3503.20 |             | 20  | 7   | 0,8   | 1,1  |
| 3503.24 |             | 24  | 8   | 0,8   | 1,3  |
| 3503.28 |             | 28  | 10  | 0,8   | 1,5  |

Casseruola bassa con manico senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-----|
| 3502.20 |             | 20  | 6   | 0,8   | 1   |
| 3502.24 |             | 24  | 6   | 0,8   | 1,2 |
| 3502.28 |             | 28  | 6   | 0,8   | 1,4 |
|         |             |     |     |       |     |
|         |             |     |     |       |     |
|         |             |     |     |       |     |

Pentola di acciaio inox senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3505.20 |             | 20  | 10   | 3,1   | 0,8   | 1,16 |
| 3505.24 |             | 24  | 12   | 5,4   | 0,8   | 1,66 |
| 3505.28 |             | 28  | 14   | 8,6   | 0,8   | 2,13 |
| 3505.32 |             | 32  | 16   | 13,5  | 0,8   | 3,2  |
| 3505.36 |             | 36  | 18   | 18,3  | 0,8   | 4    |
| 3505.40 |             | 40  | 20   | 25    | 1     | 5,7  |
| 3505.45 |             | 45  | 22,5 | 33    | 1     | 7,6  |
| 3505.50 |             | 50  | 25   | 43,4  | 1     | 8,9  |

## Pentola bassa di acciaio inox senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3506.20 |             | 20  | 13   | 4     | 0,8   | 1,26 |
| 3506.24 |             | 24  | 14,5 | 6,6   | 0,8   | 1,8  |
| 3506.28 |             | 28  | 18   | 11,1  | 0,8   | 2,3  |
| 3506.32 |             | 32  | 20   | 16,1  | 0,8   | 3,8  |
| 3506.36 |             | 36  | 22   | 22,4  | 0,8   | 4,5  |
| 3506.40 |             | 40  | 25   | 31,4  | 1     | 6    |
| 3506.50 |             | 50  | 30   | 58,9  | 1     | 9,2  |
|         |             |     |      |       |       |      |
|         |             |     |      |       |       |      |
|         |             |     |      |       |       |      |

## Pentola di acciaio inox senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|-----|
| 3507.20 |             | 20  | 20  | 6,25  | 0,8   | 1,7 |
| 3507.24 |             | 24  | 24  | 11    | 0,8   | 2,1 |
| 3507.28 |             | 28  | 28  | 17    | 0,8   | 2,9 |
| 3507.32 |             | 32  | 32  | 25    | 0,8   | 4,4 |
| 3507.36 |             | 36  | 36  | 36    | 0,8   | 5,1 |
| 3507.40 |             | 40  | 40  | 45    | 1     | 6,4 |
| 3507.45 |             | 45  | 45  | 69    | 1     | 9   |
| 3507.50 |             | 50  | 50  | 100   | 1     | 11  |

## Casseruola a vapore inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |

Per PRIM'APPETY pentola bassa

## Coperchio di acciaio inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3509.14 |             | 14  | 0,13 |
| 3509.16 |             | 16  | 0,16 |
| 3509.18 |             | 18  | 0,18 |
| 3509.20 |             | 20  | 0,21 |
| 3509.24 |             | 24  | 0,3  |
| 3509.28 |             | 28  | 0,43 |
| 3509.32 |             | 32  | 0,66 |
| 3509.36 |             | 36  | 0,8  |
| 3509.40 |             | 40  | 0,96 |
| 3509.45 |             | 45  | 1,12 |
| 3509.50 |             | 50  | 1,8  |

Si adatta a tutti i prodotti della gamma



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


| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-----|
| 3122.36 |             | 36  | 63,5 | 9,5 | 1,5   | 1,3 |

**Sostegno in acciaio inox per wok rotondo**


| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|------|
| 3122.00 |             | 24  | 3,65 | 1     | 0,25 |

**Bagnomaria inox con manico**


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

| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3437.16N |             | 16  | 12,5 | 1,5   | 1     | 0,97 |

**per fumare i alimenti**


| Codice  | Descrizione                             | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-----------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| 3441.60 |                                         | 60  | 40  |     |      |
| 3441.00 |                                         | 31  | 31  | 20  | 7,3  |
|         | Disponibile fino ad esaurimento scorte  |     |     |     |      |
| 3441.93 |                                         |     |     |     |      |
| 3441.91 |                                         |     |     |     |      |
| 3441.90 |                                         |     |     |     |      |
| 3441.92 |                                         |     |     |     |      |
|         |                                         |     |     |     |      |
|         |                                         |     |     |     |      |
|         |                                         |     |     |     |      |
|         |                                         |     |     |     |      |
|         | Segatura di legno di faggio per fumare: |     |     |     |      |
| 4441.01 | 0,5 kg.                                 |     |     |     | 0,51 |
| 4441.15 | 15 kg.                                  |     |     |     | 15,1 |

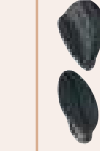




## COLLEZIONI AMOVIBILI





|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |            |                          |                                  |                         |                          |                              |                         |                 |                                          |                                                        |                                          |                                                        |                              |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|--------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------|-----------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------|
| Manici amovibili                 |                                                                                             | Manico                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  <p>Impugnatura in ghisa. Robusta e duratura<br/>Curvo alla francese per una buona presa.<br/>Presa stabile e sicura con la mano. Chiusura automatica<br/>Abbassando l'impugnatura. Pulsante a pressione per sbloccare</p>  <p>Legno di faggio<br/>Manici amovibili venduti per 2 pz.<br/>Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.<br/>Made in France.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                              | Maniglie                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |  <p>Manico amovibile in bachelite. 2 colori disponibili<br/>Vellutato al tatto anti-scivolo. Ergonomico. Non si scalda<br/>Tenuta solida e sicura in mano.<br/>Chiusura e apertura a rotazione.</p>  <p>Silicone.<br/>Manici amovibili venduti per 2 pz.<br/>Chiusura a clip sulle sedi per una buona tenuta.</p> |          | Collezioni | ALCHIMY                  |                                  | CHOC<br>EXTRÊME         |                          | MINERAL B                    |                         | MILADY          |                                          | CHOC<br>INTENSE                                        |                                          | MINERAL B                                              |                              |
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                   | Materiale                                                                                                                                                                                                                                                         | Multilamine<br>3 lamine                                                                                                                                                                                                                                         | Alluminio pressofuso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ferro chiaro                                                                                                                                                                                                                                                 | Acciaio<br>sandwich spesso (7 mm)                                                                                                                                                                                                                           | Alluminio forgiato                                                                                                                                                                                                                                          | Ferro chiaro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Finitura |            | Pulimentatura a spazzola | RESISTENZA DURATA<br>EXTRA LUNGA | con cera d'api naturale | Pulimentatura a specchio | RESISTENZA LUNGA DU-<br>RATA | con cera d'api naturale | Tipi di cottura | Risottare / Chiarificare /<br>Spadellare | Riscaldare / Spadellare /<br>Cotture bassa temperatura | Risottare / Chiarificare /<br>Spadellare | Riscaldare / Spadellare /<br>Cotture bassa temperatura | Saltare / Grigliare / Dorare |
| Fonti di calore                  |    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                                                                                                                                                                                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |            |                          |                                  |                         |                          |                              |                         |                 |                                          |                                                        |                                          |                                                        |                              |
| Passaggio in forno<br>sin manici |    |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |            |                          |                                  |                         |                          |                              |                         |                 |                                          |                                                        |                                          |                                                        |                              |
| Lavastoviglie                    |    |    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |            |                          |                                  |                         |                          |                              |                         |                 |                                          |                                                        |                                          |                                                        |                              |
| Modelli                          | 5 casseruole<br>2 casseruole basse<br>1 casseruola conica<br>4 padelle                                                                                                                                                                                            | 2 casseruole coniche<br>2 padelle                                                                                                                                                                                                                                 | 2 padelle<br>1 casseruola conica                                                                                                                                                                                                                                | 6 casseruole<br>1 casseruola conica<br>2 padelle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 casseruole coniche<br>4 padelle<br>2 padelle crêpes                                                                                                                                                                                                        | 1 casseruola conica<br>3 padelle<br>1 padella crêpes                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |            |                          |                                  |                         |                          |                              |                         |                 |                                          |                                                        |                                          |                                                        |                              |

**Le collezioni iconiche De Buyer sono disponibili in amovibile :**

- Acciaio inossidabile Alchimy
- Antiaderente Choc Extreme
- Ferro Mineral B

A ogni tipo di cottura, fino alla più delicata.

3 materiali complementari per offrire quello più adatto

Casseruole, pentole, padelle , sauteuses :

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

Un sistema di aggancio inedito, semplice, sicuro e fatto per durare.

Facile da maneggiare e sicuro grazie alle due sedi solidamente rivettate



#### Impugnatura in ghisa LOQY



| Codice  | Descrizione | Kg  |
|---------|-------------|-----|
| 3660.00 |             | 0,2 |

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

#### Manici amovibili in legno LOQY



| Codice  | Descrizione | Kg   |
|---------|-------------|------|
| 3660.02 |             | 0,04 |

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



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

Prodotto resistente e robusto di qualità professionale

Materiale conduttore : reattivo ed economico

- Gestione della cottura
- Risparmio di energia
- Cottura omogenea

**Pratica all'utilizzo**

Bordi versatori ed interni graduati

Tutte le fonti di calore + Induzione e forno

Pulimentatura spazzolata

Made in France

**ALCHIMY****Casseruola inox ALCHIMY in manico**

| Codice  | Descrizione                              | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|------------------------------------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3661.14 |                                          | 14  | 7,4  | 1,2   | 2,3   | 0,54 |
| 3661.16 |                                          | 16  | 8,8  | 1,7   | 2,3   | 0,74 |
| 3661.18 |                                          | 18  | 9,6  | 2,4   | 2,3   | 0,91 |
| 3661.20 |                                          | 20  | 10,6 | 3,3   | 2,3   | 1,09 |
| 3661.24 |                                          | 24  | 12,5 | 5,5   | 2,3   | 1,5  |
| 3661.02 | Set di 2 casseruole ø 16-20 cm + 3660.00 |     |      |       |       | 2,1  |
| 3661.03 | Set di 3 casseruole 16-20-24 cm          |     |      |       |       | 5    |
|         | + 2 maniglie 3660.02                     |     |      |       |       |      |
|         | + 3 coperchi 3428 ø 16-20-24 cm          |     |      |       |       |      |

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

**Casseruola a vapore inox para casseruola**

| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |

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







### Casseruola bassa conica sin manico Alchimy

| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|----|
| 3664.24 |             | 24  | 8   | 2,9   | 2,3   | 1  |



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

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

### Casseruola bassa sin manico Alchimy

| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 3662.24 |             | 24  | 7,7 | 3,1   | 2,3   | 1,2  |
| 3662.28 |             | 28  | 8,6 | 5     | 2,7   | 1,57 |



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

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

### Coperchio in vetro con pomello acciaio per Alchimy

| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3428.16 |             | 16  | 0,31 |
| 3428.18 |             | 18  | 0,37 |
| 3428.20 |             | 20  | 0,44 |
| 3428.24 |             | 24  | 0,59 |
| 3428.28 |             | 28  | 0,93 |



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

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

### Padella inox Alchimy

new  
2025

| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------------|------|
| 3663.20 | 2025        | 20  | 2,7   | 13,3       | 0,58 |
| 3663.24 |             | 24  | 2,7   | 17         | 0,81 |
| 3663.28 |             | 28  | 2,7   | 20         | 1    |
| 3663.32 | 2025        | 32  | 2,7   | 22,4       | 1,27 |



Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici.  
Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.  
La padella inox viene usata per rosolare a fuoco vivo o ancora cuocere la carne alla griglia, grazie ad una cottura rapidissima. La qualità dell'inox usato nella fabbricazione di questa padella ne fa

un'alleata indispensabile per la caramellizzazione della carne.

## CHOC EXTREME

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

# CHOC EXTREME



## Padella tonda CHOC EXTREME



| Codice                      | Descrizione              | Øcm | Sp.mm | Peso | Kg   |
|-----------------------------|--------------------------|-----|-------|------|------|
| <b>8364.24</b>              |                          | 24  | 3     | 16,2 | 1    |
| <b>8364.28</b>              |                          | 28  | 3     | 18,5 | 1,28 |
| Coperchio inox per padella: |                          |     |       |      |      |
| <b>3460.02</b>              | Per padelle ø 20 - 24 cm | 25  | 0,8   |      | 0,35 |
| <b>3460.03</b>              | Per padelle ø 26 - 28 cm | 29  | 0,8   |      | 0,45 |

Ogni modello è equipaggiato di 2 sedi, senza manici. Vedere pagina 65 i manici (manico lungo 3660-00/maniglie 3660-02). Da ordinare separatamente.  
Questa padella della gamma CHOC EXTREME realizzata in alluminio pressofuso - rivestito di un antiaderente di qualità -, offre una

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



## Casseruola bassa antiaderente CHOC EXTREME



| Codice                               | Descrizione | Øcm | Litro | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|--------------------------------------|-------------|-----|-------|-------|------------|------|
| <b>8365.24</b>                       |             | 24  | 2,5   | 3     | 14,6       | 1,2  |
| <b>8365.28</b>                       |             | 28  | 3,5   | 3     | 18,7       | 1,52 |
| Coperchio in vetro con maniglia inox |             |     |       |       |            |      |
| <b>3429.24</b>                       |             | 24  |       |       |            | 0,58 |
| <b>3429.28</b>                       |             | 28  |       |       |            | 0,74 |

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



## MINERAL B

Linea in acciaio

## MINERAL B



## Padella tonda profonda MINERAL B

| Codice  | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 5665.24 |                                      | 24  | 8   | 2,5   | 2,5   | 16,6       | 1,76 |
| 3429.24 | Coperchio in vetro con maniglia inox | 24  |     |       |       |            | 0,58 |



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

## Padella MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------------|------|
| 5664.24 |             | 24  | 2,5   | 17,5       | 1,26 |
| 5664.28 |             | 28  | 3     | 20,5       | 1,91 |

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

## Coperchio universale in acciaio speciale per padelle

| Codice  | Descrizione              | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|--------------------------|-----|-------|------|
| 3460.02 | Per padelle ø 20 - 24 cm | 25  | 0,8   | 0,35 |
| 3460.03 | Per padelle ø 26 - 28 cm | 29  | 0,8   | 0,45 |
| 3460.04 | Per padelle ø 30 - 32 cm | 34  | 0,8   | 0,61 |



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

Parte inferiore pulimentata a specchio.  
Made in France.





### Linea in acciaio inossidabile

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



### Maniglia rimovibile



| Codice                                 | Descrizione | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|------|
| <b>8359.00</b>                         | Nero        | 0,12 |
| <b>8359.30</b>                         | Arancione   | 0,12 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |      |

### Casseruola inox TWISTY sin manico



| Codice         | Descrizione                                     | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|----------------|-------------------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| <b>3491.14</b> |                                                 | 14  | 7   | 1,2   | 0,8   | 12         | 0,44 |
| <b>3491.16</b> |                                                 | 16  | 8   | 1,6   | 0,8   | 14         | 0,53 |
| <b>3491.18</b> |                                                 | 18  | 9   | 2,2   | 0,8   | 15,8       | 0,72 |
| <b>3491.20</b> |                                                 | 20  | 10  | 3     | 0,8   | 17,8       | 0,85 |
| <b>3491.24</b> |                                                 | 24  | 12  | 5,4   | 0,8   | 19,5       | 1,28 |
| <b>3491.28</b> |                                                 | 28  | 14  | 8     | 0,8   | 25         | 1,95 |
| <b>3491.03</b> | Set di 3 casseruole ø 16-18-20 cm<br>sin manico |     |     |       | 0,8   |            | 2,49 |
| <b>3491.04</b> | Set di 4 casseruole ø14-16-18-20 cm             |     |     |       | 0,8   |            | 3,11 |



## Casseroia a vapore inox para casseroia



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |

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



## Casseroia bassa TWISTY



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3495.24 |             | 24  | 8   | 3     | 0,8   | 17,7       | 0,98 |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |

## Padella inox TWISTY



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 3493.24 |             | 24  | 4,8 | 1,2   | 0,8   | 17,5       | 0,88 |
| 3493.28 |             | 28  | 5,3 | 1,8   | 0,8   | 21         | 1,22 |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |

## Coperchio in vetro



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4112.14 |             | 14  | 6,3 | 0,24 |
| 4112.16 |             | 16  | 6,3 | 0,3  |
| 4112.18 |             | 18  | 6,3 | 0,35 |
| 4112.20 |             | 20  | 6,8 | 0,41 |
| 4112.24 |             | 24  | 7,5 | 0,58 |
| 4112.28 |             | 28  | 7,5 | 0,74 |
| 4112.32 |             | 32  | 7,5 | 1,1  |

## Set di 2 maniglie in silicone



| Codice  | Descrizione | Kg   |
|---------|-------------|------|
| 8360.00 | Nero        | 0,04 |



## Antiaderente CHOC INTENSE



## Padella CHOC INTENSE



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Fondo ø cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-------|------------|-----|
| 8740.20 |             | 20  | 4     | 14         | 0,6 |
| 8740.24 |             | 24  | 4     | 16,6       | 0,8 |
| 8740.28 |             | 28  | 4     | 20,6       | 1,1 |
| 8740.32 |             | 32  | 4     | 22         | 1,3 |

## Casseruola bassa CHOC INTENSE



| Codice                               | Descrizione | Øcm | ø fondo cm | Kg   |
|--------------------------------------|-------------|-----|------------|------|
| 8748.24                              |             | 24  | 16,6       | 1    |
| 8748.28                              |             | 28  | 22         | 1,3  |
| Coperchio in vetro con maniglia inox |             |     |            |      |
| 3429.24                              |             | 24  |            | 0,58 |
| 3429.28                              |             | 28  |            | 0,74 |



## Padella crêpes CHOC INTENSE



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Perso | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-------|------|
| 8745.26 |             | 26  | 4     | 18    | 0,73 |
| 8745.30 |             | 30  | 4     | 22    | 1    |







## MINERAL B

Linea in acciaio

### Maniglia rimovibile



| Codice                                 | Descrizione | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|------|
| 8359.00                                | Nero        | 0,12 |
| 8359.30                                | Arancione   | 0,12 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |      |
|                                        |             |      |
|                                        |             |      |

### Padella MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Fondo ø cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------------|------|
| 5630.20 |             | 20  | 2,5   | 14         | 0,86 |
| 5630.24 |             | 24  | 2,5   | 17,5       | 1,23 |
| 5630.28 |             | 28  | 3     | 21         | 1,93 |
|         |             |     |       |            |      |
|         |             |     |       |            |      |

### Casseruola bassa MINERAL B



| Codice  | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 5634.24 |                                      | 24  | 7,8 | 2,5   | 2,5   | 16,5       | 1,72 |
|         |                                      |     |     |       |       |            |      |
| 3429.24 | Coperchio in vetro con maniglia inox | 24  |     |       |       |            | 0,58 |
|         |                                      |     |     |       |       |            |      |
|         |                                      |     |     |       |       |            |      |

### Padella crêpes MINERAL B



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Fondo ø cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 5635.26 |             | 26  | 1,3 | 2,5   | 22,5       | 1,24 |
|         |             |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |       |            |      |





RAME

---



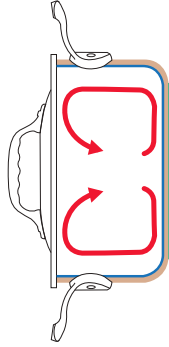


INDUZIONE  
PRIMA MATERA

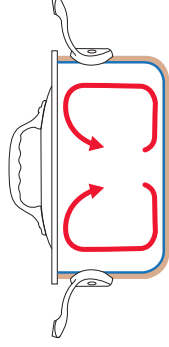
RAME SOLIDO  
90% rame esterno e  
10% acciaio all'interno

Collezione

Materiali di  
produzione



NON INDUZIONE  
INOCUIVIRE



|                                        |                                                  |                 |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------|
| Spessore                               | 2 mm                                             | 1,2 a 2 mm      |
| Tipi di cottura                        | Cuocere a bassa temperatura / Ridurre / Flambare |                 |
| Concepito per cucinare                 |                                                  |                 |
| Finitura                               | Pulimentatura a specchio                         |                 |
| Fonti di calore                        |                                                  |                 |
| Fondo del prodotto                     | Fondo di acciaio inossidale iniettato            |                 |
| Tipo di manicatura curva alla francese | Manico in lega d'acciaio                         | Manico in ghisa |
| Fissaggio delle manichature            | Rivettate                                        |                 |
| Blocca calore                          |                                                  |                 |
| Passaggio al forno                     |                                                  |                 |
| Lavaggio in lavastoviglie              |                                                  |                 |
| Diametro (cm)                          | 14 a 32                                          | 9 a 36          |
| PCB (unità d'imballo)                  | 1                                                | 1               |
|                                        |                                                  | 10 a 32         |

# PRIMA MATERA



## Casseruola con fondo magnetico e manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------------|------|
| 6206.14 |             | 14  | 7,3  | 1,2   | 2     | 12         | 1,06 |
| 6206.16 |             | 16  | 8,3  | 1,8   | 2     | 13,5       | 1,37 |
| 6206.18 |             | 18  | 9,3  | 2,5   | 2     | 15,5       | 1,66 |
| 6206.20 |             | 20  | 10,5 | 3,3   | 2     | 17         | 2,06 |
| 6206.24 |             | 24  | 12,4 | 6     | 2     | 22         | 2,75 |

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

## Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 6230.16 |             | 16  | 5,5 | 1     | 2     | 13,5       | 1,13 |
| 6230.20 |             | 20  | 5,8 | 1,8   | 2     | 17,5       | 1,48 |
| 6230.24 |             | 24  | 6,6 | 3     | 2     | 22         | 2,06 |



**Padella con fondo magnetico e manico inox**



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------------|------|
| 6224.20 |             | 20  | 4   | 2     | 13,5       | 1,3  |
| 6224.24 |             | 24  | 4   | 2     | 16,5       | 1,41 |
| 6224.28 |             | 28  | 4   | 2     | 20         | 1,86 |
| 6224.32 |             | 32  | 5,5 | 2     | 23         | 2,38 |
|         |             |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |       |            |      |
|         |             |     |     |       |            |      |

**Casseruola svasato con fondo magnetico induzione**



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 6236.20 |             | 20  | 7,2 | 1,7   | 2     | 13         | 1,32 |
| 6236.24 |             | 24  | 8,2 | 3,1   | 2     | 16,3       | 2,75 |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |

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

**Coperchio inox**



| Codice   | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-------|------|
| 3709.14N |             | 14  | 1     | 0,24 |
| 3709.16N |             | 16  | 1     | 0,28 |
| 3709.18N |             | 18  | 1     | 0,33 |
| 3709.20N |             | 20  | 1     | 0,39 |
| 3709.24N |             | 24  | 1     | 0,51 |
| 3709.28  |             | 28  | 1     | 0,65 |
|          |             |     |       |      |





### Pentola con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|-----|
| 6244.20 |             | 20  | 18  | 5,7   | 2     | 22         | 3,1 |
|         |             |     |     |       |       |            |     |
|         |             |     |     |       |       |            |     |
|         |             |     |     |       |       |            |     |

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

### Pentola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg  |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------------|-----|
| 6243.24 |             | 24  | 17,2 | 7,5   | 2     | 22         | 3,6 |
|         |             |     |      |       |       |            |     |
|         |             |     |      |       |       |            |     |
|         |             |     |      |       |       |            |     |



### Tegame con fondo magnetico e coperchio inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 6241.20 |             | 20  | 6   | 1,8   | 2     | 17,5       | 1,9  |
| 6241.24 |             | 24  | 6,8 | 3,1   | 2     | 22         | 2,51 |
| 6241.28 |             | 28  | 9,2 | 4,9   | 2     | 25         | 3,12 |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |
|         |             |     |     |       |       |            |      |

### Tegame svasato con fondo magnetico e 2 maniglie inox



| Codice  | Descrizione        | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------|-----|-----|-------|-------|------------|------|
| 6232.28 | con coperchio inox | 28  | 10  | 4,9   | 2     | 20,5       | 3,12 |
|         |                    |     |     |       |       |            |      |
|         |                    |     |     |       |       |            |      |
|         |                    |     |     |       |       |            |      |

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

Casseruola bassa con fondo magnetico, maniglie inox e coperchio inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------------|------|
| 6242.16 |             | 16  | 8,8  | 1,8   | 2     | 13,5       | 1,54 |
| 6242.20 |             | 20  | 10,3 | 3,3   | 2     | 17         | 2,21 |
| 6242.24 |             | 24  | 12,3 | 5,4   | 2     | 22         | 3,22 |
| 6242.28 |             | 28  | 13,5 | 8     | 2     | 25         | 4,07 |
|         |             |     |      |       |       |            |      |
|         |             |     |      |       |       |            |      |

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

WOK



| Codice  | Descrizione                                                  | Øcm | Lcm  | Hcm  | Litro | Sp.mm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------|-----|------|------|-------|-------|------------|------|
| 6247.32 |                                                              | 32  |      | 12,5 | 4     | 2     | 17         | 2,5  |
| 3329.10 | Griglia per wok ø32cm Disponibile fino ad esaurimento scorte |     | 34,5 |      |       |       |            | 0,14 |
|         | Coperchio in vetro con maniglia inox                         |     |      |      |       |       |            |      |
| 3429.32 |                                                              | 32  |      |      |       |       |            | 1,1  |
|         |                                                              |     |      |      |       |       |            |      |

Manutenzione :

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

Casseruola a vapore inox para casseruola



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |

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

# PRIMA MATERA



## Casseruola con manico in acciaio fuso



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|
| 6306.14 |             | 14  | 7,3 | 1,2   | 2     |
| 6306.16 |             | 16  | 8,3 | 1,8   | 2     |
| 6306.18 |             | 18  | 9,3 | 2,5   | 2     |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |

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

## Casseruola bassa con fondo magnetico e manico inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|
| 6330.24 |             | 24  | 6,6 | 3     | 2     |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |

## Coperchio con maniglia in acciaio fuso



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------|
| 6463.14 |             | 14  | 1,2   | 0,21 |
| 6463.16 |             | 16  | 1,2   | 0,27 |
| 6463.18 |             | 18  | 1,2   | 0,35 |
| 6463.20 |             | 20  | 1,2   | 0,41 |
| 6463.24 |             | 24  | 1,2   | 0,68 |
| 6463.28 |             | 28  | 1,2   | 0,8  |

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





## Tegame svasato con fondo magnetico con coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|
| 6332.28 |             | 28  | 10  | 4,9   | 2     |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |

## Casseruola svasata con fondo magnetico induzione



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|
| 6336.20 |             | 20  | 7,2 | 1,7   | 2     |
|         |             |     |     |       |       |
|         |             |     |     |       |       |

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

## Padella con fondo magnetico



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm |
|---------|-------------|-----|-----|-------|
| 6324.24 |             | 24  | 4   | 2     |
| 6324.28 |             | 28  | 4   | 2     |
| 6324.32 |             | 32  | 5,5 | 2     |

## Casseruola alta con coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|
| 6342.16 |             | 16  | 8,8  | 1,8   | 2     |
| 6342.20 |             | 20  | 10,3 | 3,3   | 2     |
| 6342.24 |             | 24  | 12,3 | 5,4   | 2     |
| 6342.28 |             | 28  | 13,5 | 8     | 2     |

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

inossidabile. Le maniglie di ghisa sono saldamente rivettate.



# INOCUIVRE



## Casseruola

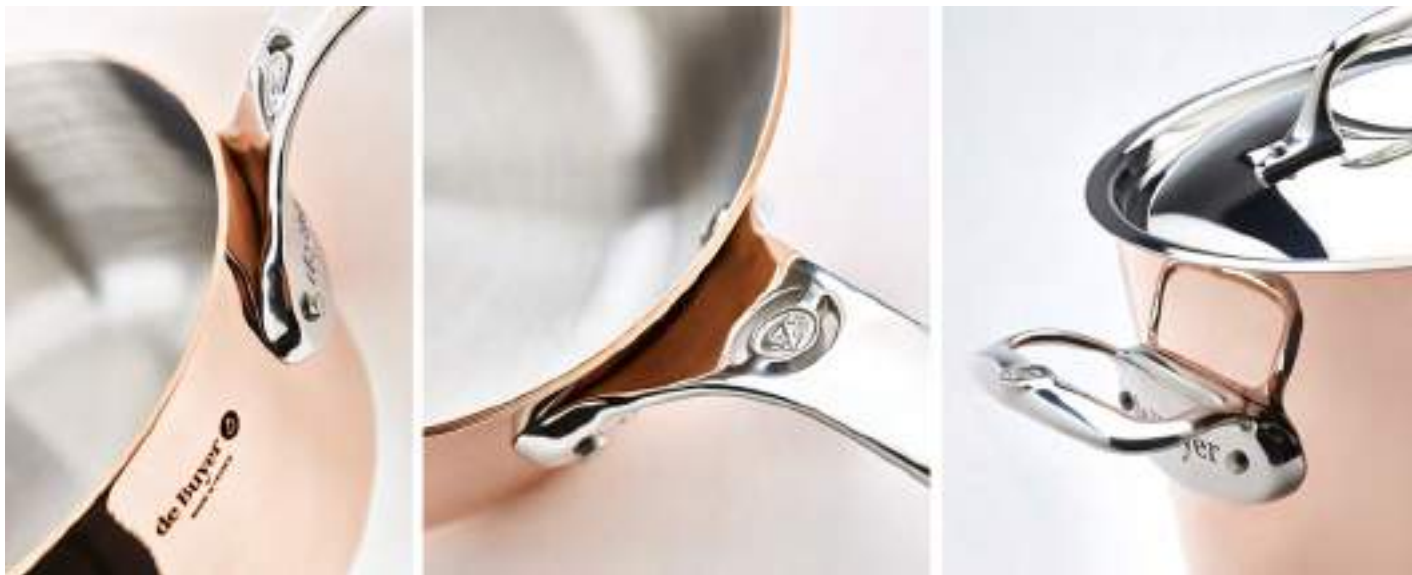


| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 6406.14 |             | 14  | 7,8  | 1,2   | 1,5   | 0,63 |
| 6406.16 |             | 16  | 9    | 1,8   | 1,5   | 0,97 |
| 6406.18 |             | 18  | 10   | 2,5   | 1,5   | 1,37 |
| 6406.20 |             | 20  | 10,7 | 3,3   | 1,5   | 1,9  |

## Padella



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 6424.20 |             | 20  | 3,5 | 2     | 0,95 |
| 6424.24 |             | 24  | 3,7 | 2     | 1,3  |
| 6424.28 |             | 28  | 3,6 | 2     | 1,55 |



### Casseruola bassa



| Codice  | Descrizione                      | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|----------------------------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 6430.16 | Casseruola bassa con bordo retto | 16  | 5,8 | 1     | 1,5   | 0,75 |
| 6430.20 | Casseruola bassa con bordo       | 20  | 6,5 | 1,8   | 1,5   | 1,08 |
| 6430.24 | Casseruola bassa con bordo       | 24  | 7,5 | 3     | 2     | 2    |
| 6436.20 | Casseruola coica "bombé"         | 20  | 7,2 | 1,7   | 1,5   | 1,32 |
| 6436.24 | Casseruola coica "bombé"         | 24  | 7,5 | 3,1   | 2     | 1,8  |

### Coperchio inox



| Codice   | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-------|------|
| 3709.14N |             | 14  | 1     | 0,24 |
| 3709.16N |             | 16  | 1     | 0,28 |
| 3709.18N |             | 18  | 1     | 0,33 |
| 3709.20N |             | 20  | 1     | 0,39 |
| 3709.24N |             | 24  | 1     | 0,51 |
| 3709.28  |             | 28  | 1     | 0,65 |

### Tegame con maniglie in fusione de inox con coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 6441.20 |             | 20  | 6,2 | 1,8   | 1,5   | 1,5  |
| 6441.24 |             | 24  | 7   | 3     | 2     | 2,38 |
| 6441.28 |             | 28  | 9   | 4,9   | 2     | 3,36 |



## Casseruola bassa con maniglie in fusione de inox con coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 6442.16 |             | 16  | 9    | 1,8   | 1,5   | 1,28 |
| 6442.20 |             | 20  | 11   | 3,3   | 1,5   | 2,23 |
| 6442.24 |             | 24  | 12   | 5,4   | 2     | 3,25 |
| 6442.28 |             | 28  | 13,5 | 8     | 2     | 3,96 |
|         |             |     |      |       |       |      |
|         |             |     |      |       |       |      |

## Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|-----|
| 6427.35 | Tegame      | 41  | 27  | 8   | 2     | 2,2 |
|         |             |     |     |     |       |     |
|         |             |     |     |     |       |     |
|         |             |     |     |     |       |     |

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





### Casseruola con manico in acciaio fuso



| Codice         | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| <b>6460.01</b> |             |     |      |       |       | 8,28 |
| <b>6460.12</b> |             | 12  | 7    | 0,8   | 1,5   | 0,77 |
| <b>6460.14</b> |             | 14  | 7,5  | 1,2   | 1,5   | 1,23 |
| <b>6460.16</b> |             | 16  | 9    | 1,8   | 1,5   | 1,3  |
| <b>6460.18</b> |             | 18  | 9    | 2,5   | 1,5   | 1,61 |
| <b>6460.20</b> |             | 20  | 10,8 | 3,3   | 1,5   | 1,96 |

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

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



| Codice                                 | Descrizione   | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------------------------------|---------------|-----|-----|-------|-------|------|
| <b>6464.16</b>                         | Bordo svasato | 16  | 6   | 0,9   | 1,5   | 0,9  |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |               |     |     |       |       |      |
| <b>6464.20</b>                         | Bordo svasato | 20  | 7   | 1,7   | 1,5   | 1,38 |
| <b>6464.24</b>                         | Bordo svasato | 24  | 8   | 2,9   | 2     | 1,93 |
| <b>6462.16</b>                         | Bordo diritto | 16  | 5,5 | 1     | 1,5   | 0,84 |
| <b>6462.20</b>                         | Bordo diritto | 20  | 6   | 1,8   | 1,5   | 1,45 |
| <b>6462.24</b>                         | Bordo diritto | 24  | 7   | 3,1   | 2     | 2,15 |
| <b>6462.28</b>                         | Bordo diritto | 28  | 8,5 | 4,9   | 2     | 2,85 |
| <b>6465.20</b>                         | Padella       | 20  | 3,4 |       | 2     | 1,04 |
| <b>6465.24</b>                         | Padella       | 24  | 4,2 |       | 2     | 1,48 |
| <b>6465.28</b>                         | Padella       | 28  | 3,6 |       | 2     | 1,7  |
| <b>6465.32</b>                         | Padella       | 32  | 5   |       | 2     | 2,44 |

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

### Coperchio con maniglia in acciaio fuso



| Codice         | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-------|------|
| <b>6463.12</b> |             | 12  | 1,2   | 0,17 |
| <b>6463.14</b> |             | 14  | 1,2   | 0,21 |
| <b>6463.16</b> |             | 16  | 1,2   | 0,27 |
| <b>6463.18</b> |             | 18  | 1,2   | 0,35 |
| <b>6463.20</b> |             | 20  | 1,2   | 0,41 |
| <b>6463.24</b> |             | 24  | 1,2   | 0,68 |
| <b>6463.28</b> |             | 28  | 1,2   | 0,8  |

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



Casseruola alta con coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 6466.16 |             | 16  | 8,8  | 1,8   | 1,5   | 1,5  |
| 6466.20 |             | 20  | 10,5 | 3,3   | 1,5   | 2    |
| 6466.24 |             | 24  | 12,5 | 5,4   | 2     | 3,24 |
| 6466.28 |             | 28  | 13,5 | 8     | 2     | 4,05 |

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

Pentola bassa con coperchio



| Codice                                 | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 6467.24                                |             | 24  | 17,2 | 7,5   | 2     | 3,67 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |      |       |       |      |
|                                        |             |     |      |       |       |      |



INOUIVRE



## Casseruola



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 6445.10 |             | 10  | 5,2 |       |       | 0,33 |
| 6445.12 |             | 12  | 6   | 0,8   | 1,5   | 0,5  |
| 6445.14 |             | 14  | 7   | 1     | 1,5   | 0,63 |
| 6445.16 |             | 16  | 8,5 | 1,6   | 1,5   | 0,8  |
| 6445.18 |             | 18  | 9   | 2,5   | 1,5   | 0,99 |
| 6445.20 |             | 20  | 10  | 3,5   | 1,5   | 1,21 |

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

ristagnatura. Il manico in ottone è saldamente rivettato.

## Casseruola bassa senza coperchio, con 1 manico



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 6448.16 |             | 16  | 5   | 1     | 1,5   | 0,75 |
| 6448.20 |             | 20  | 6   | 1,8   | 1,5   | 0,94 |
| 6448.24 |             | 24  | 6,5 | 3     | 2     | 1,81 |

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

manico in ottone è saldamente rivettato.

## Padelle



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 6450.20 |             | 20  | 3   | 2     | 0,91 |
| 6450.24 |             | 24  | 4   | 2     | 1,3  |
| 6450.28 |             | 28  | 4,5 | 2     | 1,82 |

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

## Tegame tondo con 2 maniglie



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 6449.12 |             | 12  | 2   | 2     | 0,34 |
| 6449.16 |             | 16  | 3   | 2     | 0,55 |
| 6449.20 |             | 20  | 3   | 2     | 0,78 |
| 6449.24 |             | 24  | 4,2 | 2     | 1,23 |

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

eliminando la necessità della ristagnatura. I manici in ottone sono saldamente rivettati.



## Tegame ovale con 2 maniglie



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|
| 6451.32 |             | 32  | 23   | 4,5 | 1,5   | 1,02 |
| 6451.36 |             | 36  | 26,2 | 4,5 | 1,5   | 1,2  |

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

## Casseruola bassa con coperchio, maniglie in ottone



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| 6446.20 |             | 20  | 6   | 1,8   | 1,5   | 1,44 |
| 6446.24 |             | 24  | 7   | 3,2   | 2     | 2,48 |
| 6446.28 |             | 28  | 9   | 5,5   | 2     | 3,37 |

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

acciaio inossidabile.

## Casseruola con maniglie tonda con coperchio



| Codice  | Descrizione                  | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|------------------------------|-----|------|-------|-------|------|
| 6447.10 | Mini casseruola con maniglie | 10  | 5,5  |       |       | 0,48 |
| 6447.16 |                              | 16  | 8    | 1,6   | 1,5   | 1,04 |
| 6447.20 |                              | 20  | 10   | 3,5   | 1,5   | 1,59 |
| 6447.24 |                              | 24  | 11,5 | 5,2   | 2     | 3,13 |

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

## Piccoli utensili de rame-inox, manicatura in ottone



| Codice         | Descrizione                     | Øcm | Hcm | Litro | Kg   |
|----------------|---------------------------------|-----|-----|-------|------|
| <b>6447.10</b> | Mini casseruola con maniglie    | 10  | 5,5 |       | 0,48 |
| <b>6453.09</b> | Mini casseruola con coperchio   | 9   | 4,5 | 0,3   | 0,21 |
|                | Mini casseruola senza coperchio |     |     |       |      |
| <b>6445.09</b> |                                 | 9   | 4,5 | 0,3   | 0,2  |
| <b>6445.10</b> |                                 | 10  | 5,2 |       | 0,33 |

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

## Coperchio tondo



| Codice         | Descrizione | Øcm  | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|------|-------|------|
| <b>6454.09</b> |             | 9    |       | 0,09 |
| <b>6454.10</b> |             | 10   |       | 0,1  |
| <b>6454.12</b> |             | 11,5 | 1,2   | 0,17 |
| <b>6454.14</b> |             | 13,5 | 1,2   | 0,21 |
| <b>6454.16</b> |             | 15   | 1,2   | 0,29 |
| <b>6454.18</b> |             | 17   | 1,2   | 0,36 |
| <b>6454.20</b> |             | 19,5 | 1,2   | 0,42 |
| <b>6454.24</b> |             | 23,5 | 1,2   | 0,62 |
| <b>6454.28</b> |             | 27   | 1,2   | 0,82 |

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

## Coperchio inox per padella



| Codice         | Descrizione              | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|--------------------------|-----|-------|------|
| <b>3460.02</b> | Per padelle ø 20 - 24 cm | 25  | 0,8   | 0,35 |
| <b>3460.03</b> | Per padelle ø 26 - 28 cm | 29  | 0,8   | 0,45 |
| <b>3460.04</b> | Per padelle ø 30 - 32 cm | 34  | 0,8   | 0,61 |



### Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso



| Codice          | Descrizione            | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg  |
|-----------------|------------------------|-----|------|-------|-------|-----|
| <b>6200.38N</b> | Rame liscio - Sp. 1 mm | 38  | 15   | 9     | 1,2   | 1,5 |
| <b>6202.40N</b> | Rame liscio - Sp. 2 mm | 40  | 14,4 | 12    | 1,7   | 3,4 |

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

### Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame stagno



| Codice          | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| RAME STAGNATO   |             |     |     |       |       |      |
| <b>6820.35N</b> |             | 3,5 | 3,3 | 0,03  | 0,8   | 0,03 |
| <b>6820.45N</b> |             | 4,5 | 4,2 | 0,06  | 1     | 0,04 |
| <b>6820.55N</b> |             | 5,5 | 5   | 0,1   | 1,2   | 0,05 |

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

### Bastardella in rame



| Codice          | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| <b>6580.20</b>  | Con anello  | 20  |     |       | 1,2   | 0,91 |
| <b>6580.26N</b> | Con anello  | 26  | 13  | 4,5   | 1     | 1    |

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



### Pasta per lucidare RAME



| Codice          | Descrizione | Litro | Kg   | UC |
|-----------------|-------------|-------|------|----|
| <b>4200.01N</b> | 150 ml      | 0,15  | 0,24 | 6  |

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







## ACCESSORI DA CUCINA

---



Rostiera rame inox con 2 maniglie fisse



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|-----|
| 6427.35 | Tegame      | 41  | 27  | 8   | 2     | 2,2 |
|         |             |     |     |     |       |     |
|         |             |     |     |     |       |     |
|         |             |     |     |     |       |     |
|         |             |     |     |     |       |     |
|         |             |     |     |     |       |     |

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

Rostiera Affinity con 2 maniglie fisse



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|-----|
| 3727.35 |             | 41  | 27,5 | 8   | 2,3   | 2,3 |
|         |             |     |      |     |       |     |
|         |             |     |      |     |       |     |
|         |             |     |      |     |       |     |

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



Tegame alto rettangolare - Alluminio



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 7664.30 |             | 30  | 30  | 6,5 | 4     | 1,9  |
| 7664.35 |             | 35  | 25  | 6,5 | 4     | 1,81 |
| 7664.40 |             | 40  | 32  | 8   | 4     | 2,6  |
| 7664.50 |             | 50  | 40  | 8   | 4     | 6,61 |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |

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





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

new  
2025



| Codice  | Descrizione                         | Lcm | lcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------------------------------|-----|-----|-----|-------|-------|------|
| 3124.38 | dimensioni complessive 42x28x7,2 cm | 38  | 26  | 5,9 | 5     | 1,2   | 1,62 |

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

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

COMPATTO con maniglie integrate.

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

- ROBUSTO E DUREVOLE
- Acciaio inossidabile con garanzia a vita
  - Altamente resistente alle alte temperature
  - Garantito senza rivestimento
  - Resistente ai graffi
- FACILE MANUTENZIONE Lavabile in lavastoviglie





### Casseruola a vapore inox para casseruola

| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 3675.24 |             | 24  | 0,66 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |



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



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



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-------|------|
| 3374.30 |             | 32,5 | 15  | 0,7   | 0,78 |
|         |             |      |     |       |      |
|         |             |      |     |       |      |
|         |             |      |     |       |      |

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

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

- cucina sana e dietetica con pochissimi grassi.

La campana aiuta anche a mantenere calde le pietanze.

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

# ACCESSORI CUCINA

98-99  
Coperchi

100-101  
Protezione e manutenzione



# ACCESSORI COTTURA • I COPERCHI

|                       |                                                                                                                                                                                                |                                      | Coperchio acciaio 3709                                                               | Coperchio acciaio satinato - 3509                                                     | Coperchio acciaio SPECIALE PADELLA 3460                                               |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| LEGENDA DELLA TABELLA |                                                                                                                                                                                                |                                      |    |    |    |
|                       |  Consigliato<br> Compatibile | • Materiale del prodotto             | acciaio                                                                              |                                                                                       | acciaio                                                                               |
|                       |                                                                                                                                                                                                | • Materiale del pomello              | acciaio                                                                              |                                                                                       | acciaio                                                                               |
|                       |                                                                                                                                                                                                | • Altezza del contorno               | Profonda                                                                             |                                                                                       | Bassa                                                                                 |
| ACCIAIO               | MINERAL B                                                                                                                                                                                      | Padella profonda e woks              |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | MINERAL B BOIS                                                                                                                                                                                 |                                      |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | MINERAL B PRO                                                                                                                                                                                  |                                      |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
| ACCIAIO INOSSIDABILE  | AFFINITY                                                                                                                                                                                       | Tutti i modelli salvo padelle e woks |    |    |                                                                                       |
|                       |                                                                                                                                                                                                | Wok Ø 32 cm                          |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | ALCHIMY                                                                                                                                                                                        | Tutti i modelli saldo padelle        |  |  |                                                                                       |
|                       | MILADY                                                                                                                                                                                         | Tutti i modelli                      |  |  |                                                                                       |
|                       | PRIM' APPETY                                                                                                                                                                                   | Tutti i modelli                      |  |  |                                                                                       |
| ANTIADERENTE          | CHOC EXTRÊME                                                                                                                                                                                   | Padelle                              |  |                                                                                       |                                                                                       |
|                       |                                                                                                                                                                                                | Sauteuses bombate                    |                                                                                      |  |                                                                                       |
|                       |                                                                                                                                                                                                | Wok Ø32 cm con 2 manicos             |                                                                                      |  |                                                                                       |
|                       |                                                                                                                                                                                                | Tegame con 2 maniglie                |  |  |                                                                                       |
|                       | CHOC B BOIS<br>CHOC INTENSE                                                                                                                                                                    | Padelle e sauteuses bombate          |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
| RAME                  | PRIMA MATERA (con manico inox)                                                                                                                                                                 | Tutti i modelli saldo padelle        |  |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | PRIMA MATERA (con manico in acciaio fuso)                                                                                                                                                      |                                      |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | INOUIVRE (con manico inox)                                                                                                                                                                     | Tutti i modelli saldo padelle        |  |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | INOUIVRE (con manico in acciaio fuso)                                                                                                                                                          |                                      |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|                       | INOUIVRE (con manico in ottone)                                                                                                                                                                |                                      |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
| CUOCI-VAPORE 3675.24  |                                                                                                                                                                                                |                                      |  |  |                                                                                       |
| TUTTE LE COLLEZIONI   |                                                                                                                                                                                                | Padelle Ø da 20 a 32 cm              |                                                                                      |                                                                                       |  |



| 4112                                                                             | Coperchio in vetro<br>4111                                                        | 3429                                                                              | Coperchio in vetro<br>Alchimy 3428                                                | Coperchio in rame<br>6463                                                           | Coperchio in rame<br>6454                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Vetro                                                                            | Vetro                                                                             | Vetro                                                                             | Vetro                                                                             | Rame                                                                                | Rame                                                                                |
| Bachelite nera                                                                   | Legno                                                                             | Acciaio                                                                           | Acciaio                                                                           | Ghisa                                                                               | Ottone                                                                              |
| Bassa                                                                            | Bassa                                                                             | Bassa                                                                             | Profonda                                                                          | Profonda                                                                            | Profonda                                                                            |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   | ✓                                                                                   |                                                                                     |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                   |
| ✓                                                                                | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |



### Pasta per lucidare



| Codice          | Descrizione                     | Litro | Kg   | UC |
|-----------------|---------------------------------|-------|------|----|
| <b>4200.01N</b> | Pasta per pulire RAME<br>150 ml | 0,15  | 0,24 | 6  |
|                 |                                 |       |      |    |
|                 |                                 |       |      |    |

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

### Alcol in gelatina



| Codice          | Descrizione                | Øcm | Lcm  | lcm | Hcm  | Litro | Kg   | UC |
|-----------------|----------------------------|-----|------|-----|------|-------|------|----|
| <b>4409.02N</b> | 200 gr                     | 8,5 |      |     | 5    |       | 0,25 | 1  |
| <b>4409.52N</b> | Scatola con 72 dosi 200 g. |     |      |     |      |       |      | 1  |
| <b>4409.05N</b> | Bottiglia 1 litro          |     |      |     | 23,5 | 1     | 1    | 12 |
| <b>4409.04</b>  | Secchiello 4 kg            | 26  | 18,5 |     |      |       | 4    | 4  |
|                 |                            |     |      |     |      |       |      |    |
|                 |                            |     |      |     |      |       |      |    |

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

### Filo - Rotifil



| Codice         | Descrizione                             | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-----------------------------------------|-----|-----|------|
| <b>4337.01</b> | 10 bobine 45 gr.<br>Rotifil 2TE ø 0,8mm | 6   | 4,8 | 0,45 |
| <b>4338.01</b> | Bobina 1 Kg.<br>Rotifil 3TE ø 01,1 mm   | 10  | 14  | 1    |
|                |                                         |     |     |      |
|                |                                         |     |     |      |

ALTRE CUCINE

10 guanti in neoprene per manico acciaio



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4636.00 |             | 20,5 | 13  | 5,5 | 0,26 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |

10 guanti in neoprene per maniglie



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|------|
| 4636.10 | 7 cm        | 24  | 14,5 | 6   | 0,36 |
| 4636.20 | 11 cm       | 24  | 14,5 | 6   | 0,44 |
|         |             |     |      |     |      |
|         |             |     |      |     |      |
|         |             |     |      |     |      |
|         |             |     |      |     |      |

Set di 2 distanziali protettivi in poliestere ø 27 / 34 cm



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 4637.02 |             | 37  | 34  | 0,5   | 0,02 |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |

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







# UTENSILI

---



## Bacinella conica senza maniglie, con bordo tondo aperto



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3250.16 |             | 16  | 9    | 1     | 0,8   | 0,19 |
| 3250.20 |             | 20  | 10   | 2     | 0,8   | 0,24 |
| 3250.24 |             | 24  | 11,2 | 3,5   | 1     | 0,4  |
| 3250.28 |             | 28  | 12,5 | 5,5   | 1     | 0,56 |
| 3250.32 |             | 32  | 14   | 8     | 1     | 0,74 |
| 3250.36 |             | 36  | 15   | 11,5  | 1,2   | 1,1  |
| 3250.40 |             | 40  | 17,5 | 16    | 1,2   | 1,42 |

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

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

## Bastardella con bordo tondo aperto, senza maniglie e base



| Codice                    | Descrizione    | Øcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------------------------|----------------|-----|-------|-------|------|
| 3372.16N                  |                | 16  | 1     | 0,7   | 0,23 |
| 3372.20                   |                | 20  | 2,1   | 0,7   | 0,35 |
| 3372.24                   |                | 24  | 3,6   | 0,7   | 0,49 |
| 3372.30                   |                | 30  | 7     | 0,7   | 0,7  |
| 3371.35                   |                | 35  | 11,2  | 0,8   | 1,01 |
| 3371.40                   |                | 40  | 16,8  | 0,8   | 1,35 |
| Base per bastardella 3371 |                |     |       |       |      |
| 3379.00                   | Per ø 20-24 cm |     |       | 1     | 0,11 |

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

## Bastardella senza maniglie e base - inox/silicone



| Codice  | Descrizione | Øcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|-------|------|
| 3373.16 |             | 16  | 1     | 0,7   | 0,24 |
| 3373.20 |             | 20  | 2,1   | 0,7   | 0,37 |
| 3373.24 |             | 24  | 3,6   | 0,7   | 0,5  |
| 3373.30 |             | 30  | 7     | 0,7   | 0,73 |

de Buyer ha sviluppato una nuova bastardella con bordo tondo aperto in acciaio inossidabile, con un fondo coperto di

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



## Bastardella di plastica senza maniglie e base



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm  | Litro | Kg   |
|---------|-------------|------|------|-------|------|
| 4530.17 |             | 17,5 | 8    | 1     | 0,08 |
| 4530.23 |             | 23   | 10,5 | 2,5   | 0,16 |
| 4530.27 |             | 27,5 | 12   | 4,5   | 0,2  |
| 4530.32 |             | 32   | 14,5 | 6     | 0,26 |
| 4530.36 |             | 36   | 16   | 9     | 0,3  |
| 4530.40 |             | 40   | 18   | 13    | 0,4  |

Temp. da -50° C a + 70° C.  
Non utilizzare nel microonde.

## Bagnomaria senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3111.12 |             | 12  | 11,5 | 1,3   | 0,8   | 0,42 |
| 3111.14 |             | 14  | 14   | 2,1   | 0,8   | 0,51 |
| 3111.16 |             | 16  | 16   | 3,2   | 0,8   | 0,73 |
| 3111.18 |             | 18  | 18   | 4,6   | 0,8   | 0,86 |

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

## Contenitore cilindrico



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3390.14 |             | 14  | 12   | 1,7   | 0,8   | 0,49 |
| 3390.16 |             | 16  | 13   | 2,5   | 0,8   | 0,59 |
| 3390.20 |             | 20  | 16,5 | 5     | 0,8   | 0,91 |
| 3390.24 |             | 24  | 20   | 8     | 0,8   | 1,28 |

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

## Teglia rettangolare senza maniglie



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|-------|------|----|
| 3283.27 |             | 27  | 22  | 4   | 1,9   | 1     | 0,63 | 10 |
| 3283.30 |             | 30  | 25  | 4,3 | 2,6   | 1     | 0,79 | 10 |
| 3280.35 |             | 35  | 27  | 4,6 | 3,6   | 1     | 0,97 | 10 |
| 3280.40 |             | 42  | 32  | 5   | 4,9   | 1     | 1,24 | 5  |

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



## Colapasta tronco conico con 2 maniglie inox



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Lcm  | Hcm  | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|------|------|-------|------|
| 3930.32 |             | 29,4 | 39,5 | 14,4 | 1     | 0,8  |
| 3930.40 |             | 36,5 | 49   | 17   | 1,2   | 1,47 |
| 3930.48 |             | 44,6 | 58   | 19,3 | 1,2   | 2,14 |

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

## Colapasta acciaio inox



| Codice  | Descrizione       | Øcm  | Lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------------|------|-----|-----|-------|------|
| 3232.24 | Conico con manico | 23,5 | 45  | 11  | 1     | 0,57 |
| 3232.28 | Conico con manico | 27   | 54  | 12  | 1     | 0,76 |

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

durante la scolatura.  
Fori Ø 3 mm

## Cornetto cinese



| Codice          | Descrizione                        | Øcm  | Hcm  | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|------------------------------------|------|------|-------|------|
| <b>3350.10N</b> | (1)                                | 10   | 7,1  | 0,4   | 0,08 |
| <b>3350.14N</b> | (2)                                | 14   | 10,5 | 0,4   | 0,15 |
| <b>3350.18N</b> |                                    | 18,5 | 16   | 0,4   | 0,31 |
| <b>3350.20N</b> |                                    | 20   | 18   | 0,4   | 0,38 |
| <b>3350.23N</b> |                                    | 23   | 20,5 | 0,4   | 0,45 |
| <b>3350.26N</b> |                                    | 27   | 23   | 0,4   | 0,71 |
| <b>3354.01</b>  | Supporto inox<br>Per ø 14/18/20 cm |      | 15   | 6     | 0,17 |

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

## Cornetto cinese microforato speciale "pasticceria"



| Codice         | Descrizione                     | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|---------------------------------|-----|-----|-------|------|
| <b>3351.23</b> |                                 | 23  | 22  | 1     | 0,56 |
| <b>3354.01</b> | Supporto inox<br>Per ø 19/21 cm |     | 15  | 6     | 0,17 |

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

professionale, è particolarmente solido. Pulizia facile.

## Punteria per cinese in faggio



| Codice         | Descrizione | Lcm  | lcm | Kg   |
|----------------|-------------|------|-----|------|
| <b>3350.90</b> |             | 25,5 | 5   | 0,19 |

## Cornetto cinese in acciaio inossidabile - Stamigna

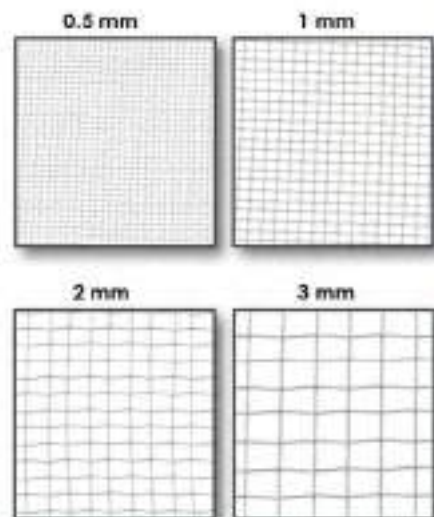


| Codice          | Descrizione | Øcm | Lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| <b>3352.20N</b> | 18 cm       | 20  | 44  | 18  | 0,6   | 0,48 |
| <b>3352.22</b>  | 23 cm       | 22  | 45  | 23  |       | 0,57 |

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



## Setaccio, 4 reti inox



| Codice  | Descrizione               | Øcm | Kg   |
|---------|---------------------------|-----|------|
| 4605.21 | rette 3 mm/2mm/1 mm/0,5mm | 20  | 0,37 |
|         |                           |     |      |
|         |                           |     |      |
|         |                           |     |      |
|         |                           |     |      |

## Setaccio, rete inox - N° 20



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4604.16 |             | 16  | 5,5 | 0,11 |
| 4604.21 |             | 21  | 6   | 0,19 |
| 4604.30 |             | 30  | 7   | 0,31 |
|         |             |     |     |      |
|         |             |     |     |      |

## Colino a rete



| Codice   | Descrizione | Øcm | Lcm  | Kg   |
|----------|-------------|-----|------|------|
| 3242.10N |             | 10  | 25,5 | 0,08 |
| 3242.12N |             | 12  | 32,5 | 0,11 |
| 3242.14N |             | 14  | 35   | 0,13 |
| 3242.16N |             | 16  | 37   | 0,2  |
| 3242.18N |             | 18  | 40   | 0,22 |

Lamiera metallica in acciaio inossidabile



## Spargi in inox



| Codice   | Descrizione                              | Øcm | Hcm | Litro | Kg   |
|----------|------------------------------------------|-----|-----|-------|------|
| 4782.00N | Spargizucchero a rete (1)                | 7   | 13  | 0,5   | 0,17 |
| 4782.01N | Spargizucchero a rete                    | 7   | 10  | 0,31  | 0,14 |
| 4783.00N | Spargizucchero - piccoli fori (2) 1,5 mm | 7   | 13  | 0,5   | 0,17 |
| 4783.02N | Spargizucchero - piccoli fori 1,5 mm     | 7   | 10  | 0,31  | 0,14 |
| 4783.01N | Spargispezie - grossi fori (3) 2,5 mm    | 7   | 13  | 0,5   | 0,17 |
| 4783.03N | Spargispezie - grossi fori 2,5 mm        | 7   | 10  | 0,31  | 0,14 |

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

## Passaverdura e griglie - acciaio inox



| Codice          | Descrizione                                               | Øcm | Lcm | Hcm  | Kg  |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|-----|-----|------|-----|
| <b>2004.00N</b> | Passaverdura N° 5 senza griglia                           | 37  | 41  | 38,5 | 3,1 |
| <b>2004.10N</b> | Griglia ø 1 mm per passaverdura N° 5                      |     |     |      |     |
| <b>2004.15N</b> | Griglia ø 1,5 mm per passaverdura N° 5                    |     |     |      |     |
| <b>2004.20N</b> | Griglia ø 2 mm per passaverdura N° 5                      |     |     |      |     |
| <b>2004.30N</b> | Griglia ø 3 mm per passaverdura N° 5                      |     |     |      |     |
| <b>2004.40N</b> | Griglia ø 4 mm per passaverdura N° 5                      |     |     |      |     |
| <b>2007.00N</b> | Passaverdura N° 3 con 3 griglie<br>1,5 mm - 2,5 mm e 4 mm | 31  |     |      | 3   |

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

## Secchiello graduato con base a maniglia mobile



| Codice          | Descrizione     | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|-----------------|-----|------|-------|-------|------|
| <b>3276.12N</b> | ø interno 29 cm | 31  | 28,5 | 12    | 1,5   | 1,34 |

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

## Secchiello senza base a maniglia mobile



| Codice          | Descrizione                | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg  |
|-----------------|----------------------------|-----|-----|-------|-------|-----|
| <b>3274.12N</b> | graduato - ø interno 29 cm | 31  | 27  | 12    | 1,5   | 1,2 |

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

## Caraffa graduata con base, maniglia e becco a versare



| Codice                                | Descrizione | Øcm  | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------------------------------------|-------------|------|------|-------|-------|------|
| <b>3565.05N</b>                       |             | 10   | 10,5 | 0,5   | 0,3   | 0,14 |
| <b>3565.10N</b>                       |             | 13,5 | 14   | 1     | 0,3   | 0,24 |
| <b>3565.20N</b>                       |             | 16   | 18,5 | 2     | 0,3   | 0,41 |
| Caraffa piccola graduata con maniglia |             |      |      |       |       |      |
| <b>3565.010N</b>                      |             | 6,8  | 4,5  | 0,1   | 0,2   | 0,03 |
| <b>3565.025N</b>                      |             | 8,5  | 7    | 0,25  | 0,2   | 0,07 |

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

## Sessola tonda in inox



| Codice  | Descrizione      | Lcm | lcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|------------------|-----|-----|-----|-------|-------|------|
| 3271.20 | Con manico 75 cl | 20  | 12  | 5,5 | 0,75  | 1,5   | 0,41 |
| 3271.24 | Con manico 1,4 L | 24  | 15  | 6,5 | 1,4   | 1,5   | 0,53 |
|         |                  |     |     |     |       |       |      |
|         |                  |     |     |     |       |       |      |

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

## Sessola base piatta, polipropilene



| Codice   | Descrizione | Lcm | Litro | Kg   |
|----------|-------------|-----|-------|------|
| 4370.02N |             | 26  | 0,25  | 0,04 |
| 4370.05N |             | 32  | 0,5   | 0,07 |
| 4370.09  |             | 39  | 0,9   | 0,12 |
|          |             |     |       |      |
|          |             |     |       |      |

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

## Caraffa graduata, polipropilene



| Codice   | Descrizione | Hcm  | Litro | Kg   |
|----------|-------------|------|-------|------|
| 4021.05N |             | 14   | 0,5   | 0,05 |
| 4021.10N |             | 17   | 1     | 0,1  |
| 4021.20N |             | 21,5 | 2     | 0,2  |
| 4021.30N |             | 24   | 3     | 0,3  |
| 4021.50N |             | 27   | 5     | 0,4  |

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

## Tazza inox (militare)



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|------|-----|-----|-------|-------|------|----|
| 3979.00 |             | 13,6 | 9   | 9,5 | 0,7   | 0,7   | 0,21 | 10 |

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

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



## Lotto de 4 cucchiaini per misurare : 1/2,5/5,15 ml



| Codice  | Descrizione | Kg  |
|---------|-------------|-----|
| 4827.02 |             | 0,4 |
|         |             |     |
|         |             |     |
|         |             |     |
|         |             |     |

| Codice  | Descrizione | Kg   |
|---------|-------------|------|
| 4827.01 |             | 0,08 |
|         |             |      |
|         |             |      |
|         |             |      |
|         |             |      |

Spatola gelato, liquido conduttore nel manico



| Codice   | Descrizione     | Lcm | lcm | Kg   | UC |
|----------|-----------------|-----|-----|------|----|
| 4815.00N | l. palla 4,5 cm | 18  | 4,5 | 0,11 | 5  |

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

Spatola gelato - Inox



| Codice   | Descrizione   | Øcm | Lcm  | Litro | Kg   |
|----------|---------------|-----|------|-------|------|
| 4826.05N | p. : 1/12,5 L | 6,3 | 23,1 | 0,08  | 0,15 |
| 4826.04N | p. : 1/16 L   | 5,8 | 22,5 | 0,06  | 0,15 |
| 4826.03N | p. : 1/25 L   | 5   | 21,5 | 0,04  | 0,14 |
|          |               |     |      |       |      |
|          |               |     |      |       |      |
|          |               |     |      |       |      |

Imbuto



| Codice   | Descrizione                | Øcm  | Hcm  | Kg   |
|----------|----------------------------|------|------|------|
| 3357.12  | Imbuto con filtro          | 11,6 | 12,9 | 0,13 |
| 3357.20  | Imbuto con filtro          | 19,5 | 20,7 | 0,31 |
| 3356.12N |                            | 11,6 | 12,9 | 0,13 |
| 3356.20N | Imbuto senza filtro        | 19,5 | 20,7 | 0,24 |
|          |                            |      |      |      |
| 3357.01  | Filtro per imbuto rif 3356 |      |      | 0,02 |

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

Imbuto per marmellata inox



| Codice  | Descrizione     | Kg   |
|---------|-----------------|------|
| 3356.00 | ø de 3,5 a 6 cm | 0,23 |
|         |                 |      |
|         |                 |      |
|         |                 |      |







TEMPERATURE  
RESISTANCE  
+100°C / 212°F  
HITZEBESTÄNDIG



### LE TUBE la scatola essenziale



| Codice  | Descrizione                                            | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------|------|
| 3358.00 | LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 da +2°C a +100 °C | 0,44 |
|         |                                                        |      |
|         |                                                        |      |

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



| Codice  | Descrizione                                                                                | Lcm  | lcm  | Litro | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|------|
| 3358.01 | Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94 da +2°C a +100 °C | 38,4 | 10,5 | 0,75  | 0,68 |
|         | ACCESSORI                                                                                  |      |      |       |      |
| 3358.92 | Set 2 coperchi per la ricarica                                                             |      |      |       | 0,05 |
| 3358.93 | Set 2 coperchi con foro per la ricarica                                                    |      |      |       | 0,05 |
| 3358.75 | Ricarica da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92                                             | 19,6 | 8,54 | 0,75  | 0,13 |

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

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

### Scatola degli accessori LE TUBE PRO



| Codice  | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                           | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| 3358.02 | LE TUBE PRO :<br>- Siringa LE TUBE<br>- 4 ricariche 0.75 l<br>- 12 bocchette:<br>3 bocchette foro a tondo ø6-11-13 mm<br>3 bocchette foro a stella B8-C8-E8 / 2 bocchette PF10-PF14<br>1 St Honoré / 1 bochetta piatte con punte<br>1 imbutino inox ø 6 mm<br>1 imbutino inox ø 10 mm | 47  | 30  | 10  | 1,82 |



LE TUBE : Display



| Codice  | Descrizione                                                                                                                                                           | Lcm | lcm | Hcm | Kg    |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-------|
| 3358.95 | DISPLAY LE TUBE con :<br>- 8 Siringe "Le Tube" 3358.01<br>- 9 Set da 6 bocchette in Tritan<br>- 5 ricariche 3358.75                                                   | 50  | 39  | 150 | 15,62 |
| 3358.96 | DISPLAY LE TUBE con :<br>- 4 Siringe "Le Tube" 3358.01<br>- 5 Siringe "Le Tube" 3358.00<br>- 5 ricariche 3358.75<br>- 3 x 3358.92<br>- 9 Set da 6 bocchette in Tritan | 50  | 39  | 150 |       |
| 3358.97 | DISPLAY LE TUBE con :<br>- 9 Siringe "Le Tube" 3358.00<br>- 2 x 3358.94<br>- 4 ricariche 3358.75<br>- 3 x 3358.92<br>- 6 Set da 6 bocchette in Tritan                 | 50  | 39  | 150 |       |



Kit speciale biscotto per LE TUBE



| Codice  | Descrizione                                                          | Kg   |
|---------|----------------------------------------------------------------------|------|
| 3358.94 | Kit speciale biscotto<br>con 13 dischi<br>con 2 coperchi ref.3358.92 | 0,17 |





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



| Codice                      | Descrizione       | Øcm | Lcm  | lcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|-----------------------------|-------------------|-----|------|-----|------|-------|-------|------|
| 3353.00                     | Nero              | 15  | 18,5 | 15  | 15,5 | 0,8   | 0,4   | 0,25 |
| 3353.20                     | Verde             | 15  | 18,5 | 15  | 15,5 | 0,8   | 0,4   | 0,25 |
| 3353.30                     | Arancia           | 15  | 18,5 | 15  | 15,5 | 0,8   | 0,4   | 0,25 |
| 3353.40                     | Rosso             | 15  | 18,5 | 15  | 15,5 | 0,8   | 0,4   | 0,25 |
| 3353.60                     | Fushia            | 15  | 18,5 | 15  | 15,5 | 0,8   | 0,4   | 0,25 |
| Pezzi staccati per imbuto : |                   |     |      |     |      |       |       |      |
| 3353.96                     | kit ugello sifone |     |      |     |      |       |       |      |
| 3353.95                     | Ugello            |     |      |     |      |       |       |      |





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



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

| Codice  | Descrizione                                 | Øcm  | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|---------------------------------------------|------|------|-------|-------|------|
| 3354.00 | 1,9 L. Imbuto senza supporto                | 19   | 18   | 1,9   | 1     | 0,61 |
| 3354.02 | 1,9 L. Imbuto con supporto                  | 19   | 18   | 1,9   | 1     | 0,78 |
| 3354.10 | 1,5 L. Imbuto senza supporto                | 17,5 | 16,5 | 1,5   | 1     | 0,55 |
| 3354.12 | 1,5 L. Imbuto con supporto                  | 17,5 | 16,5 | 1,5   | 1     | 0,72 |
| 3354.01 | Supporto inox                               |      | 15   |       | 6     | 0,17 |
|         | Pezzi staccati per imbuto :                 |      |      |       |       |      |
| 3354.92 | Dado centrale                               |      |      |       |       |      |
| 3354.93 | Dado farfalla                               |      |      |       |       |      |
| 3354.95 | Serie di 2 ugelli 4 e 6 mm                  |      |      |       |       |      |
| 3354.89 | Meccanismo 1,5 L.(pistone,barra trasv.      |      |      |       |       |      |
| 3354.99 | Meccanismo 1,9 L.(idm sopra<br>leva, molla) |      |      |       |       |      |



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



| Codice  | Descrizione                                               | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-----------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 3354.52 | con supporto<br>Modello professionale<br>Ø 15 - 10 e 5 mm | 20  | 38  | 0,95 |
|         | PEZZI :                                                   |     |     |      |
| 3354.51 | Supporto                                                  |     |     |      |
| 3354.79 | Meccanismo                                                |     |     |      |

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile. 3 fori diversi Ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato ( mm.15 ), consente di non rompere le bolle d'aria degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.

La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione

Le due impugnature laterali assicurano una buona distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con

precisione tutti i tipi di stampi.

Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.



NUOVO  
Utensile in faggio naturale, trattato con cera d'api



Spatola B BOIS

Spatola bisellatura B BOIS



| Codice  | Descrizione | Lcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 4870.25 |             | 25  | 0,02 |
| 4870.30 |             | 30  | 0,03 |
| 4870.35 |             | 35  | 0,05 |
| 4870.40 |             | 40  | 0,07 |

| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 4872.25 |             | 25  | 5   | 0,5 | 0,02 |
| 4872.30 |             | 30  | 5   | 0,5 | 0,02 |
| 4872.35 |             | 35  | 5,5 | 0,7 | 0,03 |
| 4872.40 |             | 40  | 6   | 0,7 | 0,05 |

Cucchiaino B BOIS



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 4871.20 |             | 20  | 4,5 | 1,5 | 0,02 |
| 4871.25 |             | 25  | 4,5 | 1,5 | 0,02 |
| 4871.30 |             | 30  | 5   | 1,5 | 0,03 |
| 4871.35 |             | 35  | 5,5 | 1,5 | 0,05 |
| 4871.40 |             | 40  | 6   | 1,5 | 0,07 |

## Cucchiaio appuntito B BOIS



| Codice         | Descrizione          | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4874.00</b> | Speciale per salsa   | 30  | 5   | 1,5 | 0,04 |
| <b>4874.01</b> | Speciale per Risotto | 30  | 5   | 1,5 | 0,03 |
|                |                      |     |     |     |      |
|                |                      |     |     |     |      |
|                |                      |     |     |     |      |

## Spatola larga B BOIS



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4875.30</b> |             | 30  | 8   | 2   | 0,05 |

## crepe spatola B BOIS



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4873.00</b> |             | 30  | 4,5 | 0,5 | 0,02 |

## Spatola per crepes rotonda B BOIS



| Codice         | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|------|-----|-----|------|
| <b>4873.01</b> |             | 20,5 | 16  | 1,5 | 0,01 |
|                |             |      |     |     |      |
|                |             |      |     |     |      |
|                |             |      |     |     |      |
|                |             |      |     |     |      |

## Spatola per crepes B BOIS



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4873.02</b> |             | 20  | 16  | 3   | 0,02 |
|                |             |     |     |     |      |
|                |             |     |     |     |      |
|                |             |     |     |     |      |
|                |             |     |     |     |      |

## 10 mini spatole B BOIS



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|------|
| <b>4873.04</b> |             | 14  | 4   | 0,08 |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |

## Molla B BOIS



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4876.01</b> |             | 21  | 5   | 3   | 0,03 |



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



| Codice  | Descrizione        | Lcm  | lcm | Litro | Kg   |
|---------|--------------------|------|-----|-------|------|
| 2701.00 | Cucchiaione forato | 33,5 | 6,5 |       | 0,1  |
| 2701.01 | Cucchiaione        | 33,5 | 6,5 |       | 0,1  |
| 2701.02 | Mestolo            | 34   | 9   | 0,09  | 0,15 |
| 2701.03 | Pressa purea       | 29   | 7,5 |       | 0,14 |
| 2701.04 | Schiumarola        | 36,5 | 11  |       | 0,15 |
| 2701.05 | Paletta            | 35   | 8   |       | 0,13 |

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

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



| Codice  | Descrizione               | Lcm  | lcm | Kg   |
|---------|---------------------------|------|-----|------|
| 2701.06 | Paletta forata            | 35   | 8   | 0,11 |
| 2701.07 | Spatola flessibile        | 30   | 8   | 0,07 |
| 2701.08 | Spatola per dolci         | 27,5 |     | 0,07 |
| 2701.09 | Cucchiaione per spaghetti | 33   | 7   | 0,11 |
| 2701.10 | Forchettone 2 denti       | 32   | 3,5 | 0,08 |

Manico in faggio naturale, trattato con cera d'api

## Schiumarola a filo in inox



| Codice          | Descrizione       | Øcm | Lcm | Kg   |
|-----------------|-------------------|-----|-----|------|
| <b>2601.12N</b> | L. manico 34 cm   | 12  | 34  | 0,24 |
| <b>2601.14N</b> | L. manico 35 cm   | 14  | 48  | 0,27 |
| <b>2601.16N</b> | L. manico 36 cm   | 16  | 38  | 0,29 |
| <b>2601.18N</b> | L. manico 41,5 cm | 18  | 56  | 0,35 |
| <b>2601.20N</b> | L. manico 43,5 cm | 20  |     | 0,38 |
| <b>2601.22N</b> | L. manico 45 cm   | 22  | 64  | 0,41 |

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



## Piccolo mestolo in inox



| Codice         | Descrizione                                                  | Øcm | Lcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|--------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------|----|
| <b>3136.08</b> | Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml)<br>L. manico 28 cm | 8,2 | 32  | 0,15  | 0,8   | 0,13 | 5  |
| <b>3135.04</b> | Piccolo mestolo tondo (2)<br>L. manico 23,5 cm - 2 cl        | 4   | 25  |       | 0,8   | 0,04 | 5  |
| <b>3134.06</b> | Piccolo mestolo con becco (3)<br>L. manico 15,5 cm           | 6   | 20  | 0,05  | 0,8   | 0,75 | 5  |

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

## Mestolo inox unipezzo



| Codice         | Descrizione       | Øcm | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------------|-----|------|-----|-------|-------|------|
| <b>3021.06</b> | L. manico 28 cm   | 6   | 32,5 | 3   | 0,05  | 1,2   | 0,1  |
| <b>3021.08</b> | L. manico 28 cm   | 8   | 36   | 3,7 | 0,13  | 1,2   | 0,15 |
| <b>3021.10</b> | L. manico 32 cm   | 10  | 42   | 4,7 | 0,25  | 1,2   | 0,24 |
| <b>3021.12</b> | L. manico 35 cm   | 12  | 45   | 5,7 | 0,45  | 1,2   | 0,29 |
| <b>3021.14</b> | L. manico 43 cm   | 14  | 53   | 6,5 | 0,67  | 1,5   | 0,48 |
| <b>3021.16</b> | L. manico 43 cm   | 16  | 55,5 | 8   | 1     | 1,5   | 0,49 |
| <b>3021.20</b> | L. manico 51,5 cm | 20  | 72   | 9,7 | 2,06  | 1,5   | 0,71 |

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

## Mestolo unipezzo con becco a versare in inox



| Codice         | Descrizione     | Øcm | Lcm  | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg  |
|----------------|-----------------|-----|------|-----|-------|-------|-----|
| <b>3021.66</b> | L. manico 28 cm | 6   | 32,5 | 2,8 | 0,05  | 1,2   | 0,1 |

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

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



## Schiumarola unipezzo in inox



| Codice         | Descrizione       | Øcm | Lcm  | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------------|-----|------|-------|------|
| <b>3041.08</b> | L. manico 28 cm   | 8   | 34,5 | 1,2   | 0,1  |
| <b>3041.10</b> | L. manico 32 cm   | 10  | 41,3 | 1,2   | 0,14 |
| <b>3041.12</b> | L. manico 35 cm   | 12  | 44,5 | 1,2   | 0,18 |
| <b>3041.14</b> | L. manico 43 cm   | 14  | 53,5 | 1,2   | 0,26 |
| <b>3041.20</b> | L. manico 51,5 cm | 20  | 67,5 | 1,5   | 0,48 |

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

## Cucchiaione in inox



| Codice         | Descrizione               | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|---------------------------|-----|-----|-------|------|
| <b>3982.10</b> | Dritto - L. manico 28 cm  | 37  | 6,6 | 1,2   | 0,14 |
| <b>3983.10</b> | Obliquo - L. manico 28 cm | 36  | 6,4 | 1,2   | 0,14 |

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

## Paletta unipezzo in inox



| Codice         | Descrizione       | Lcm  | lcm  | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------------|------|------|-------|------|
| forata         |                   |      |      |       |      |
| <b>3984.10</b> | L. manico 35 cm   | 43,5 | 9,7  | 1,2   | 0,18 |
| <b>3984.12</b> | L. manico 37,5 cm | 47   | 11,6 | 1,2   | 0,22 |
| liscia         |                   |      |      |       |      |
| <b>3985.10</b> | L. manico 35 cm   | 44   | 9,8  | 1,2   | 0,17 |
| <b>3985.12</b> | L. manico 37,5 cm | 47   | 11,7 | 1,2   | 0,23 |

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

## Cucchiaione grande in inox



| Codice         | Descrizione | Litro | Kg   |
|----------------|-------------|-------|------|
| <b>2140.00</b> | Liscia      | 33    | 0,08 |
| <b>2140.10</b> | Forata      | 33    | 0,08 |

## Mestolo in inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| 3130.06 |             | 6   | 33,5 | 0,05  | 2,5   | 0,14 |
| 3130.08 |             | 8   | 39   | 0,13  | 2,5   | 0,22 |
| 3130.10 |             | 10  | 44,5 | 0,25  | 2,5   | 0,31 |
| 3130.12 |             | 12  | 50   | 0,45  | 3     | 0,45 |
|         |             |     |      |       |       |      |
|         |             |     |      |       |       |      |

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

## Schiumarola in inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-------|------|
| 3150.08 |             | 8   | 40   | 2,5   | 0,2  |
| 3150.10 |             | 10  | 45   | 2,5   | 0,25 |
| 3150.12 |             | 12  | 50   | 3     | 0,36 |
| 3150.16 |             | 16  | 58,5 | 3     | 0,51 |
|         |             |     |      |       |      |
|         |             |     |      |       |      |

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

## Spatola in nylon per rivestimento antiaderente



| Codice   | Descrizione | Lcm | lcm | Kg   | UC |
|----------|-------------|-----|-----|------|----|
| 4813.01N |             | 28  | 6,5 | 0,03 | 5  |

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

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

## Pala per frittata inox



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3294.30 |             | 30  | 28  | 1,2   | 0,79 |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |

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



### Molla per spaghetti, inox



| Codice          | Descrizione | Lcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|-------------|-----|-------|------|----|
| <b>4816.21N</b> |             | 20  | 0,5   | 0,06 | 5  |

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

### Molla concava inox



| Codice          | Descrizione | Lcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|-------------|-----|-------|------|----|
| <b>4788.24N</b> |             | 24  | 0,5   | 0,12 | 12 |
| <b>4788.30N</b> |             | 30  | 0,5   | 0,15 | 12 |
| <b>4788.40N</b> |             | 40  | 0,5   | 0,2  | 12 |

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



### Spiedini inox



| Codice         | Descrizione     | Lcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-----------------|-----|-------|------|
| <b>3401.25</b> | Set 10 spiedini | 25  | 2     | 0,01 |
| <b>3401.35</b> | Set 10 spiedini | 35  | 2     | 0,01 |
| <b>3401.40</b> | Set 10 spiedini | 40  | 2     | 0,02 |

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



Pinza dello chef dritta in acciaio



| Codice  | Descrizione   | Lcm  | Kg   |
|---------|---------------|------|------|
| 4238.15 |               | 16   | 0,02 |
| 4238.25 | L. lama 25 cm | 25,5 | 0,05 |
| 4238.30 |               | 30   | 0,08 |
|         |               |      |      |
|         |               |      |      |

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare



Pinza a punta curva



| Codice  | Descrizione | Lcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 4239.15 |             | 16  | 0,02 |
| 4239.30 |             | 30  | 0,08 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare

Pinza a gomito



| Codice  | Descrizione | Lcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 4237.20 |             | 20  | 0,03 |
|         |             |     |      |
|         |             |     |      |

Per un gestione perfetta degli ingredienti Per farcire e decorare





Frusta de BUYER in inox



| Codice  | Descrizione | Lcm   | lcm | Kg   |
|---------|-------------|-------|-----|------|
| 2610.20 |             | 22,43 | 5   | 0,06 |
| 2610.25 |             | 26,5  |     | 0,08 |
| 2610.30 |             | 32    |     | 0,14 |
| 2610.35 |             |       |     | 0,6  |
| 2610.40 |             | 41,5  |     | 0,19 |
| 2610.45 |             | 46,5  |     | 0,23 |
| 2610.50 |             | 50    |     | 0,25 |

Frusta con manico in plastica GÖMA



| Codice                                 | Descrizione | Lcm | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|-----|------|
| 2611.35                                |             | 35  | 0,18 |
| 2611.45                                |             | 45  | 0,23 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |      |
|                                        |             |     |      |
|                                        |             |     |      |
|                                        |             |     |      |

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



## Spatola "Maryse" plastica



| Codice          | Descrizione    | Lcm  | Kg   |
|-----------------|----------------|------|------|
| <b>4891.24N</b> | L.manico 18 cm | 29   | 0,07 |
| <b>4891.34N</b> | L.manico 24 cm | 37,3 | 0,1  |
| <b>4891.42N</b> | L.manico 30 cm | 43   | 0,11 |

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

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

| Codice          | Descrizione | Lcm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|------|
| <b>4740.24N</b> |             | 25  | 0,08 |
| <b>4740.34N</b> |             | 35  | 0,11 |
| <b>4740.42N</b> |             | 45  | 0,13 |

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



## Raschia tonda in plastica

| Codice          | Descrizione   | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|---------------|-----|-----|-------|------|----|
| <b>4858.00N</b> |               | 15  | 11  | 2     | 0,02 | 5  |
|                 | T° max. 60 °C |     |     |       |      |    |



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

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

| Codice         | Descrizione | Lcm | Kg   | UC |
|----------------|-------------|-----|------|----|
| <b>4745.25</b> |             | 25  | 0,04 | 6  |
| <b>4745.30</b> |             | 30  | 0,05 | 6  |
| <b>4745.35</b> |             | 35  | 0,06 | 6  |
| <b>4745.40</b> |             | 40  | 0,08 | 6  |
| <b>4745.45</b> |             | 45  | 0,1  | 6  |
| <b>4745.50</b> |             | 50  | 0,12 | 6  |

Il materiale utilizzato per questa spatola è ipoallergenico e si pulisce molto facilmente, si può mettere nel lavastoviglie.

Il fondo del manico è dotato di un foro per appenderlo e di un ribordo affinché la spatola non scivoli dentro il recipiente.





### Mini-spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



| Codice  | Descrizione            | Lcm | lcm | Kg   |
|---------|------------------------|-----|-----|------|
| 4231.08 | Lama appuntita 8 cm    | 21  | 2   | 0,04 |
| 4231.09 | Lama arrotondata 9 cm  | 22  | 2   | 0,04 |
| 4231.12 | Lama arrotondata 12 cm | 25  | 2,4 | 0,05 |

### Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



| Codice  | Descrizione   | Lcm  | lcm | Kg   |
|---------|---------------|------|-----|------|
| 4231.15 | L. lama 15 cm | 33,5 | 3,5 | 0,12 |
| 4231.20 | L. lama 20 cm | 38,5 | 3,5 | 0,13 |
| 4231.25 | L. lama 25 cm | 43,5 | 3,5 | 0,15 |
| 4231.30 | L. lama 30 cm | 48,5 | 3,5 | 0,16 |

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

### Spatola per pasticciare FKOfficium , altamente flessibile



| Codice  | Descrizione   | Lcm | lcm | Kg   |
|---------|---------------|-----|-----|------|
| 4230.15 | L. lama 15 cm | 29  | 3,5 | 0,11 |
| 4230.20 | L. lama 20 cm | 34  | 3,5 | 0,12 |
| 4230.25 | L. lama 25 cm | 39  | 3,5 | 0,13 |
| 4230.30 | L. lama 30 cm | 44  | 3,5 | 0,14 |

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

**Spatola flessibile FKOfficium**

| Codice         | Descrizione  | Lcm | lcm | Kg  |
|----------------|--------------|-----|-----|-----|
| <b>4235.00</b> | L.lama 17 cm | 31  | 7,8 | 0,1 |
|                |              |     |     |     |
|                |              |     |     |     |
|                |              |     |     |     |
|                |              |     |     |     |

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

**Spatola triangolare FKOfficium**

| Codice         | Descrizione  | Lcm  | lcm | Kg   |
|----------------|--------------|------|-----|------|
| <b>4233.01</b> | L. lama 8 cm | 26,5 | 8   | 0,11 |
|                |              |      |     |      |
|                |              |      |     |      |
|                |              |      |     |      |
|                |              |      |     |      |

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

**Spatola FKOfficium**

| Codice         | Descrizione            | Lcm | lcm | Kg   |
|----------------|------------------------|-----|-----|------|
| <b>4232.00</b> | L. lama 12 cm          | 30  | 9   | 0,14 |
| <b>4232.01</b> | Forata - L. lama 12 cm | 30  | 9   | 0,12 |
|                |                        |     |     |      |
|                |                        |     |     |      |

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

**Spatola da servizio FKOfficium**

| Codice         | Descrizione | Lcm  | lcm | Kg   |
|----------------|-------------|------|-----|------|
| <b>4236.00</b> |             | 26,5 | 5   | 0,07 |
| <b>4236.01</b> | Forata      | 26,5 | 5   | 0,06 |
|                |             |      |     |      |
|                |             |      |     |      |

**Sega per "Genoise" FKOfficium**

| Codice         | Descrizione   | Lcm  | lcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|---------------|------|-----|-------|------|
| <b>4234.25</b> | L. lama 25 cm | 39,5 | 3,5 | 2     | 0,14 |
| <b>4234.35</b> | L. lama 35 cm | 50   | 3,5 | 2     | 0,16 |
|                |               |      |     |       |      |
|                |               |      |     |       |      |

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





Coltello ostriche con lama inox



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4683.00 |             | 15,7 | 4,5 | 2   | 0,06 |

Lama corta e appuntita, perfettamente affilata, in acciaio inossidabile extra duro 420 2CR14.  
In modo da tagliare facilmente il muscolo dell'ostrica.  
Manico ergonomico e sicuro grazie alla sede per il pollice ed alla protezione di arresto.  
Manico in poliammide e fibre di vetro. Resistente ed antiscivolo.

Set di 4 forchette crostacei doppie in acciaio



| Codice  | Descrizione        | Lcm | lcm | Kg   |
|---------|--------------------|-----|-----|------|
| 4687.00 | Set di 4 forchette | 21  | 1,8 | 0,01 |

FORCHETTA DOPPIA : una parte più piccola ed una più grande per estrarre facilmente la carne da tutti i crostacei.  
Ideale per astici, granchi e gamberi  
Ergonomica grazie ad una sede centrale per il pollice per una migliore impugnatura.



Forbici per crostacei



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-------|------|
| 4685.00 |             | 20,7 | 6,5 | 1,5   | 0,11 |
|         |             |      |     |       |      |
|         |             |      |     |       |      |

Taglia i carapaci più duri , senza danneggiare la carne e senza sporcare tutto intorno  
Ideale per astici, aragoste, gamberoni, granchi e scampi  
Impugnatura larga ideale per tutte le mani. Pinza integrata  
Sistema brevettato  
Lame in acciaio inossidabile separabili in modo da facilitare la pulizia.

Guanto per ostriche



| Codice  | Descrizione                                                    | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|
|         | Modello EXTRA LARGE - silicone                                 |     |     |     |      |
| 4682.20 | Modello per destri<br>(il guanto si mette sulla mano sinistra) | 23  | 17  | 2   | 0,14 |
| 4682.21 | Modello per mancini<br>( il guanto si mette sulla mano destra) | 23  | 17  | 2   | 0,14 |

Questo guanto molto spesso, permette di stringere l'ostrica durante l'apertura, qualunque sia lo strumento utilizzato. Esso non può assicurare una protezione totale nei confronti di un coltello o un punteruolo mal utilizzato.





## Rotella taglia pasta, liscia, manico plastica



| Codice          | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|-------|------|
| <b>4970.10N</b> |             | 10  | 1     | 0,17 |
|                 |             |     |       |      |
|                 |             |     |       |      |
|                 |             |     |       |      |
|                 |             |     |       |      |

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

## Mestolo per pizza - fondo piatto



| Codice         | Descrizione                                                  | Øcm | Lcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|--------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------|----|
| <b>3136.08</b> | Mestolo per pizza - fondo piatto (145 ml)<br>L. manico 28 cm | 8,2 | 32  | 0,15  | 0,8   | 0,13 | 5  |
|                |                                                              |     |     |       |       |      |    |
|                |                                                              |     |     |       |       |      |    |
|                |                                                              |     |     |       |       |      |    |

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

## Teglia tondaforata per pizza, alluminio



| Codice         | Descrizione        | Øcm | Kg   |
|----------------|--------------------|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM |     |      |
| <b>7350.28</b> |                    | 28  | 0,07 |
| <b>7350.31</b> |                    | 31  | 0,09 |
| <b>7350.33</b> |                    | 33  | 0,1  |
| <b>7350.38</b> |                    | 38  | 0,14 |
| <b>7350.48</b> |                    | 48  | 0,21 |

## Pala pizza tonda - alluminio e legno

| Codice         | Descrizione | Øcm | Lcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|------|
| <b>7291.40</b> |             | 40  | 162 | 0,93 |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |

## Pala pizza tonda

| Codice         | Descrizione            | Øcm | Lcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|------------------------|-----|-----|-------|------|
| <b>3290.31</b> | Inox - L. manico 96 cm | 31  | 114 | 1,2   | 1,18 |
|                |                        |     |     |       |      |
|                |                        |     |     |       |      |
|                |                        |     |     |       |      |

## Spazzola in acciaio inox con raschiatore

| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|------|-----|------|
| <b>4875.70</b> |             | 71  | 11,5 | 5   | 0,28 |



## Pesa-sciroppo graduata in vetro



| Codice   | Descrizione      | Lcm | Kg   |
|----------|------------------|-----|------|
| 4591.00N | 1100 => 1400 g/l | 14  | 0,19 |

Questo pesa-sciroppo è un accessorio professionale che è utilizzato per la preparazione di marmellate, gelatine, liquori, sorbetti, conserve, frutta candita ecc. Esso è provvisto di due scale : una in gradi Baumé (15-40° Baumé) e l'altra in g./ml (1100-1400 g./ml). È fornito in blister.

## Mini bilancia di precisione con coperchio 0-500gr



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-------|------|
| 4887.00 |             | 11,5 | 6,4 | 1,8   | 0,13 |

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

## Termometro per zucchero +80°C/+200°C



| Codice   | Descrizione | Øcm | Lcm  | Kg  |
|----------|-------------|-----|------|-----|
| 4884.01N |             | 0,2 | 27,5 | 0,1 |

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

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

## Termometro per zucchero +80°C/+200°C



| Codice   | Descrizione | Øcm  | Lcm  | Kg   |
|----------|-------------|------|------|------|
| 4884.00N |             | 0,35 | 27,5 | 0,07 |

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

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

## Termometro per forno inox- fino +300°C



| Codice  | Descrizione | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4885.01 |             | 6   | 7   | 0,54 |

## Termometro piccolo in plastico - de -40°C a +40°C



| Codice   | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm  | Kg   |
|----------|-------------|------|-----|------|------|
| 4761.00N |             | 13,5 | 2,4 | 0,13 | 0,01 |
|          |             |      |     |      |      |
|          |             |      |     |      |      |
|          |             |      |     |      |      |

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

## Termometro digitale con sonda di penetrazione



| Codice   | Descrizione    | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------|----------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 4885.00N | -25°C - +250°C | 7   | 6   | 1,8 | 1     | 0,54 |
|          |                |     |     |     |       |      |
|          |                |     |     |     |       |      |
|          |                |     |     |     |       |      |

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

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



| Codice   | Descrizione | Lcm | Kg   |
|----------|-------------|-----|------|
| 4881.00N |             | 20  | 0,05 |
|          |             |     |      |
|          |             |     |      |
|          |             |     |      |

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

## Termometro per foie gras e prosciutto - de -30°C a +100°C



| Codice  | Descrizione | lcm | Litro | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------|
| 4882.01 |             | 0,6 | 24    | 0,02 |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |

## Kit Thermo Connect Pro con sensore collegato



| Codice  | Descrizione                                     | Lcm  | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------------------------------------------|------|-----|-------|------|
| 4885.30 | Kit THERMO CONNECT PRO :alloggiamento e sensore | 16,5 | 15  | 5     | 0,15 |
| 4885.31 | Sensore per Thermo Connect Pro                  | 13,5 | 8,3 | 6,1   | 0,05 |
|         |                                                 |      |     |       |      |
|         |                                                 |      |     |       |      |
|         |                                                 |      |     |       |      |

Permette di controllare e registrare a distanza la temperatura e l'umidità delle stanze fredde. A norma HACCP. Utilizzabile per temperature sia positive che negative.  
Registrazione - Sorveglianza - Allarme - Storico  
Termometro e Igrometro da ambiente + sonda per temperatura (cavo 1,5 m.) con trasmissione via radio frequenza ( 868 MHZ) e internet. Consultazione dei risultati via mail, smartphone o internet.  
Allarme e sorveglianza della temperatura su applicazione mobile. Applicazione disponibile in inglese e tedesco .  
Grafico, trasmissione dei risultati via mail ( foglietto)  
Intervallo di misurazione 3,5 minuti

Range-40+60°C /20-99%  
Rilevamento del sensore: +/-1°C / +/-5% - Sonde +/- 0,5°C  
Il sensore funziona con 2 pile 1,5 v AAA ( non incluse ). Il sensore deve obbligatoriamente essere abbinato all'art. 4885-30.



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



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|------|
| 4881.10 |             | 18,5 | 8   | 0,17 |
|         |             |      |     |      |
|         |             |      |     |      |
|         |             |      |     |      |
|         |             |      |     |      |

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

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

Timer meccanico con magnete - 60 minuti



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------|
| 4650.10 |             | 6   | 3,8   | 0,09 |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |

Timer, countdown - 20 ore



| Codice   | Descrizione | Lcm | lcm |
|----------|-------------|-----|-----|
| 4650.00N |             | 50  | 60  |
|          |             |     |     |
|          |             |     |     |
|          |             |     |     |

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



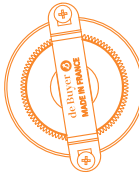


MACINAPEPE  
MACINASALE  
MACINASPEZIE



## IL LEGNO

## L'ACRILICO

|                                  |                                                                                                          | IL LEGNO                                                                                                 |                                                                                   | L'ACRILICO                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | PEPE                                                                                                     | SALE                                                                                                     | NOCE MOSCATA                                                                      | SPEZIE                                                                                                                                                            |
| Concepito per                    | Tutti i tipi di pepe tonди<br>Non il sale                                                                | Esclusivamente sale bianco grosso<br>Non sale umido                                                      | Solo noce moscata                                                                 | Assortimento misto di pepi e bacche di grossa taglia, sale bianco da cucina, erbe di provenienza, semi tipo il cumino, papavero e sesamo, fiore di caviale etc... |
| Tipo di meccanismo               | Meccanismo in acciaio                                                                                    | Meccanismo in acciaio                                                                                    | Meccanismo in acciaio inossidabile                                                | Meccanismo universale large<br>Meccanismo universale                                                                                                              |
| Materiali                        | Acciaio trattato e rinforzato di alta qualità                                                            | Acciaio inossidabile di qualità 18/10                                                                    |                                                                                   | Ceramica                                                                                                                                                          |
| Aspetto esteriore del meccanismo |                       |                       |  |                                                                                  |
| Regolazione della macina         | <br>Pomello superiore | <br>Pomello superiore |                                                                                   | <br>Pomello superiore<br>Regolazione inferiore 4 spessori                        |
| Asta                             | Acciaio cromato                                                                                          | Acciaio inossidabile                                                                                     |                                                                                   | Alluminio                                                                                                                                                         |
| Garanzia                         | A vita                                                                                                   |                                                                                                          | 3 anni                                                                            |                                                                                                                                                                   |
| Altezza dei macinini (cm)        | 7 - 10 - 14 - 18 - 21<br>25 - 30 - 40 - 70                                                               | 7 - 10 - 14 - 18 - 21<br>25 - 30 - 40                                                                    | 10                                                                                | 7 - 11 - 14 - 18                                                                                                                                                  |





**Macine B BOIS**  
ORIGINE FRANCE GARANTIE.



#### Macina Spezie 'B BOIS' RUMBA 14 cm

| Codice             | Descrizione                                                                  | Øcm | Hcm | Kg   |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
|                    | MACINA SAL                                                                   |     |     |      |
| <b>S330.141111</b> | Meccanismo in acciaio inossidabile<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte | 4,5 | 14  | 15   |
|                    | MACINA SPEZIE                                                                |     |     |      |
| <b>C030.141111</b> | Meccanismo in ceramica<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte             | 4,5 | 14  | 0,15 |



#### Macina Spezie 'B BOIS' RUMBA 20 cm

| Codice             | Descrizione                            | Øcm | Hcm | Kg   |
|--------------------|----------------------------------------|-----|-----|------|
|                    | Disponibile fino ad esaurimento scorte |     |     |      |
|                    | MACINA PEPE                            |     |     |      |
| <b>P230.201111</b> | Meccanismo in acciaio                  | 6,4 | 20  | 0,33 |
|                    | MACINA SAL                             |     |     |      |
| <b>S330.201111</b> | Meccanismo in acciaio inossidabile     | 6,4 | 20  | 0,33 |
|                    | MACINA SPEZIE                          |     |     |      |
| <b>C030.201111</b> | Meccanismo in ceramica                 | 6,4 | 20  | 0,33 |



MACINA PEPE e SALA



Il modello **Java** è il macinino tradizionale per eccellenza ; il legno si presenta in 4 colori naturali e classici a seconda dei modelli : Legno chiaro, legno scuro, bianco mat e nero mat  
Disponibile il macinapepe, il macinasale e il macinaspezie da 14 a 25cm.  
Il macinapepe ed il macinasale disponibili da 14 a 40 cm.  
Il modello da 70 cm esiste solo per il pepe

**Macinini in legno certificato ORIGINE FRANCE GARANTIE.**

Macina di legno JAVA 14 cm



| Codice                 | Descrizione  | Hcm | Kg   |
|------------------------|--------------|-----|------|
| MACINA PEPE            |              |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |      |
| P245.140101            | Naturale     | 14  | 0,13 |
| P245.140202            | Scufo        | 14  | 0,13 |
| P245.140303            | Bianco opaco | 14  | 0,13 |
| P245.140404            | Nero opaco   | 14  | 0,13 |
| MACINA SAL             |              |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |      |
| S345.140101            | Naturale     | 14  | 0,12 |
| S345.140202            | Scufo        | 14  | 0,12 |
| S345.140303            | Bianco opaco | 14  | 0,12 |
| S345.140404            | Nero opaco   | 14  | 0,12 |
| MACINA SPEZIE          |              |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |              |     |      |
| C045.140101            | Naturale     | 14  | 0,13 |
| C045.140202            | Scufo        | 14  | 0,13 |
| C045.140303            | Bianco opaco | 14  | 0,13 |
| C045.140404            | Nero opaco   | 14  | 0,13 |

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



Macinino per pepe macinato grosso JAVA STEAK



| Codice      | Descrizione | Hcm | Kg   |
|-------------|-------------|-----|------|
| M245.140404 | Nero opaco  | 14  | 0,13 |
|             |             |     |      |
|             |             |     |      |
|             |             |     |      |

Meccanismo in acciaio garantito a vita



### Macina di legno JAVA 14 cm - colorato



| Codice                 | Descrizione | Hcm | Kg   |
|------------------------|-------------|-----|------|
| MACINA PEPE            |             |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |             |     |      |
| P245.143131            | Bianco      | 14  | 0,13 |
| P245.143232            | rosso       | 14  | 0,13 |
| P245.143333            | Nero        | 14  | 0,13 |
| MACINA SAL             |             |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |             |     |      |
| S345.143131            | Bianco      | 14  | 0,12 |
| S345.143232            | rosso       | 14  | 0,12 |
| S345.143333            | Nero        | 14  | 0,12 |
| MACINA SPEZIE          |             |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |             |     |      |
| C045.143131            | Bianco      | 14  | 0,13 |
| C045.143232            | rosso       | 14  | 0,13 |
| C045.143333            | Nero        | 14  | 0,13 |

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

### Macina di legno JAVA 18 cm



| Codice                 | Descrizione  | Hcm | Kg  |
|------------------------|--------------|-----|-----|
| MACINA PEPE            |              |     |     |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |     |
| P246.180101            | Naturale     | 18  | 0,2 |
| P246.180202            | Scuro        | 18  | 0,2 |
| P246.180303            | Bianco opaco | 18  | 0,2 |
| P246.180404            | Nero opaco   | 18  | 0,2 |
| MACINA SAL             |              |     |     |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |     |
| S346.180101            | Naturale     | 18  | 0,2 |
| S346.180202            | Scuro        | 18  | 0,2 |
| S346.180303            | Bianco opaco | 18  | 0,2 |
| S346.180404            | Nero opaco   | 18  | 0,2 |
| MACINA SPEZIE          |              |     |     |
| Meccanismo in CERAMICA |              |     |     |
| C046.180101            | Naturale     | 18  | 0,2 |
| C046.180202            | Scuro        | 18  | 0,2 |
| C046.180303            | Bianco opaco | 18  | 0,2 |
| C046.180404            | Nero opaco   | 18  | 0,2 |

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

## MACINA PEPE e SALA

### Macina di legno JAVA 21 cm



| Codice                 | Descrizione  | Hcm | Kg   |
|------------------------|--------------|-----|------|
| <b>MACINA PEPE</b>     |              |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |      |
| <b>P247.210101</b>     | Naturale     | 21  | 0,24 |
| <b>P247.210202</b>     | Scuri        | 21  | 0,24 |
| <b>P247.210303</b>     | Bianco opaco | 21  | 0,24 |
| <b>P247.210404</b>     | Nero opaco   | 21  | 0,24 |
| <b>MACINA SAL</b>      |              |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |      |
| <b>S347.210101</b>     | Naturale     | 21  | 0,22 |
| <b>S347.210202</b>     | Scuri        | 21  | 0,22 |
| <b>S347.210303</b>     | Bianco opaco | 21  | 0,22 |
| <b>S347.210404</b>     | Nero opaco   | 21  | 0,22 |
| <b>MACINA SPEZIE</b>   |              |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |              |     |      |
| <b>C047.210101</b>     | Naturale     | 21  | 0,24 |
| <b>C047.210202</b>     | Scuri        | 21  | 0,24 |
| <b>C047.210303</b>     | Bianco opaco | 21  | 0,24 |
| <b>C047.210404</b>     | Nero opaco   | 21  | 0,24 |

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

### Macina di legno JAVA 25 cm



| Codice                 | Descrizione  | Hcm | Kg   |
|------------------------|--------------|-----|------|
| <b>MACINA PEPE</b>     |              |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |      |
| <b>P249.250101</b>     | Naturale     | 25  | 0,3  |
| <b>P249.250202</b>     | Scuri        | 25  | 0,3  |
| <b>P249.250303</b>     | Bianco opaco | 25  | 0,3  |
| <b>P249.250404</b>     | Nero opaco   | 25  | 0,29 |
| <b>MACINA SAL</b>      |              |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |              |     |      |
| <b>S349.250101</b>     | Naturale     | 25  | 0,27 |
| <b>S349.250202</b>     | Scuri        | 25  | 0,27 |
| <b>S349.250303</b>     | Bianco opaco | 25  | 0,27 |
| <b>S349.250404</b>     | Nero opaco   | 25  | 0,3  |
| <b>MACINA SPEZIE</b>   |              |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |              |     |      |
| <b>C049.250101</b>     | Naturale     | 25  | 0,3  |
| <b>C049.250202</b>     | Scuri        | 25  | 0,3  |
| <b>C049.250303</b>     | Bianco opaco | 25  | 0,3  |
| <b>C049.250404</b>     | Nero opaco   | 25  | 0,3  |

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

### Macina pepe/sal di legno JAVA 30 cm



| Codice             | Descrizione  | Hcm | Kg   |
|--------------------|--------------|-----|------|
| <b>MACINA PEPE</b> |              |     |      |
| <b>P253.300101</b> | Naturale     | 30  | 0,56 |
| <b>P253.300202</b> | Scuri        | 30  | 0,56 |
| <b>P253.300303</b> | Bianco opaco | 30  | 0,56 |
| <b>P253.300404</b> | Nero opaco   | 30  | 0,56 |
| <b>MACINA SAL</b>  |              |     |      |
| <b>S353.300101</b> | Naturale     | 30  | 0,56 |
| <b>S353.300202</b> | Scuri        | 30  | 0,56 |
| <b>S353.300303</b> | Bianco opaco | 30  | 0,56 |
| <b>S353.300404</b> | Nero opaco   | 30  | 0,56 |

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



MACINA PEPE e SALA

Macina pepe/sal di legno JAVA 40 cm



| Codice      | Descrizione | Hcm | Kg   |
|-------------|-------------|-----|------|
| MACINA PEPE |             |     |      |
| P251.400101 | Naturale    | 40  | 0,93 |
| P251.400202 | Scufo       | 40  | 0,93 |
| MACINA SAL  |             |     |      |
| S351.400101 | Naturale    | 40  | 0,93 |
| S351.400202 | Scufo       | 40  | 0,89 |
|             |             |     |      |
|             |             |     |      |

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

Macina pepe di legno JAVA 70 cm



| Codice      | Descrizione | Hcm | Kg |
|-------------|-------------|-----|----|
| P256.700101 | Naturale    | 70  | 2  |
| P256.700202 | Scufo       | 70  | 2  |
|             |             |     |    |
|             |             |     |    |

Meccanismo in acciaio garantito a vita



Collection  
Rumba



### Macina di legno RUMBA 14 cm



| Codice                 | Descrizione    | Hcm | Kg   |
|------------------------|----------------|-----|------|
| MACINA PEPE            |                |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |                |     |      |
| P230.140101            | legno naturale | 14  | 0,14 |
| P230.140202            | legno scuro    | 14  | 0,14 |
| P230.140303            | Bianco opaco   | 14  | 0,14 |
| P230.140404            | Nero opaco     | 14  | 0,14 |
| MACINA SAL             |                |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |                |     |      |
| S330.140101            | legno naturale | 14  | 0,14 |
| S330.140202            | legno scuro    | 14  | 0,14 |
| S330.140303            | Bianco opaco   | 14  | 0,14 |
| S330.140404            | Nero opaco     | 14  | 0,14 |
| MACINA SPEZIE          |                |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |                |     |      |
| C030.140101            | legno naturale | 14  | 0,15 |
| C030.140202            | legno scuro    | 14  | 0,15 |
| C030.140303            | Bianco opaco   | 14  | 0,15 |
| C030.140404            | Nero opaco     | 14  | 0,15 |

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

### Macina di legno RUMBA 18 cm



| Codice                 | Descrizione    | Hcm |
|------------------------|----------------|-----|
| MACINA PEPE            |                |     |
| Meccanismo in ACCIAIO  |                |     |
| P230.180101            | legno naturale | 18  |
| P230.180202            | legno scuro    | 18  |
| P230.180303            | Bianco opaco   | 18  |
| P230.180404            | Nero opaco     | 18  |
| MACINA SAL             |                |     |
| Meccanismo in ACCIAIO  |                |     |
| S330.180101            | legno naturale | 18  |
| S330.180202            | legno scuro    | 18  |
| S330.180303            | Bianco opaco   | 18  |
| S330.180404            | Nero opaco     | 18  |
| MACINA SPEZIE          |                |     |
| Meccanismo in CERAMICA |                |     |
| C030.180101            | legno naturale | 18  |
| C030.180202            | legno scuro    | 18  |
| C030.180303            | Bianco opaco   | 18  |
| C030.180404            | Nero opaco     | 18  |

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



**Macina di legno RUMBA 21 cm**



| Codice                 | Descrizione    | Hcm | Kg   |
|------------------------|----------------|-----|------|
| MACINA PEPE            |                |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |                |     |      |
| P230.210101            | legno naturale | 21  | 0,34 |
| P230.210202            | legno scuro    | 21  | 0,34 |
| P230.210303            | Bianco opaco   | 21  | 0,34 |
| P230.210404            | Nejo opaco     | 21  | 0,34 |
| MACINA SAL             |                |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |                |     |      |
| S330.210101            | legno naturale | 21  | 0,34 |
| S330.210202            | legno scuro    | 21  | 0,34 |
| S330.210303            | Bianco opaco   | 21  | 0,34 |
| S330.210404            | Nejo opaco     | 21  | 0,34 |
| MACINA SPEZIE          |                |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |                |     |      |
| C030.210101            | legno naturale | 21  | 0,35 |
| C030.210202            | legno scuro    | 21  | 0,35 |
| C030.210303            | Bianco opaco   | 21  | 0,35 |
| C030.210404            | Nejo opaco     | 21  | 0,35 |

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



**Macina pepe/sal di legno RUMBA 20 cm - colorato**



| Codice                 | Descrizione | Hcm | Kg   |
|------------------------|-------------|-----|------|
| MACINA PEPE            |             |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |             |     |      |
| P230.213232            | rosso       | 21  | 0,34 |
| P230.213333            | Nero        | 21  | 0,34 |
| MACINA SAL             |             |     |      |
| Meccanismo in ACCIAIO  |             |     |      |
| S330.213232            | rosso       | 21  | 0,32 |
| S330.213333            | Nero        | 21  | 0,32 |
| MACINA SPEZIE          |             |     |      |
| Meccanismo in CERAMICA |             |     |      |
| C030.213232            | rosso       | 21  | 0,35 |
| C030.213333            | Nero        | 21  | 0,35 |

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

Collection  
Paso



### Macina di legno PASO 10 cm



| Codice      | Descrizione            | Hcm | Kg   |
|-------------|------------------------|-----|------|
|             | MACINA PEPE            |     |      |
|             | Meccanismo in ACCIAIO  |     |      |
| P240.100101 | Naturale               | 10  | 0,11 |
| P240.100202 | Scuri                  | 10  | 0,11 |
| P240.100303 | Bianco opaco           | 10  | 0,11 |
| P240.100404 | Nero opaco             | 10  | 0,11 |
|             | MACINA SAL             |     |      |
|             | Meccanismo in ACCIAIO  |     |      |
| S340.100101 | Naturale               | 10  | 0,09 |
| S340.100202 | Scuri                  | 10  | 0,09 |
| S340.100303 | Bianco opaco           | 10  | 0,09 |
| S340.100404 | Nero opaco             | 10  | 0,09 |
|             | MACINA SPEZIE          |     |      |
|             | Meccanismo in CERAMICA |     |      |
| C040.100101 | Naturale               | 10  | 0,11 |
| C040.100202 | Nero                   | 10  | 0,11 |
| C040.100303 | Bianco opaco           | 10  | 0,11 |
| C040.100404 | nero opaco             | 10  | 0,11 |

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

### Saliera PASO 10 cm



| Codice      | Descrizione | Hcm | Kg   |
|-------------|-------------|-----|------|
| M340.100101 | Naturale    | 8,8 | 0,05 |
| M340.100202 | Scuri       | 8,8 | 0,05 |
|             |             |     |      |
|             |             |     |      |
|             |             |     |      |
|             |             |     |      |





Collection  
Manivelle



Macina Spezie BOOGIE 7 cm



| Codice        | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------------|-------------|-----|-----|------|
| MACINA PEPE   |             |     |     |      |
| P292.070101   | Naturale    | 9   | 7   | 0,15 |
| P292.070202   | Scufo       | 9   | 7   | 0,15 |
| MACINA SAL    |             |     |     |      |
| S392.070101   | Naturale    | 9   | 7   | 0,15 |
| S392.070202   | Scufo       | 9   | 7   | 0,15 |
| MACINA SPEZIE |             |     |     |      |
| C092.070101   | Naturale    | 9   | 7   | 0,14 |
| C092.070202   | Scufo       | 9   | 7   | 0,14 |

Macina noce moscata SOKO - Meccanismo in acciaio



| Codice      | Descrizione    | Hcm | Kg   |
|-------------|----------------|-----|------|
| M516.100101 | legno naturale | 10  | 0,13 |
| M516.100202 | legno scuro    | 10  | 0,13 |
|             |                |     |      |
|             |                |     |      |
|             |                |     |      |
|             |                |     |      |

Meccanismo in acciaio garantito a vita

# Collection Exclusive

## Macina pepe/sal di legno POGO



| Codice             | Descrizione | Hcm | Kg   |
|--------------------|-------------|-----|------|
| <b>P222.110606</b> | Macina pepe | 11  | 0,11 |
| <b>S322.110606</b> | Macina sal  | 11  | 0,09 |
|                    |             |     |      |
|                    |             |     |      |
|                    |             |     |      |

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

## Macina pepe/sal di legno VALSE



| Codice             | Descrizione | Hcm | Kg   |
|--------------------|-------------|-----|------|
|                    | MACINA PEPE |     |      |
| <b>P224.110671</b> | nero opaco  | 11  | 0,18 |
|                    |             |     |      |
|                    | MACINA SAL  |     |      |
| <b>S324.110671</b> | nero opaco  | 11  | 0,16 |

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

## Macina pepe/sal di legno JOTA



| Codice             | Descrizione     | Hcm | Kg   |
|--------------------|-----------------|-----|------|
|                    | MACINA PEPE     |     |      |
| <b>P223.120101</b> | Colore naturale | 12  | 0,24 |
| <b>P223.120606</b> | Colore ebano    | 12  | 0,24 |
|                    |                 |     |      |
|                    | MACINA SAL      |     |      |
| <b>S323.120101</b> | Colore naturale | 12  | 0,21 |
| <b>S323.120606</b> | Colore ebano    | 12  | 0,21 |
|                    |                 |     |      |
|                    |                 |     |      |

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





# Collection Hip Hop

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



| Codice             | Descrizione                    | Hcm | Kg   |
|--------------------|--------------------------------|-----|------|
|                    | Macina spezie consegnato vuoto |     |      |
| <b>C086.118301</b> | Naturale                       | 11  | 0,09 |
| <b>C086.118302</b> | Scuri                          | 11  | 0,09 |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

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



| Codice             | Descrizione                    | Kg   |
|--------------------|--------------------------------|------|
|                    | Macina spezie consegnato vuoto |      |
| <b>C086.118331</b> | Bianco                         | 0,09 |
| <b>C086.118332</b> | Rosso                          | 0,09 |
| <b>C086.118333</b> | Nero                           | 0,09 |
|                    |                                |      |
|                    |                                |      |
|                    |                                |      |

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

## Macina spezie HIP HOP 11 cm



| Codice             | Descrizione                    | Hcm | Kg   |
|--------------------|--------------------------------|-----|------|
|                    | Macina spezie consegnato vuoto |     |      |
| <b>C086.118383</b> |                                | 11  | 0,09 |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni



# Collection Transparence

## Macina spezie BOOGIE



| Codice             | Descrizione                    | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|--------------------|--------------------------------|-----|-----|-----|------|
|                    | Macina spezie consegnato vuoto |     |     | 7   | 0,18 |
| <b>C092.078382</b> |                                |     |     |     |      |
|                    | 4 macine C092.078382           | 28  | 7   | 9   | 0,77 |
| <b>C192.048382</b> | Macina spezie consegnato vuoto |     |     |     |      |
|                    |                                |     |     |     |      |
|                    |                                |     |     |     |      |
|                    |                                |     |     |     |      |

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

## Macina spezie TANGO 14 cm



| Codice             | Descrizione                    | Hcm | Kg   |
|--------------------|--------------------------------|-----|------|
|                    | Macina spezie consegnato vuoto | 14  | 0,18 |
| <b>C087.148383</b> |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |

Meccanismo in ceramica 4 regolazioni

## Macina pepe/sal/spezie MAMBO 18 cm



| Codice             | Descrizione                    | Hcm | Kg   |
|--------------------|--------------------------------|-----|------|
|                    | Macina spezie consegnato vuoto | 20  | 0,23 |
| <b>C084.188383</b> |                                |     |      |
|                    |                                |     |      |

Meccanismo in ceramica per spezie - 4 regolazioni







# Tagliare

---



| LE MANDOLINE                        |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                    | LE COMPATTE                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Collezione                          | La Mandoline<br>REVOLUTION                                                            | Vantage»                                                                            | VIPER<br>MANDOLINE                                                                 | La Mandoline<br>ACCESS                                                            | Saving<br>PLUS                                                                      | KOBRA <sup>19.3</sup>                                                               | Komi                                                                              |
|                                     |    |  |  |  |    |    |  |
|                                     | 2012.01                                                                               | 2017.00                                                                             | 2016.00                                                                            | 2014.00                                                                           | 2015.03 / 2015.23 / 2015.43                                                         | 2011.01 / 2011.21/ 2011.41                                                          | 2018.00                                                                           |
| Tipi di taglio :                    |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                   |
| • Fetta liscia                      |    | ✓                                                                                   | ✓                                                                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                 |
| • Fetta ondulata                    |    | ✓                                                                                   | ✓                                                                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |
| • Julienne                          |    | ✓                                                                                   | ✓                                                                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     | ✓                                                                                 |
|                                     | 2 - 4 e 10 mm<br>Versione « MASTER »<br>2 - 3 - 4 - 5 - 7 e 10 mm                     | 2 - 4 - 7 e 10 mm                                                                   | 4 - 10 mm                                                                          | 4 - 10 mm<br>2 - 7 mm                                                             | 4 - 10 mm<br>2 - 7 mm                                                               |                                                                                     | 2 - 4 mm                                                                          |
| • Taglio gaufré                     |    | ✓                                                                                   |                                                                                    | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |
| • Cubi e losanghe                   |   | ✓                                                                                   | ✓                                                                                  |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                   |
| Tipi di lame                        | Dritta                                                                                | V                                                                                   | V                                                                                  |                                                                                   | Dritta                                                                              | V                                                                                   | Diagonale 35 °                                                                    |
| Spessore del taglio (mm)            | 0 a 10                                                                                | 1 a 10                                                                              | 1 a 8                                                                              |                                                                                   | 0 a 10                                                                              |                                                                                     |                                                                                   |
| Piedini pieghevoli antiscivolo      | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   | ✓                                                                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |
| Gravity guida verticale + salvadita |  | ✓                                                                                   | ✓                                                                                  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |
| Salvadita lungo                     | ✓                                                                                     | ✓                                                                                   |                                                                                    |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                   |
| Colori                              |                                                                                       |                                                                                     |                                                                                    |                                                                                   |  |  |                                                                                   |
| PCB (unità d'imballo)               | 1                                                                                     | 1                                                                                   | 1                                                                                  | 1                                                                                 | 1                                                                                   | 1                                                                                   | 1                                                                                 |





## ACCESSOIRE RONDELLES

# GRAVITY

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



### LEGUMES LONGS



concombre, carotte, courgette, long radis...

RONDELLES LISSES  
OU ONDULÉES



### PETITS FRUITS & LEGUMES



tomate cerise, échalote, radis, champignon...



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



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

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



| Codice  | Descrizione                                                                                         | Lcm  | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|------|
| 2012.01 | Affetta legumi Mandolino completo con telaio e carrello con lame orizzontale e 3 Julienne 2-4-10 mm | 39,5 | 19,5 | 14  | 1,54 |
|         | Controllo de la rotazione                                                                           |      |      |     |      |
|         | Pulsante ultra lungo                                                                                |      |      |     |      |
|         |                                                                                                     |      |      |     |      |
|         |                                                                                                     |      |      |     |      |
|         |                                                                                                     |      |      |     |      |





## La Mandoline REVOLUTION MASTER con telaio inox



| Codice  | Descrizione                                                                                                                                                        | Lcm  | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|------|
| 2012.41 | Affetta legumi Mandolino completo con telaio<br>e carrello con lame orizzontale<br>Controllo de la rotazione<br>Pulsante ultra lungo<br>e Julienne 2-3-4-5-7-10 mm | 39,5 | 19,5 | 14  | 2,38 |
|         |                                                                                                                                                                    |      |      |     |      |
|         |                                                                                                                                                                    |      |      |     |      |
|         |                                                                                                                                                                    |      |      |     |      |
|         |                                                                                                                                                                    |      |      |     |      |
|         |                                                                                                                                                                    |      |      |     |      |
|         |                                                                                                                                                                    |      |      |     |      |



## Accessori per La Mandoline REVOLUTION



| Codice  | Descrizione                                      | Lcm | lcm  | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------|-----|------|------|
| 2012.56 | Controllo de la rotazione                        |     |      | 0,62 |
| 2012.57 | Pulsante                                         |     |      | 0,5  |
| 2012.55 | Pulsante extra lungo                             |     |      | 0,24 |
| 2000.97 | Piede avanti                                     | 12  | 11,5 | 0,12 |
| 2012.98 | Per REVOLUTION & REVOLUTION MASTER               |     |      |      |
| 2000.89 | Piede posteriore REVOLUTION MASTER<br>set 2 viti |     |      |      |

## Accessorio per rondelle GRAVITY



| Codice  | Descrizione                                                                   | Øcm | lcm  | Hcm  | Kg   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|------|
| 2015.84 | Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio ( spedito senza mandolina) | 5   | 10,5 | 14,5 | 0,18 |
|         |                                                                               |     |      |      |      |
|         |                                                                               |     |      |      |      |
|         |                                                                               |     |      |      |      |

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

## Accessori per La Mandoline REVOLUTION



| Codice  | Descrizione                           | Lcm  | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|---------------------------------------|------|-----|-------|------|
| 2015.95 | Lame orizzontale                      | 15,5 | 3,2 | 0,5   | 0,03 |
|         | Lame verticale Julienne :             |      |     |       |      |
| 2012.91 | JULIENNE 2 mm                         |      |     |       | 0,02 |
| 2012.92 | JULIENNE 4 mm                         |      |     |       | 0,02 |
| 2012.93 | JULIENNE 10 mm                        |      |     |       | 0,02 |
| 2012.94 | JULIENNE 3 mm                         |      |     |       | 0,02 |
| 2012.95 | JULIENNE 5 mm                         |      |     |       | 0,02 |
| 2012.96 | JULIENNE 7 mm                         |      |     |       | 0,02 |
| 2012.88 | Scatola per 3 lame Julienne(sin lame) |      |     |       | 0,04 |
| 2012.89 | Scatola amovibile per lame            |      |     |       |      |

## LA MANDOLINE VANTAGE



## La Mandoline VANTAGE



| Codice                                 | Descrizione                                                                                                                                                  | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>2017.00</b>                         | Affetta legumi Mandolino completo con telaio<br>- lama a V integrata<br>4 lame verticale Julienne 2-4-7-10 mm<br>- Proteggi-lama liscio a V<br>- Contenitore | 50  | 15  | 20  | 1,83 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |                                                                                                                                                              |     |     |     |      |



## La Mandoline VANTAGE - Accessori per 2017.00



| Codice                                 | Descrizione                     | Kg   |
|----------------------------------------|---------------------------------|------|
| ACCESSORI                              |                                 |      |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |                                 |      |
| <b>2017.91</b>                         | Pettine Julienne distanza 2 mm  | 0,03 |
| <b>2017.92</b>                         | Pettine Julienne distanza 4 mm  | 0,03 |
| <b>2017.93</b>                         | Pettine Julienne distanza 7 mm  | 0,03 |
| <b>2017.94</b>                         | Pettine Julienne distanza 10 mm | 0,03 |
| <b>2017.89</b>                         | Contenitore per lame (vuoto)    | 0,27 |
| <b>2017.59</b>                         | Pulsante                        | 0,13 |
| <b>2017.90</b>                         | Carrello                        | 0,05 |
| <b>2017.86</b>                         | Proteggi-lama                   | 0,01 |



La Mandoline VANTAGE - Pulsante extra lungo



| Codice  | Descrizione          | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------|------|-----|-----|------|
| 2017.55 | Pulsante extra lungo | 17,2 | 13  | 6,8 | 0,27 |



Accessorio per rondelle GRAVITY



| Codice  | Descrizione                                                                  | Øcm | lcm  | Hcm  | Kg   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|------|
| 2015.84 | Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina) | 5   | 10,5 | 14,5 | 0,18 |

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





VIPER Mandoline



| Codice  | Descrizione                                                                              | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-----|------|
| 2016.00 | Affetta legumi Mandolino completo con telaio con lame orizzontale e 2 Julienne 4 & 10 mm | 44  | 18,5 | 15  | 1,36 |
|         |                                                                                          |     |      |     |      |
|         |                                                                                          |     |      |     |      |
|         |                                                                                          |     |      |     |      |
|         |                                                                                          |     |      |     |      |
|         |                                                                                          |     |      |     |      |

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



## Accessorio per rondelle GRAVITY



| Codice         | Descrizione                                                                   | Øcm | lcm  | Hcm  | Kg   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|------|
| <b>2015.84</b> | Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio ( spedito senza mandolina) | 5   | 10,5 | 14,5 | 0,18 |
|                |                                                                               |     |      |      |      |
|                |                                                                               |     |      |      |      |

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

## Accessori per La Mandoline VIPER



| Codice         | Descrizione                   | Lcm  | lcm  | Hcm  | Kg   |
|----------------|-------------------------------|------|------|------|------|
| <b>2016.96</b> | Lame orizzontale              | 26   | 12   | 0,09 | 0,18 |
| <b>2016.92</b> | Lama verticale Julienne 4 mm  | 13,2 | 9,5  | 0,12 | 0,11 |
| <b>2016.94</b> | Lama verticale Julienne 10 mm | 14,5 | 10,8 | 0,05 | 0,12 |
|                |                               |      |      |      |      |
|                |                               |      |      |      |      |

## Accessori per La Mandoline VIPER



| Codice         | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm  | Kg   |
|----------------|-------------|------|-----|------|------|
| <b>2016.59</b> | Pulsante    | 25,2 | 12  | 17,5 | 0,12 |
| <b>2016.90</b> | Carrello    | 26   | 12  | 2,5  | 0,55 |
|                |             |      |     |      |      |
|                |             |      |     |      |      |





## LA MANDOLINE ACCESS



## LA MANDOLINE ACCESS acciaio inossidabile



| Codice  | Descrizione                                  | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------------------------------|------|-----|-----|------|
| 2014.00 | Affetta legumi Mandolino completo con telaio | 44,5 | 18  | 23  | 1,45 |
|         | Carrello con lame orizzontale                |      |     |     |      |
|         | 1 lame julienne 4-10 mm                      |      |     |     |      |
|         |                                              |      |     |     |      |
|         |                                              |      |     |     |      |
|         |                                              |      |     |     |      |
|         |                                              |      |     |     |      |
|         |                                              |      |     |     |      |



## Accessori per LA MANDOLINE ACCESS



| Codice  | Descrizione                   | Lcm  | lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------------------------|------|-----|-------|------|
| 2015.92 | 4/10 mm                       |      |     |       | 0,26 |
| 2015.93 | 2/7 mm                        |      |     |       | 0,09 |
|         | con scatola per julienne lame |      |     |       |      |
| 2015.95 | Lame orizzontale              | 15,5 | 3,2 | 0,5   | 0,03 |
| 2017.90 | Carrello                      |      |     |       | 0,05 |
| 2014.59 | Pulsante                      |      |     |       |      |
|         |                               |      |     |       |      |
|         |                               |      |     |       |      |

## Accessorio per rondelle GRAVITY



| Codice  | Descrizione                                                                  | Øcm | lcm  | Hcm  | Kg   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|------|
| 2015.84 | Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina) | 5   | 10,5 | 14,5 | 0,18 |

Una guida per tagliare le verdure lunghe e quelle piccole rapidamente e senza sforzo. Senza spreco ed in tutta sicurezza. Si

adatta ai carelli delle mandoline De Buyer. Esempi : Verdure lunghe : cetrioli, carote, zucchini ...



## LA MANDOLINE SWING PLUS



## LA MANDOLINE SWING PLUS



| Codice  | Descrizione                                                                                              | Lcm | lcm | Kg   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
| 2015.03 | Affetta legumi Mandolino completo con telaio<br>Carrello con lame orizzontale<br>1 lame Julienne 4-10 mm | 40  | 20  | 1,19 |
|         |                                                                                                          |     |     |      |
|         |                                                                                                          |     |     |      |
|         |                                                                                                          |     |     |      |
| 2015.23 | Verde                                                                                                    | 40  | 20  | 1,19 |
| 2015.43 | Rosso                                                                                                    | 40  | 20  | 1,19 |

## Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS

| Codice  | Descrizione                                    | Kg   |
|---------|------------------------------------------------|------|
| 2015.59 | Pulsante                                       | 0,22 |
| 2015.90 | Carrello (senza guardia salvadita) per 2015.59 | 0,6  |

## Accessori per LA MANDOLINE SWING PLUS

| Codice  | Descrizione                                                                  | Øcm  | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----|-------|------|
| 2015.92 | 4/10 mm                                                                      |      |      |      |     |       | 0,26 |
| 2015.93 | 2/7 mm<br>con scatola per Julienne lame                                      |      |      |      |     |       | 0,09 |
| 2015.95 | Lame orizzontale                                                             | 15,5 | 3,2  |      |     | 0,5   | 0,03 |
| 2015.84 | Set Gravity con carrello tubolare & inserto grigio (spedito senza mandolina) | 5    | 10,5 | 14,5 |     |       | 0,18 |

LA MANDOLINE KOBRA



INNOVAZIONE KOBRA V AXIS

Sistema « Clic Express » :

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

Si possono realizzare fette finissime fino a 5 mm di spessore

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



| Codice  |                 | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|-----------------|-------------|------|------|-----|------|
| 2011.01 | Nero            |             | 36,5 | 12,2 | 8   | 0,66 |
| 2011.41 | Rosso           |             | 36,5 | 12,2 | 8   | 0,66 |
|         |                 |             |      |      |     |      |
|         |                 |             |      |      |     |      |
|         | PEZZI :         |             |      |      |     |      |
| 2011.55 | Pulsante        |             |      |      |     |      |
| 2011.90 | Kit pezzi Kobra |             |      |      |     |      |
|         |                 |             |      |      |     |      |





Mini tagliaverdure KOMI



| Codice  | Descrizione                                                      | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|------------------------------------------------------------------|-----|------|-----|------|
| 2018.00 | Affetta legumi Mandolino completo con telaio e 2 Julienne 2-4 mm | 27  | 11,2 | 3,3 | 0,38 |
|         | PEZZI :                                                          |     |      |     |      |
| 2018.90 | Pulsante                                                         |     |      |     |      |
| 2018.92 | Julienne 2 mm                                                    |     |      |     |      |
| 2018.93 | Julienne 4 mm                                                    |     |      |     |      |
| 2018.95 | Lama                                                             |     |      |     |      |







Affetta pomodori inox



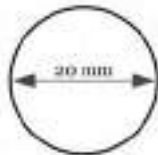
L'affetta pomodori consente di tagliare i pomodori maturi, ma anche gli agrumi (limoni, kiwi...). Il taglio orizzontale impedisce la perdita di succo. I piedini sono muniti di ventose per una buona tenuta sul piano di lavoro. Tale apparecchiatura è in acciaio inossidabile per un'igiene perfetta.

| Codice  | Descrizione      | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|------------------|------|-----|-----|------|
| 2005.00 | Affetta pomodori | 42,5 | 20  | 18  | 5,5  |
| 2005.10 | Lame di ricambio | 24,5 |     | 7   | 0,14 |
|         |                  |      |     |     |      |
|         |                  |      |     |     |      |





Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 12 mm - Arancio      Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 20 mm - Verde



| Codice  | Descrizione      | Øcm | Lcm  | Kg   |
|---------|------------------|-----|------|------|
| 2612.01 | Estrattore 12 mm | 2,5 | 19,7 | 0,04 |
|         |                  |     |      |      |
|         |                  |     |      |      |

| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm  | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|------|
| 2612.02 |             | 3   | 24,6 | 0,08 |
|         |             |     |      |      |
|         |             |     |      |      |
|         |             |     |      |      |

Manuale estrattore UNIVERSAL CORER ø 30 mm - Rosso

| Codice  | Descrizione | Lcm | Kg  |
|---------|-------------|-----|-----|
| 2612.03 |             | 25  | 0,1 |
|         |             |     |     |
|         |             |     |     |
|         |             |     |     |



# FK2



## Coltello CHEF



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 4281.21 | L. 21 cm    | 36  | 2,2 | 6   | 0,28 |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |

Coltello Santoku L. 17 cm



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4281.17 |             | 32,4 | 2,2 | 5,4 | 0,26 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |

Coltello CHEF



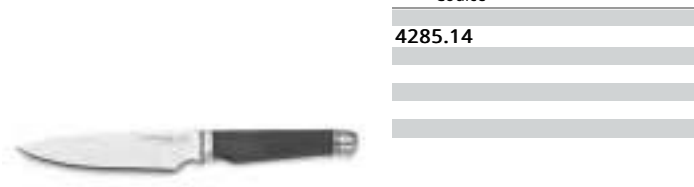
| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4280.15 | L. 15 cm    | 28,6 | 4,9 | 2   | 0,16 |
| 4280.17 | L. 17 cm    | 30   | 5,5 | 1,8 | 0,18 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |

Coltellino da cucina L. 9 cm



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4282.09 |             | 21,7 | 2   | 2,3 | 0,12 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |

Coltellino da cucina L. 14 cm



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 4285.14 |             | 26,7 | 2   | 3   | 0,14 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |

SANTOKU tranciante 30 cm



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Sp.mm |
|---------|-------------|------|-----|-------|
| 4287.30 |             | 42,5 | 2   | 2,6   |

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



**Coltello di precisione tranciante con lama Santoku corta e flessibile L.16 cm**

| Codice         | Descrizione                            | Lcm  | lcm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------|------|-----|------|
| <b>4287.16</b> |                                        | 27,5 | 2   | 0,14 |
|                | Disponibile fino ad esaurimento scorte |      |     |      |
|                |                                        |      |     |      |
|                |                                        |      |     |      |



Particolarmente adatto a piccoli pezzi di carne, studiato per un taglio precisissimo

**Coltello sfilettatore**

| Codice         | Descrizione                                        | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------------------|------|-----|-----|------|
| <b>4283.16</b> | L. 16 cm<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte | 30,9 | 2,2 | 2,3 | 0,2  |
| <b>4283.18</b> | L. 18 cm                                           | 28,5 |     |     | 0,14 |

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

**Coltello da pane**

| Codice         | Descrizione                                        | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------------------|------|-----|-----|------|
| <b>4286.26</b> | L. 26 cm<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte | 40,5 | 2,2 | 3,9 | 0,28 |
|                |                                                    |      |     |     |      |
|                |                                                    |      |     |     |      |





## Affilatore TRIUM



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 4290.02 |             | 12  | 6,7 | 5,7 | 0,33 |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |

## Tagliere, polietilene



| Codice   | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg  |
|----------|-------------|-----|-----|-----|-----|
| 4920.60N | Bianco      | 60  | 40  | 2   | 3,9 |
|          |             |     |     |     |     |
|          |             |     |     |     |     |
|          |             |     |     |     |     |

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

## Portataglieri, filo inox, per 6 taglieri



| Codice   | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm  | Kg  |
|----------|-------------|-----|------|------|-----|
| 4140.00N |             | 27  | 31,5 | 27,5 | 1,1 |
|          |             |     |      |      |     |
|          |             |     |      |      |     |
|          |             |     |      |      |     |
|          |             |     |      |      |     |

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





# PASTICCERIA

---







de Buyer  
DEPUIS 1830



## LO STENDI PASTA di de Buyer



### INNOVAZIONE

#### Robusto - Durevole

Materiali di alta qualità  
Può essere smontato e riparato

#### Rotolamento in 2 direzioni con la manovella Veloce - Efficiente

Nessuna rilavorazione dell'impasto  
Impedisce la deformazione

#### Multi-pasta

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



#### Stabile - Sicuro

Doppio fissaggio alla  
superficie di lavoro:  
ventose + morsa

#### Ampia superficie di laminazione da 34 cm

Graduazione in cm e pollici

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

Graduazione in cm e pollici

Comoda rotella di regola-  
zione con riferimenti



design registrato



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



Laminatrice di pasta

new  
2025



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm | Kg  |
|---------|-------------|------|------|-----|-----|
| 3001.00 |             | 52,1 | 14,5 | 13  | 2,5 |

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

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

**ROBUSTA E DUREVOLE**  
Design in acciaio inox e poliammide rinforzato con fibra di vetro  
Può essere smontato e riparato completamente  
**REGOLAZIONE FACILE**  
Manopola con regolazione di sicurezza per 20 spessori da 0,8 a 15 mm  
Scala integrata in cm e pollici



**Matterelli**

| Codice          | Descrizione       | Øcm | Lcm | Kg   |
|-----------------|-------------------|-----|-----|------|
| <b>4840.01N</b> | Mattarello faggio | 5   | 50  | 0,72 |
|                 |                   |     |     |      |
|                 |                   |     |     |      |
|                 |                   |     |     |      |

**Set 9 tagliapaste**

| Codice                                 | Descrizione               | Kg   |
|----------------------------------------|---------------------------|------|
| <b>4308.00</b>                         | Tondo liscio ø 2-10 cm    | 0,23 |
| <b>4307.00</b>                         | Tondo festonato ø 2-10 cm | 0,22 |
| <b>4304.30</b>                         | Quadrato                  | 0,27 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |                           |      |

**Set 9 tagliapaste inox**

| Codice          | Descrizione                  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|------------------------------|-----|-------|------|
| <b>3323.00N</b> | Tondo liscio<br>ø 3-11 cm    | 3,5 | 0,6   | 0,44 |
| <b>3324.00N</b> | Tondo festonato<br>ø 3-11 cm | 3,5 | 0,6   | 0,46 |
|                 |                              |     |       |      |
|                 |                              |     |       |      |
|                 |                              |     |       |      |

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

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

**Rullo in materiale plastico per alimenti**

| Codice          | Descrizione      | Øcm | Lcm | Kg   |
|-----------------|------------------|-----|-----|------|
| <b>4361.00N</b> | Rullo losanghe   | 4,5 | 5   | 0,07 |
| <b>4362.00N</b> | Rullo bucafoglie | 6,5 | 5   | 0,07 |
|                 |                  |     |     |      |

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

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

| Codice          | Descrizione | Lcm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|------|
| <b>4670.03N</b> | Gialle      | 13  | 0,01 |
|                 |             |     |      |
|                 |             |     |      |
|                 |             |     |      |

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

## Raschia



| Codice          | Descrizione                    | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|--------------------------------|-----|-----|-----|-------|------|----|
| <b>3300.12</b>  | Raschia inox                   | 12  | 9   | 2,5 | 1     | 0,18 | 1  |
| <b>3302.11N</b> | Raschia inox, flessibile       | 11  | 8,8 | 2,5 | 0,3   | 0,09 | 12 |
| <b>3302.12N</b> | Raschia tonda inox, flessibile | 11  | 8,8 | 2,5 | 0,3   | 0,08 | 12 |

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

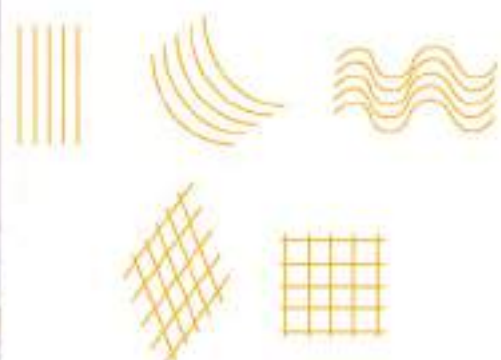
## Raschia tonda in plastica



| Codice          | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|-------------|-----|-----|-------|------|----|
| <b>4858.00N</b> |             | 15  | 11  | 2     | 0,02 | 5  |

T° max. 60 °C

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



## Rullo taglia pasta, apertura regolabile, inox



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

| Codice          | Descrizione           | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|-----------------------|------|-----|-----|------|
| <b>4781.00N</b> | 5 ruote lisce ø 5,5 m | 22,5 | 5,2 | 5,5 | 0,56 |
|                 |                       |      |     |     |      |
|                 |                       |      |     |     |      |
|                 |                       |      |     |     |      |
|                 |                       |      |     |     |      |
|                 |                       |      |     |     |      |



*La Gourmandise est dans l'Air*



moulerie inox perforée

**AIR SYSTEM**<sup>®</sup>  
de Buyer Concept





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

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



**Stampo rettangolare pieghevole con cerniera GEOFORME**



| Codice         | Descrizione                             | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-----------------------------------------|-----|-----|-----|------|
|                | TRAFORATO - Concept de Buyer AIR SYSTEM |     |     |     |      |
| <b>3210.24</b> |                                         | 24  | 5   | 6   | 0,55 |
| <b>3210.35</b> |                                         | 35  | 7   | 7,5 | 0,93 |
| <b>3210.48</b> |                                         | 48  | 9   | 8,5 | 1,28 |
|                | FOGLIO ANTIADHERENTE                    |     |     |     |      |
| <b>4344.21</b> | Foglio antiaderente per 3210.24         |     |     |     |      |
| <b>4344.22</b> | Foglio antiaderente per 3210.24         |     |     |     |      |
| <b>4344.23</b> | Foglio antiaderente per 3210.48         |     |     |     |      |
|                | da -170°C a + 260 °C                    |     |     |     |      |

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



## Stampaggio forato in acciaio inossidabile ultraresistente

Adatto per un uso professionale intensivo.

Utilizzo a freddo o a caldo senza limiti di temperatura.

Concetto AIR SYSTEM: perforazioni di  $\varnothing 2$  mm permettono all'impasto di respirare.

Garantiscono una cottura più rapida e omogenea senza seccare i ripieni:

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

Rimovibile: facile sformatura.

Made in France

Stampo fornito con un foglio di cottura antiaderente

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

Riutilizzabile più di 200 volte

Temperatura di utilizzo da  $-76^{\circ}$  a  $+260^{\circ}\text{C}$

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



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept



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



### Tortiera tonda con bordo rimovibile



| Codice  | Descrizione          | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------|-----|-----|------|
| 3213.20 |                      | 20  | 7,5 | 0,5  |
| 3213.24 |                      | 24  | 7,5 | 0,69 |
|         | FOGLIO ANTIADHERENTE |     |     |      |
| 4344.60 | 2 foglie per 3213.20 |     |     | 0,03 |
| 4344.61 | 2 foglie per 3213.24 |     |     | 0,04 |





## Tortiera rettangolare con fondo mobile



| Codice               | Descrizione          | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|----------------------|----------------------|-----|------|-----|------|
| 3212.35              |                      | 35  | 10,5 | 3,5 | 0,09 |
| FOGLIO ANTIADHERENTE |                      |     |      |     |      |
| 4344.51              | 2 foglie per 3212.35 |     |      |     | 0,03 |

## Tortiera tonda CON FONDO MOBILE



| Codice               | Descrizione          | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------------|----------------------|-----|-----|------|
| 3214.24              |                      | 24  | 2,5 | 0,4  |
| 3214.28              |                      | 28  | 2,5 | 0,52 |
| FOGLIO ANTIADHERENTE |                      |     |     |      |
| 4344.71              | 2 foglie per 3214.24 |     |     | 0,02 |
| 4344.72              | 2 foglie per 3214.28 |     |     | 0,03 |



## Rettangolare tortiera Plumcake con fondo mobile



| Codice               | Descrizione          | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------------|----------------------|-----|-----|-----|------|
| 3215.15              |                      | 15  | 8,6 | 7,5 | 0,31 |
| 3215.26              |                      | 26  | 8,6 | 7,5 | 0,47 |
| FOGLIO ANTIADHERENTE |                      |     |     |     |      |
| 4344.41              | 2 foglie per 3215.15 |     |     |     | 0,02 |
| 4344.42              | 2 foglie per 3215.26 |     |     |     | 0,03 |





### Concept AIR SYSTEM

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



#### Anello perforato inox con bordo destro



| Codice  | Descrizione                          | Øcm  | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------------------------|------|-----|------|
|         | ALT. 2 CM                            |      |     |      |
| 3099.01 | 4,7 cl                               | 5,5  | 2   | 0,02 |
| 3099.02 | 6,6 cl                               | 6,5  | 2   | 0,02 |
| 3099.03 | 8,8 cl                               | 7,5  | 2   | 0,03 |
| 3099.00 | 11,3 cl                              | 8,5  | 2   | 0,03 |
| 3099.04 | 17,3 cl                              | 10,5 | 2   | 0,04 |
| 3099.05 | 24,5 cl                              | 12,5 | 2   | 0,04 |
| 3099.06 | 37,7 cl                              | 15,5 | 2   | 0,05 |
| 3099.07 | 53,7 cl                              | 18,5 | 2   | 0,07 |
| 3099.08 | 66 cl                                | 20,5 | 2   | 0,08 |
| 3099.09 | 94,2 cl                              | 24,5 | 2   | 0,1  |
| 3099.10 | 127,6 cl                             | 28,5 | 2   | 0,12 |
|         | ALT. 3,5 CM                          |      |     |      |
| 3098.01 |                                      | 5,5  | 3,5 | 0,04 |
| 3098.02 |                                      | 6,5  | 3,5 | 0,04 |
| 3098.03 |                                      | 7,5  | 3,5 | 0,05 |
| 3098.00 |                                      | 8,5  | 3,5 | 0,06 |
| 3098.04 |                                      | 10,5 | 3,5 | 0,07 |
| 3098.05 |                                      | 12,5 | 3,5 | 0,08 |
| 3098.06 |                                      | 15,5 | 3,5 | 0,1  |
| 3098.07 |                                      | 18,5 | 3,5 | 0,12 |
| 3098.08 |                                      | 20,5 | 3,5 | 0,13 |
| 3098.09 |                                      | 24,5 | 3,5 | 0,15 |
| 3098.10 |                                      | 28,5 | 3,5 | 0,18 |
| 3006.01 | Contrastampo per anello Ø 7.5 - 8 cm | 7,4  | 6,1 | 0,05 |







### Anello perforato inox con bordo destro - Altezza 45 mm



| Codice     | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|------------|-------------|-----|-------|------|
| ALT. 45 mm |             |     |       |      |
| 3097.03    |             | 7,5 | 0,9   | 0,7  |
| 3097.08    |             | 20  | 0,9   | 0,18 |
| 3097.09    |             | 24  | 0,9   | 0,21 |

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



### Anello perforato inox - CON BORDO DESTRO



| Codice    | Descrizione    | Lcm  | lcm  | Hcm | Kg   |
|-----------|----------------|------|------|-----|------|
| ALT. 2 CM |                |      |      |     |      |
| 3099.19   | Quadrato 10 cl | 7    | 7    | 2   | 0,04 |
| 3099.20   | Quadrato 20 cl | 8    | 8    | 2   | 0,05 |
| 3099.21   | 40 cl          | 15   | 15   | 2   | 0,12 |
| 3099.23   | 60 cl          | 17,5 | 17,5 | 2   | 0,13 |
| 3099.22   | 80 cl          | 20   | 20   | 2   | 0,15 |

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



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 3099.50 |             | 8   | 2   | 0,03 |
| 3099.51 |             | 12  | 2   | 0,05 |
| 3099.52 |             | 18  | 2   | 0,08 |
| 3099.53 |             | 22  | 2   | 0,1  |

## Anello perforato inox Alt. 2 cm - CON BORDO DESTRO



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
|         | ALT. 2 CM   |     |     |     |      |
| 3099.30 | 10 cl       | 12  | 4   | 2   | 0,09 |
| 3099.32 | 40 cl       | 25  | 8   | 2   | 0,1  |
| 3099.33 | 60 cl       | 28  | 11  | 2   | 0,12 |

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



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 3099.40 | 9,3 cl      | 14,5 | 3,5 | 2   | 0,06 |
| 3099.42 | 40 cl       | 27   | 8   | 2   | 0,09 |
| 3099.43 | 60 cl       | 30   | 11  | 2   | 0,1  |

## Anello perforato inox con bordo destro Alt. 2 cm- CALISSON



| Codice  | Descrizione          | Lcm  | lcm | Hcm |
|---------|----------------------|------|-----|-----|
| 3099.70 | 10 cl - torta indiv. | 12   | 5   | 2   |
| 3099.73 | 40 cl - 4 p.         | 25,5 | 11  | 2   |


**Anello perforato inox Alt. 3 cm con bordo destro**


| Codice      | Descrizione | Øcm | Lcm | lcm | Hcm |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|-----|
| TONDO       |             |     |     |     |     |
| 3030.20     |             | 20  |     |     | 3   |
| 3030.24     |             | 24  |     |     | 3   |
| 3030.28     |             | 28  |     |     | 3   |
| QUADRATO    |             |     |     |     |     |
| 3031.23     |             |     | 23  | 23  | 3   |
| RETTANGOLAR |             |     |     |     |     |
| 3032.35     |             |     | 35  | 10  | 3   |

CONCEPT AIR SYSTEM

**Anello perforato inox Alt. 2 cm**


| Codice  | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|--------------------------------------|-----|-----|-------|------|
| 3093.06 |                                      | 6   | 2   | 0,4   | 0,02 |
| 3093.08 |                                      | 8   | 2   | 0,4   | 0,03 |
| 3006.01 | Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm | 7,4 | 6,1 |       | 0,05 |
| 3093.10 |                                      | 10  | 2   | 0,4   | 0,04 |
|         |                                      |     |     |       |      |
| 3093.22 |                                      | 22  | 2   | 0,4   | 0,1  |
| 3093.24 |                                      | 24  | 2   | 0,4   | 0,11 |
| 3093.26 |                                      | 26  | 2   | 0,4   | 0,12 |
| 3093.28 |                                      | 28  | 2   | 0,4   | 0,13 |



## Anello inox Alt. 2 cm



| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3091.06N |             | 6   | 2   | 0,4   | 0,02 |
| 3091.07N |             | 7   | 2   | 0,4   | 0,02 |
| 3091.08N |             | 8   | 2   | 0,4   | 0,03 |
| 3091.10N |             | 10  | 2   | 0,4   | 0,04 |
| 3091.12N |             | 12  | 2   | 0,4   | 0,04 |
| 3091.14N |             | 14  | 2   | 0,4   | 0,05 |
| 3091.16N |             | 16  | 2   | 0,4   | 0,06 |
| 3091.18N |             | 18  | 2   | 0,4   | 0,07 |
| 3091.20N |             | 20  | 2   | 0,4   | 0,08 |
| 3091.22N |             | 22  | 2   | 0,4   | 0,09 |
| 3091.24N |             | 24  | 2   | 0,4   | 0,1  |
| 3091.26N |             | 26  | 2   | 0,4   | 0,11 |
| 3091.28N |             | 28  | 2   | 0,4   | 0,12 |
| 3091.30N |             | 30  | 2   | 0,4   | 0,13 |

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

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

## Anello per torte inox - Alt. 4,5 cm



| Codice  | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|--------------------------------------|-----|-----|-------|------|----|
| 3989.05 |                                      | 5   | 4,5 | 0,8   | 0,04 | 6  |
| 3989.06 |                                      | 6   | 4,5 | 0,8   | 0,05 | 6  |
| 3989.07 |                                      | 7   | 4,5 | 0,8   | 0,06 | 6  |
| 3989.75 |                                      | 7,5 | 4,5 | 0,8   | 0,07 | 6  |
| 3989.08 |                                      | 8   | 4,5 | 0,8   | 0,08 | 6  |
| 3006.01 | Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm | 7,4 | 6,1 |       | 0,05 | 1  |
| 3989.10 |                                      | 10  | 4,5 | 0,8   | 0,09 | 1  |
| 3989.12 |                                      | 12  | 4,5 | 0,8   | 0,11 | 1  |
| 3989.14 |                                      | 14  | 4,5 | 0,8   | 0,12 | 1  |
| 3989.16 |                                      | 16  | 4,5 | 1     | 0,18 | 1  |
| 3989.18 |                                      | 18  | 4,5 | 1     | 0,2  | 1  |
| 3989.20 |                                      | 20  | 4,5 | 1     | 0,22 | 1  |
| 3989.22 |                                      | 22  | 4,5 | 1     | 0,24 | 1  |
| 3989.24 |                                      | 24  | 4,5 | 1     | 0,27 | 1  |
| 3989.28 |                                      | 28  | 4,5 | 1,2   | 0,36 | 1  |

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

## Anello per torte inox - Alt. 6 cm



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3940.12 |             | 12  | 6   | 0,8   | 0,14 |
| 3940.14 |             | 14  | 6   | 0,8   | 0,16 |
| 3940.16 |             | 16  | 6   | 1     | 0,23 |
| 3940.18 |             | 18  | 6   | 1     | 0,26 |
| 3940.20 |             | 20  | 6   | 1     | 0,29 |
| 3940.22 |             | 22  | 6   | 1     | 0,32 |
| 3940.24 |             | 24  | 6   | 1     | 0,35 |
| 3940.26 |             | 26  | 6   | 1     | 0,39 |

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





## Anello per torte inox



| Codice                                 | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------------------------------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3912.08                                | 30 cl       | 8   | 6   | 1     | 0,12 |
| 3912.12                                | 90 cl       | 12  | 8   | 1     | 0,23 |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |     |       |      |
| 3912.16                                | 200 cl      | 16  | 10  | 1     | 0,39 |
| 3912.20                                | 380 cl      | 20  | 12  | 1     | 0,59 |
| 3912.24                                | 630 cl      | 24  | 14  | 1     | 0,82 |



## Forme tonde gigante estensibile



| Codice  | Descrizione             | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------------------|-----|-------|------|
| 3040.03 | ø 18 a 36 cm - Graduato | 3   | 0,8   | 0,15 |
| 3040.01 | ø 18 a 36 cm - Graduato | 4,5 | 0,8   | 0,27 |
| 3040.02 | ø 18 a 36 cm - Graduato | 6,5 | 0,8   | 0,37 |
|         |                         |     |       |      |
|         |                         |     |       |      |





## Forme inox oblunghe



| Codice         | Descrizione                                                      | Lcm  | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|-------|------|
|                | CREAZIONE MATHIEU BLANDIN<br>CAMPIONE DEL MONDO PASTICCERIA 2013 |      |     |     |       |      |
| <b>3037.14</b> | Oblungo Mathieu Blandin<br>Con la<br>"Ecole Valrhona"            | 14,5 | 3,5 | 2   | 1     | 0,06 |
| <b>3099.40</b> | 9,3 cl                                                           | 14,5 | 3,5 | 2   |       | 0,06 |

## Forme inox "Cuore"



| Codice         | Descrizione                                          | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|------------------------------------------------------|-----|-----|-------|------|
|                | ALT. 40 mm<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte |     |     |       |      |
| <b>3077.14</b> | ~ tondo 14 cm                                        | 14  | 4   | 1     | 0,16 |
| <b>3077.16</b> | ~ tondo 16 cm                                        | 16  | 4   | 1     | 0,18 |
| <b>3077.18</b> | ~ tondo 18 cm                                        | 18  | 4   | 1     | 0,19 |
| <b>3077.24</b> | ~ tondo 24 cm                                        | 24  | 4   | 1     | 0,24 |

Le forme diverse degli anelli per torte consentono ai pasticciieri di realizzare non solamente dei dolci buoni, ma anche belli e originali e di distinguersi. Oltre a ciò, la forma singolare dei dolci è anch'essa decorativa e consente di ridurre i tempi dedicati alla decorazione

## Forme inox "rettangolo"



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| <b>3943.08</b> |             | 8   | 2,5 | 2,5 | 1,2   | 0,03 |
| <b>3943.10</b> |             | 10  | 2,5 | 3   | 1,2   | 0,04 |
| <b>3943.12</b> |             | 12  | 4   | 3   | 1,2   | 0,09 |
| <b>3943.13</b> |             | 12  | 4   | 4   | 1,2   | 0,12 |
| <b>3942.16</b> |             | 16  | 3   | 2,5 | 1,2   | 0,09 |
| <b>3941.18</b> |             | 18  | 3   | 2   | 1,2   | 0,08 |

## Anello inox monoporzione quadrato



| Codice         | Descrizione         | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|---------------------|-----|-----|-----|-------|------|
| <b>3906.08</b> | Quadrato alt.4,5 cm | 8   | 8   | 4,5 | 0,8   | 0,1  |
| <b>3099.20</b> | Quadrato 20 cl      | 8   | 8   | 2   |       | 0,05 |

## Forme acciaio inox "Calisson"



| Codice         | Descrizione               | Lcm | lcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|---------------------------|-----|-----|-----|-------|-------|------|----|
| INDIV :        |                           |     |     |     |       |       |      |    |
| <b>3076.11</b> | Forme "Calisson" L.11 cm  | 11  | 5   | 4   | 0,15  | 0,8   |      | 6  |
| MIGNARDISE:    |                           |     |     |     |       |       |      |    |
| <b>3076.05</b> | Forme "Calisson" L.5,5 cm | 5,5 | 2,5 |     |       | 0,8   | 0,02 | 1  |

## Anello inox monoporzione



| Codice         | Descrizione             | Øcm | Lcm  | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|-------------------------|-----|------|-----|-----|-------|------|----|
| <b>3938.40</b> | Tondo ø 60 - Alt 40 mm  | 6   |      |     | 4   | 0,8   | 0,05 | 6  |
| <b>3939.06</b> | Tondo ø 65 - Alt 40 mm  | 6,5 |      |     | 4   | 0,8   | 0,05 | 6  |
| <b>3096.01</b> | Tondo ø 45 - Alt 25 mm  | 4,5 |      |     | 2,5 | 0,8   | 0,02 | 6  |
| <b>3037.14</b> | Oblungo Mathieu Blandin |     | 14,5 | 3,5 | 2   | 1     | 0,06 | 1  |
| <b>3077.06</b> | Monoporzione            | 6   |      |     | 4   | 0,8   | 0,06 | 6  |
| <b>3139.06</b> | Monoporzione            |     | 6    | 6   | 4   | 0,8   | 0,05 | 6  |

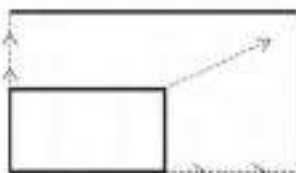
## Contrastampo inox per anello inox monoporzione



| Codice         | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|--------------------------------------|-----|-----|------|
| <b>3006.01</b> | Contrastampo per anello ø 7.5 - 8 cm | 7,4 | 6,1 | 0,05 |

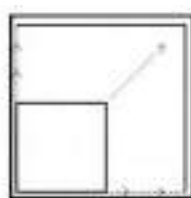


## Forme inox rettangolare estensibile



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|------|-----|-------|------|
| 3013.21 |             | 21,5 | 11,5 | 7,5 | 1     | 1,07 |
| 3013.43 |             | 43   | 29   | 5   | 1     | 1,29 |

## Forme inox quadrata estensibile



| Codice  | Descrizione                          | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|--------------------------------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 3013.16 | max. 30 x30 cm<br>6-8 p. => 20-22 p. | 16  | 16  | 5   | 1     | 0,57 |
| 3013.20 | max. 37 x37 cm<br>8-10 p. => 30-32 p | 20  | 20  | 5   | 1     | 0,69 |
| 3013.30 | max. 57 x57 cm                       | 30  | 30  | 5   | 1     | 0,82 |



## Telaio inox



| Codice  | Descrizione           | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-----------------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 3015.36 | Per teglia 40 x 30 cm | 36  | 26  | 4,5 | 2,5   | 1,1  |
| 3015.35 |                       | 57  | 37  | 3,5 | 2,5   | 1,12 |
| 3015.45 |                       | 57  | 37  | 4,5 | 2,5   | 1,6  |



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



| Codice  | Descrizione         | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|---------------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 3906.08 | Quadrato alt.4,5 cm | 8   | 8   | 4,5 | 0,8   | 0,1  |
| 3906.12 |                     | 12  | 12  | 4,5 | 1     | 0,17 |
| 3906.16 |                     | 16  | 16  | 4,5 | 1     | 0,24 |
| 3906.20 |                     | 20  | 20  | 4,5 | 1     | 0,29 |
| 3906.24 |                     | 24  | 24  | 4,5 | 1,2   | 0,42 |
| 3906.28 |                     | 28  | 28  | 4,5 | 1,2   | 0,49 |

## Forma inox quadrata per torte - Alt. 2 cm



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 3905.16 |             | 16  | 16  | 2   | 1,2   | 0,19 |
| 3905.20 |             | 20  | 20  | 2   | 1,2   | 0,16 |
| 3905.28 |             | 28  | 28  | 2   | 1,2   | 0,21 |

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

## Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 4770.40 |             | 40  | 30  | 5   | 1     | 1,4  |
| 4770.53 | GN 1/1      | 53  | 32  | 5   | 1     | 1,85 |
| 4770.60 |             | 59  | 39  | 5   | 1     | 2,53 |

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

## Flacone



| Codice  | Descrizione          | Øcm | Hcm | Litro | Kg   |
|---------|----------------------|-----|-----|-------|------|
| 044085N | Flacone annaffiatore | 8   | 29  | 1     | 0,11 |

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

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



| Codice         | Descrizione                          | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|--------------------------------------|-----|-----|-----|-------|------|
| <b>3002.01</b> | Con pettine mobile inox per la crema | 40  | 17  | 6   | 1,5   | 0,92 |
| <b>3002.00</b> | Senza pettine                        | 40  | 17  | 6   | 1,5   | 0,91 |
| <b>3002.99</b> | Pettine                              | 40  |     |     | 1,5   | 0,22 |

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



## Bobine da 200 mt in acetato (200 m)



| Codice        | Descrizione | Hcm | Kg   |
|---------------|-------------|-----|------|
| <b>042002</b> | Alt. 40 mm  | 4   | 1,65 |
| <b>042003</b> | Alt. 45 mm  | 4,5 | 1,8  |
| <b>042004</b> | Alt. 50 mm  | 5   | 2,14 |

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

## Pezzi da polipropilene



| Codice        | Descrizione                               | Øcm | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------------|-------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|
| <b>042016</b> | Lotto 100 band<br>per torte ø 8mm massimo |     | 27  | 4,5 |     | 0,06 |
|               | Disponibile fino ad esaurimento scorte    |     |     |     |     |      |
| <b>042024</b> | Rotolo di 10 metri<br>Alt. 45 mm          | 5,2 |     |     | 4,5 | 0,03 |
| <b>042026</b> | Alt. 60 mm                                | 5,2 |     |     | 6   | 0,04 |

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

## Stampo tondo per tronchi - Smontabile



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 3206.80 |             | 50  | 8   | 6,5 | 1     | 0,85 |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |

Sono ideali per realizzare terrine (a 1 o 2 gusti), dolci a forma di ceppo, dolci arrotolati, ecc... Le pareti sono molto lisce e la sformatura facilitata. Le due ghiera sono smontabili.



Degli aiuti a vostra disposizione per la promozione in negozio:

- Packaging dedicato
- Ricette
- Immagini ambientate
- Kits digitali



## Stampo per tronchi - Smontabile - L.30 cm



| Codice  | Descrizione                                             | Øcm | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|---------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|
| 3206.30 | Tondo 6,5 cm                                            | 7,5 | 30  |     | 6,5 | 0,6  |
| 3206.04 | Tondo 4 cm                                              | 4   | 30  | 4,4 | 4   | 0,21 |
|         |                                                         |     |     |     |     |      |
| 3205.30 | Quadrato 8 cm<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte |     | 30  | 6,5 | 6,5 | 0,66 |
| 3205.04 | Quadrato 4 cm<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte |     | 30  | 4   | 4   |      |



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



| Codice  | Descrizione  | Kg  |
|---------|--------------|-----|
| 4343.00 | 30 x 18,5 cm | 0,1 |
|         |              |     |
|         |              |     |
|         |              |     |
|         |              |     |

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

MADE IN FRANCE



#### Stampo "Charlotte" inox, senza coperchio



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm | Litro | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-------|------|
| 3125.07 |             | 6,7  | 4,5 | 0,14  | 0,07 |
| 3125.16 |             | 16   | 9   | 1,5   | 0,36 |
| 3125.18 |             | 17,7 | 10  | 2,1   | 0,43 |
|         |             |      |     |       |      |
|         |             |      |     |       |      |

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



## Stampi tondi scanalati "Bordelais", inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3065.35 |             | 3,5 | 4   | 0,8   | 0,03 |
| 3065.45 |             | 4,5 | 4,2 | 0,8   | 0,04 |
| 3065.55 |             | 5,5 | 5,5 | 0,8   | 0,06 |



## Stampi tondi scanalati "Bordelais", rame



| Codice        | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   |
|---------------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|
| Rame stagnato |             |     |     |       |       |      |
| 6820.35N      |             | 3,5 | 3,3 | 0,03  | 0,8   | 0,03 |
| 6820.45N      |             | 4,5 | 4,2 | 0,06  | 1     | 0,04 |
| 6820.55N      |             | 5,5 | 5   | 0,1   | 1,2   | 0,05 |

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

## Tartelletta "Dariole"



| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------|-------------|-----|-----|-------|-------|------|----|
| 3095.45N |             | 4,8 | 4   | 0,05  | 0,8   | 0,04 | 6  |
| 3095.55N |             | 5,5 | 5,1 | 0,14  | 0,8   | 0,06 | 6  |
| 3095.65N |             | 6,4 | 6   | 0,18  | 0,8   | 0,08 | 6  |
| 3095.80  |             | 8   | 7,6 | 0,32  | 0,8   | 0,12 | 6  |

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

## Stampo "mezza sfera"



| Codice   | Descrizione                            | Øcm | Hcm | Litro | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------|----------------------------------------|-----|-----|-------|-------|------|----|
| 3133.04N | Disponibile fino ad esaurimento scorte | 4   | 2   | 0,02  | 1,2   | 0,02 | 10 |
| 3133.06N |                                        | 6   | 2,7 | 0,05  | 1     | 0,03 | 5  |
| 3133.08N |                                        | 8   | 4   | 0,13  | 1     | 0,08 | 5  |
| 3133.10N |                                        | 10  | 4,8 | 0,25  | 1,2   | 0,13 | 5  |
| 3133.12  |                                        | 12  | 5,9 | 0,45  | 1,2   | 0,19 | 3  |
| 3133.14N |                                        | 14  | 6,7 | 0,67  | 1,2   | 0,24 | 3  |
| 3133.16N |                                        | 16  | 8   | 1     | 0,8   | 0,33 | 3  |
| 3133.20N |                                        | 20  | 10  | 2,06  | 1,5   | 0,45 | 2  |

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



Stampo conico inox per cannoli



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3006.35 |             | 3,5 | 14  | 0,3   | 0,02 |

Tubo inox



| Codice  | Descrizione        | Øcm | Lcm | Kg   | UC |
|---------|--------------------|-----|-----|------|----|
| 3000.04 | Tubo "sciampagna"  | 4   | 4   | 0,06 | 5  |
| 3005.02 | Cannoli cilindrici | 2,1 | 10  | 0,05 | 5  |

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

Stampi per cannoli, inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 3007.25 |             | 2,5 | 10  | 0,3   | 0,01 |

Stampo antiaderente in acciaio rivestito

Acciaio robusto

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



Tortiera tonda

Tortiera tonda CON FONDO MOBILE



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 4705.20 |             | 20  | 2   | 0,6   | 0,18 |
| 4705.24 |             | 24  | 2,8 | 0,6   | 0,32 |
| 4705.28 |             | 28  | 3   | 0,6   | 0,43 |
| 4705.32 |             | 32  | 3   | 0,6   | 0,56 |

| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-------|------|
| 4706.20 |             | 19,8 | 2   | 0,6   | 0,21 |
| 4706.24 |             | 23   | 2,8 | 0,6   | 0,32 |
| 4706.28 |             | 28   | 3   | 0,6   | 0,47 |
| 4706.32 |             | 32   | 3   | 0,6   | 0,61 |

Griglia in filo con piedini



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 0237.28 |             | 28  | 1,5 | 0,15 |
| 0237.32 |             | 32  | 1,7 | 0,23 |

Tortiera tonda con bordo svasato



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 4703.10 |             | 10  | 2   | 0,4   | 0,04 |
| 4703.12 |             | 12  | 2   | 0,4   | 0,05 |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |



## Tortiera rettangolare con fondo mobile



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|------|-----|-------|------|
| 4708.20 |             | 20   | 8    | 2,7 | 0,6   | 0,15 |
| 4708.36 |             | 35,6 | 10,2 | 2,7 | 0,6   | 0,32 |
|         |             |      |      |     |       |      |
|         |             |      |      |     |       |      |

## Tortiera quadrata con fondo mobile



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 4709.18 |             | 18  | 18  | 2,7 | 0,6   | 0,25 |
| 4709.23 |             | 23  | 23  | 2,7 | 0,6   | 0,41 |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |

## Tortiera tonda per la torta di frutta



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 4707.28 |             | 28  | 3   | 0,4   | 0,26 |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |



## Plache de dolci



| Codice  | Descrizione               | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|---------------------------|------|------|-----|-------|------|
| 4843.00 | 12 Muffins ø 7 cm Ht 3 cm | 38   | 27   | 3,5 | 0,4   | 0,42 |
| 4711.12 | 12 tartelette ø 7 cm      | 34   | 26   | 1,9 | 0,4   | 0,35 |
| 4712.06 | 6 Mini-Savarins ø 8 cm    | 21,5 | 31,5 | 2,2 | 0,4   | 0,34 |
| 4712.12 | 12 Mini-Savarins ø 7 cm   | 34,3 | 26,2 | 2,2 | 0,4   | 0,4  |





Plache de 20 dolci Mini Madeleine

new  
2025



| Codice  | Descrizione       | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------------|------|------|-----|-------|------|
| 4710.20 | 20 dolci 4,3x3 cm | 39,7 | 12,2 | 1   | 0,4   | 0,18 |
|         |                   |      |      |     |       |      |
|         |                   |      |      |     |       |      |
|         |                   |      |      |     |       |      |
|         |                   |      |      |     |       |      |

Plache de 12 dolci Madeleine



| Codice  | Descrizione              | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|--------------------------|-----|-----|-----|-------|-----|
| 4710.12 | 12 Madeleines 7x4 1,5 cm | 26  | 20  | 1,4 | 0,4   | 0,2 |
|         |                          |     |     |     |       |     |
|         |                          |     |     |     |       |     |
|         |                          |     |     |     |       |     |
|         |                          |     |     |     |       |     |

Plache de 9 dolci Financier

new  
2025



| Codice  | Descrizione               | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg  |
|---------|---------------------------|------|------|-----|-------|-----|
| 4710.08 | 9 dolci 5,5 x 10 x 1,9 cm | 34,2 | 26,1 | 2   | 0,6   | 0,4 |
|         |                           |      |      |     |       |     |
|         |                           |      |      |     |       |     |

Plache de 12 Canelés Bordelais ø 5,5 cm

new  
2025



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|------|-----|-------|------|
| 4718.12 |             | 34,2 | 26,1 | 5,3 | 0,6   | 0,83 |
|         |             |      |      |     |       |      |
|         |             |      |      |     |       |      |

4 stampi tondi scanalati "Bordelais",



| Codice  | Descrizione | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 4718.05 |             | 5,5 | 0,16 |

## Stampo "Charlotte", senza coperchio



| Codice  | Descrizione                                | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------|-----|-----|------|
| 4719.18 |                                            | 18  | 10  | 0,23 |
|         | Coperchio in vetro per stampo "Charlotte": |     |     |      |
| 3429.18 |                                            | 18  |     | 0,35 |
|         |                                            |     |     |      |
|         |                                            |     |     |      |



## Tortiera quadrada



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm |
|---------|-------------|------|------|-----|
| 4700.22 |             | 22,5 | 22,5 | 5   |
|         |             |      |      |     |
|         |             |      |      |     |
|         |             |      |      |     |

## Tortiera tonda



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4718.16 |             | 16  | 5   | 0,14 |
| 4718.20 |             | 20  | 5   | 0,2  |
| 4718.26 |             | 26  | 5   | 0,3  |
|         |             |     |     |      |
|         |             |     |     |      |

## Tortiera tonda



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 4717.20 |             | 20  | 3,7 | 0,6   | 0,17 |
| 4717.23 |             | 23  | 3,8 | 0,6   | 0,21 |
| 4717.28 |             | 28  | 5   | 0,6   | 0,32 |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |

## Stampo Brioche



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-------|------|
| 4702.10 |             | 10  | 4,5 | 0,4   | 0,05 |
| 4702.22 |             | 22  | 8,3 | 0,4   | 0,24 |
|         |             |     |     |       |      |
|         |             |     |     |       |      |



## Stampo Kougloff



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4701.22 |             | 22  | 10  | 0,29 |



## Tortiera tonda SAVARIN



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 4712.24 |             | 24  | 0,41 |



## Tortiera tonda SAVARIN con bordo rimovibile - 2 fondi



| Codice  | Descrizione | Øcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|
| 4766.26 |             | 26  | 0,55 |

## Tortiera tonda con bordo rimovibile



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-----|------|----|
| 4844.20 |             | 20  | 6,7 | 0,27 | 3  |
| 4844.24 |             | 24  | 6,7 | 0,3  | 3  |
| 4844.26 |             | 26  | 6,7 | 0,33 | 3  |
| 4844.28 |             | 28  | 6,7 | 0,36 | 3  |



## Teglia da forno



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|------|------|-----|-------|------|
| 4714.00 |             | 35,5 | 27,5 | 0,3 | 0,4   | 0,68 |

Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli arrotondati



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 4715.15 |             | 15  | 7,5 | 4,8 | 0,4   | 0,1  |
| 4715.24 |             | 24  | 13  | 6,1 | 0,4   | 0,23 |
| 4715.26 |             | 26  | 10  | 6,3 | 0,4   | 0,21 |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |
|         |             |     |     |     |       |      |

Rettangolare tortiera Plumcake - Angoli acuti



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|
| 4716.25 |             | 25  | 10,8 | 7   | 0,3   | 0,24 |
| 4716.30 |             | 30  | 10,8 | 7   | 0,3   | 0,28 |
|         |             |     |      |     |       |      |
|         |             |     |      |     |       |      |
|         |             |     |      |     |       |      |
|         |             |     |      |     |       |      |
|         |             |     |      |     |       |      |

Teglia forata ondulata per la cottura de 2 Baguettes



| Codice  | Descrizione        | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|--------------------|-----|------|-----|-------|------|
|         | Concept AIR SYSTEM |     |      |     |       |      |
| 4713.02 |                    | 37  | 16,2 | 2,5 | 0,6   | 0,26 |
|         |                    |     |      |     |       |      |
|         |                    |     |      |     |       |      |
|         |                    |     |      |     |       |      |
|         |                    |     |      |     |       |      |



Stampo per torta TATIN , alluminio antiaderente resistente CHOC EXTREME

| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | ø fondo cm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------------|------|
| 8320.24 |             | 24  | 5   | 16         | 0,82 |
| 8320.28 |             | 28  | 5,5 | 18,5       | 1,2  |





Box #HOMEMADEBREAD Torte e crostate

|         |                                        |      |     |     |      |
|---------|----------------------------------------|------|-----|-----|------|
|         |                                        |      |     |     |      |
| Codice  | Descrizione                            | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
| 4713.03 | Disponibile fino ad esaurimento scorte | 47,5 | 30  | 10  | 1,56 |
|         |                                        |      |     |     |      |
|         |                                        |      |     |     |      |
|         |                                        |      |     |     |      |
|         |                                        |      |     |     |      |



Box #HOMEMADEBREAD

|         |             |      |     |     |      |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
|         |             |      |     |     |      |
| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
| 4713.00 |             | 47,5 | 30  | 10  | 1,24 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |



Box #CAKEDESIGN



| Codice  | Descrizione                            | Lcm  | lcm | Hcm |
|---------|----------------------------------------|------|-----|-----|
| 3989.00 | Disponibile fino ad esaurimento scorte | 47,5 | 30  | 10  |



Box  
#homebaking

Box #HOMEMADEBREAD Torta



| Codice  | Descrizione                            | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------------------------|------|-----|-----|------|
| 3030.00 | Disponibile fino ad esaurimento scorte | 47,5 | 30  | 10  | 1,53 |







### Teglia tonda bassa in acciaio blu



| Codice  | Descrizione | Øcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|-------|------|----|
| 5350.24 |             | 24  | 1     | 0,37 | 5  |
| 5350.28 |             | 28  | 1     | 0,52 | 5  |
| 5350.32 |             | 32  | 1     | 0,65 | 5  |
| 5350.36 |             | 36  | 1,2   | 1    | 5  |
| 5350.40 |             | 40  | 1,5   | 1,2  | 5  |

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

### Teglia tonda bassa forata (ø 10 mm) in acciaio blu



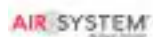
| Codice             | Descrizione | Øcm | Kg   | UC |
|--------------------|-------------|-----|------|----|
| Concept AIR SYSTEM |             |     |      |    |
| 5353.24            |             | 24  | 0,32 | 5  |
| 5353.28            |             | 28  | 0,45 | 5  |
| 5353.32            |             | 32  | 0,59 | 5  |

La tortiera bassa, con i suoi bordi leggermente in rilievo, è perfetta per la realizzazione di pizze, flammenkuches, ecc. Il fondo è

forato e consente d'ottenere delle basi di crostata ben cotte e croccanti.



### Teglia tonda bassa forata (ø 10 mm) , alluminio



| Codice                                 | Descrizione | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------------------------------|-------------|-----|-----|-------|------|----|
| Concept AIR SYSTEM                     |             |     |     |       |      |    |
| 7366.28                                |             | 28  | 0,7 | 1     | 0,15 | 5  |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |     |       |      |    |
| 7366.32                                |             | 32  | 0,7 | 1     | 0,2  | 5  |

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

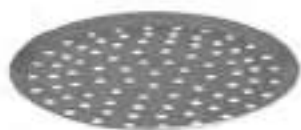
## Teglia tonda bassa, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC



| Codice         | Descrizione                                                  | Øcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|--------------------------------------------------------------|-----|-----|-------|------|
| <b>8136.28</b> | Teglia tonda bassa<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte | 28  | 1   | 2,3   | 0,41 |
|                |                                                              |     |     |       |      |
|                |                                                              |     |     |       |      |

Questa tortiera rotonda in alluminio rivestita di PTFE Choc è perfettamente antiaderente, resistente e di facile manutenzione. Il bordo è leggermente in rilievo per evitare che la preparazione fuoriesca durante la cottura.

## Teglia tonda bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC



AIR SYSTEM  
Air-Sure Technology

| Codice         | Descrizione                            | Øcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------|-----|-------|------|
|                | Concept AIR SYSTEM                     |     |       |      |
| <b>8137.28</b> | Disponibile fino ad esaurimento scorte | 28  | 2,3   | 0,36 |

È indispensabile per la realizzazione di tutti tipi di torte salate e crostate. Il fondo perforato consente di ottenere delle basi ben cotte e croccanti. Essendo antiaderente non ci sarà nessun problema di pulizia.

## Teglia tonda forata per pizza, alluminio



AIR SYSTEM  
Air-Sure Technology

| Codice         | Descrizione        | Øcm | Kg   |
|----------------|--------------------|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM |     |      |
| <b>7350.28</b> |                    | 28  | 0,07 |
| <b>7350.31</b> |                    | 31  | 0,09 |
| <b>7350.33</b> |                    | 33  | 0,1  |
| <b>7350.38</b> |                    | 38  | 0,14 |
| <b>7350.48</b> |                    | 48  | 0,21 |







### Teglia rettangolare in acciaio, bordi diritti



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|
| 5362.40 |             | 40  | 30   | 2   | 1,2   | 1,57 |
| 5362.60 |             | 60  | 40   | 2   | 1,2   | 2,58 |
| 5320.53 | GN 1/1      | 53  | 32,5 | 2   | 1,2   | 1,97 |

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

### Teglia rettangolare in acciaio, bordi svasati



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| 5321.53 | GN 1/1      | 53  | 32,5 | 1   | 1,2   | 1,71 | 5  |
| 5321.65 | GN 2/1      | 65  | 53   | 1   | 1,2   | 3,28 | 3  |
| 5363.40 |             | 40  | 30   | 1   | 1,2   | 1,12 | 5  |
| 5363.60 |             | 60  | 40   | 1   | 1,2   | 2,24 | 5  |

Questa teglia in lamiera d'acciaio nero trasmette perfettamente il calore. La lamiera in acciaio si dimostra ideale per la pasticceria, non macchiando la parte inferiore di dolci o croissant. La superficie della lamiera è microporosa e offre così un'intercapedine d'aria tra gli alimenti da cuocere e il metallo. Lo spessore di 15/10° la rende molto resistente alle variazioni termiche permanenti.

### Teglia alluminio sp. 1,5 mm



| Codice  | Descrizione   | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|---------|---------------|-----|-----|-----|-------|------|
| 7362.60 | Bordi diritti | 60  | 40  | 2   | 1,5   | 1,14 |

### Teglia alluminio sp. 1,5 mm



| Codice  | Descrizione   | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|---------|---------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| 7360.40 | Bordi svasati | 40  | 30   | 1   | 1,5   | 0,5  | 5  |
| 7360.53 | Bordi svasati | 53  | 32,5 | 1   | 1,5   | 0,8  | 5  |
| 7360.60 | Bordi svasati | 60  | 40   | 1   | 1,5   | 0,95 | 5  |



## Teglia forata alluminio sp. 1,5 mm



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

| Codice             | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm |
|--------------------|-------------|-----|-----|-------|
| Concept AIR SYSTEM |             |     |     |       |
| <b>7368.30</b>     |             | 30  | 20  | 1,5   |
| <b>7368.40</b>     |             | 40  | 30  | 1,5   |
| <b>7368.60</b>     |             | 60  | 40  | 1,5   |

## Teglia forata - alluminio sp. 1,5 mm



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

| Codice             | Descrizione                  | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|--------------------|------------------------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| Concept AIR SYSTEM |                              |     |      |     |       |      |    |
| <b>7367.40</b>     | Forata ø 3 mm, bordi svasati | 40  | 30   | 1   | 1,5   | 0,5  | 5  |
| <b>7367.53</b>     | Forata ø 3 mm, bordi svasati | 53  | 32,5 | 1   | 1,5   | 0,6  | 5  |
| <b>7367.60</b>     | Forata ø 3 mm, bordi svasati | 60  | 40   | 1   | 1,5   | 0,72 | 5  |

## Teglia bassa forata, alluminio con rivestimento antiaderente CHOC (ø 3mm)



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

| Codice                                 | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm |
|----------------------------------------|-------------|-----|-----|-------|
| Concept AIR SYSTEM                     |             |     |     |       |
| Disponibile fino ad esaurimento scorte |             |     |     |       |
| <b>8162.40</b>                         |             | 40  | 30  | 2     |
| <b>8162.60</b>                         |             | 60  | 40  | 2     |

## Teglia rettangolare alluminio sp. 2 mm con rivestimenti antiaderente



| Codice         | Descrizione         | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|---------------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| <b>8161.40</b> | Teglia rettangolare | 40  | 30   | 1   | 2     | 0,65 | 5  |
| <b>8161.60</b> |                     | 60  | 40   | 1   | 2     | 1,3  | 5  |
| <b>8161.35</b> | GN 2/3              | 35  | 32   |     | 2     | 0,62 | 5  |
| <b>8161.65</b> | GN 2/1              | 65  | 53   | 1   | 2     | 1,9  | 5  |
| <b>8161.53</b> | GN 1/1              | 53  | 32,5 | 1   | 2     | 0,95 | 5  |

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

preparazione fuoriesca dalla teglia durante la cottura.

## Teglia rettangolare inox, bordi svasati, sp. 1 mm



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|-------------|-----|------|-----|-------|------|----|
| <b>3321.53</b> | GN 1/1      | 53  | 32,5 | 1   | 1     | 1,34 | 5  |
| <b>3321.65</b> | GN 2/1      | 65  | 53   | 1   | 1     | 2,72 | 5  |
| <b>3361.40</b> |             | 40  | 30   | 1   | 1     | 0,9  | 5  |
| <b>3361.60</b> |             | 60  | 40   | 1   | 1     | 1,84 | 5  |

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

**Teglia forata inox**

| Codice             | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm |
|--------------------|-------------|-----|-----|-----|-------|
| Concept AIR SYSTEM |             |     |     |     |       |
| <b>3367.40</b>     |             | 40  | 30  | 1   | 1     |
|                    |             |     |     |     |       |
|                    |             |     |     |     |       |



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

**Teglia forata inox per 3 baguettes**

| Codice             | Descrizione | Lcm | lcm  | Sp.mm |
|--------------------|-------------|-----|------|-------|
| Concept AIR SYSTEM |             |     |      |       |
| <b>3366.03</b>     |             | 40  | 24,5 | 1     |
|                    |             |     |      |       |
|                    |             |     |      |       |
|                    |             |     |      |       |



**AIR SYSTEM**  
de Buyer Concept

**Teglia rettangolare inox, bordi dritti, sp. 1 mm**

| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| <b>3360.60</b> |             | 60  | 40  | 1,7 | 1     | 2,13 |
|                |             |     |     |     |       |      |



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

**Vassoio rettangolare inox**

| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   | UC |
|----------------|-------------|-----|-----|-------|------|----|
| <b>3201.24</b> |             | 24  | 19  | 0,8   | 0,31 | 5  |
| <b>3201.31</b> |             | 31  | 24  | 0,8   | 0,5  | 5  |



## Cassa inox "Genoise", ermetico, bordi dritti



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-------|------|
| <b>4770.40</b> |             | 40  | 30  | 5   | 1     | 1,4  |
| <b>4770.53</b> | GN 1/1      | 53  | 32  | 5   | 1     | 1,85 |
| <b>4770.60</b> |             | 59  | 39  | 5   | 1     | 2,53 |
|                |             |     |     |     |       |      |
|                |             |     |     |     |       |      |

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

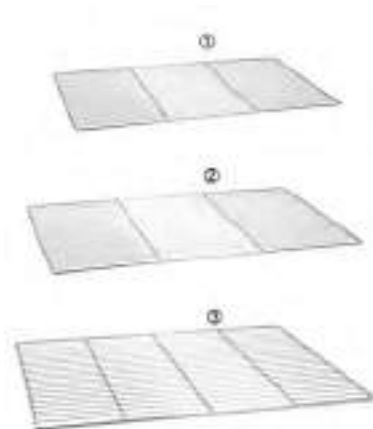
## Flacone



| Codice         | Descrizione          | Øcm | Hcm | Litro | Kg   |
|----------------|----------------------|-----|-----|-------|------|
| <b>044085N</b> | Flacone annaffiatore | 8   | 29  | 1     | 0,11 |
|                |                      |     |     |       |      |
|                |                      |     |     |       |      |

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

## Griglia in filo inox



| Codice          | Descrizione           | Lcm | lcm  | Sp.mm | Kg   | UC |
|-----------------|-----------------------|-----|------|-------|------|----|
| <b>3330.53N</b> | GN 1/1<br>(1)         | 53  | 32,5 | 2     | 0,57 | 5  |
| <b>3330.60N</b> | 60 x 40 cm (2)<br>(2) | 60  | 40   | 2     | 0,79 | 5  |
| <b>3330.65N</b> | GN 2/1<br>(3)         | 65  | 53   | 3     | 1,7  | 5  |
|                 |                       |     |      |       |      |    |
|                 |                       |     |      |       |      |    |

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

## Griglia in filo con piedini



| Codice         | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|------|
| <b>0237.28</b> |             | 28  | 1,5 | 0,15 |
| <b>0237.32</b> |             | 32  | 1,7 | 0,23 |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |





## Foglio silicone



| Codice   | Descrizione | Lcm  | lcm  | Kg   |
|----------|-------------|------|------|------|
| 4931.40N | 40 x 30 cm  | 40   | 30   | 0,1  |
| 4931.58N | 60 x 40 cm  | 58,5 | 38,5 | 0,21 |
| 4931.51N | GN 1/1      | 51,5 | 31   | 0,14 |

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

Temperatura massima: 280°C (536°F). Questa tela può anche essere usata come supporto di congelamento e surgelamento.



## AIRMAT tappetino double face siliconato per Pâte à Choux



new  
2025



| Codice  | Descrizione                                                                                                                                                                   | Lcm | lcm | Kg   |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|
|         | Con riferimenti per bigné e impasto antiaderente e bifacciale                                                                                                                 |     |     |      |
| 4939.40 | Lato per realizzare i bigné<br>- 12 riferimenti L.12 m<br>Lato per dimensionare la pasta choux<br>- 22 riferimenti ø 3 cm<br>- 8 riferimenti ø 6 cm<br>- 8 riferimenti ø 8 cm | 40  | 30  | 0,62 |

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

freezer.

ANTIADERENTE: tessuto in fibra di vetro siliconato su entrambi i lati. Non è necessario ungere.

FACILE DA PULIRE: con una spugna morbida e acqua calda. Lavabile in lavastoviglie. Asciugare accuratamente. Non piegare il tappetino. Arrotolare per riporlo.

## Tappeto "AIRMAT" di cottura traforato rivestito in silicone



| Codice  | Descrizione                  | Lcm  | lcm  | Kg   |
|---------|------------------------------|------|------|------|
| 4938.40 |                              | 40   | 30   | 0,06 |
| 4938.58 | 60 x 40 cm                   | 58,5 | 38,5 | 0,11 |
| 4938.51 | GN 1/1<br>Concept AIR SYSTEM | 51,5 | 31   | 0,09 |

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

## Foglio silicone con cerchi disegnati per la cottura di amaretti



| Codice         | Descrizione                     | Lcm | lcm | Sp.mm | Kg   |
|----------------|---------------------------------|-----|-----|-------|------|
|                | Ø 15 e 35 mm<br>-40°C / + 230°C |     |     |       |      |
| <b>4935.40</b> | 44 cerchi disegnati             | 40  | 30  | 0,8   | 0,16 |
|                |                                 |     |     |       |      |
|                |                                 |     |     |       |      |

## Foglio silicone con cerchi disegnati



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|------|
|                |             |     |     |      |
| <b>4937.60</b> |             | 60  | 40  | 0,36 |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |

## Foglio antiaderente per la cottura



| Codice          | Descrizione                                                | Øcm | Lcm | lcm | Kg   | UC |
|-----------------|------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|----|
|                 | da -170°C a + 260 °C<br>Dim. professionale:<br>Sp. 0,08 mm |     |     |     |      |    |
| <b>4344.08N</b> |                                                            |     | 60  | 40  | 0,03 | 10 |
|                 |                                                            |     |     |     |      |    |
| <b>4344.01</b>  | 40 x 30 cm                                                 |     | 40  | 30  | 0,01 | 1  |
| <b>4344.02</b>  | Round Ø 26 cm                                              | 26  |     |     | 0,01 | 1  |
|                 |                                                            |     |     |     |      |    |

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

## Carta per cottura antiaderente



| Codice         | Descrizione                            | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------|-----|------|-----|------|
|                | Dim. professionale:                    |     |      |     |      |
| <b>4359.00</b> | 250 fogli 60 x 40 cm                   | 60  | 40   | 2   | 2,74 |
| <b>4358.00</b> | 250 fogli GN 1/1                       | 53  | 32,5 | 2   | 1,92 |
| <b>4357.00</b> | l. 38 cm x 8 m                         |     |      |     | 0,13 |
|                |                                        |     |      |     |      |
|                | Disponibile fino ad esaurimento scorte |     |      |     |      |

## Bacinella per marmellata con 2 maniglie in acciaio fuso



| Codice   | Descrizione            | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg  |
|----------|------------------------|-----|------|-------|-------|-----|
| 6200.38N | Rame liscio - Sp. 1 mm | 38  | 15   | 9     | 1,2   | 1,5 |
| 6202.40N | Rame liscio - Sp. 2 mm | 40  | 14,4 | 12    | 1,7   | 3,4 |
|          |                        |     |      |       |       |     |
|          |                        |     |      |       |       |     |
|          |                        |     |      |       |       |     |

## Termometro per zucchero +80°C/+200°C



| Codice   | Descrizione | Øcm | Lcm  | Kg  |
|----------|-------------|-----|------|-----|
| 4884.01N |             | 0,2 | 27,5 | 0,1 |

Questo termometro è utilizzato in confetteria e in pasticceria. È calibrato in modo tale che l'intera parte finale possa essere

immersa. La guaina di protezione può essere sterilizzata a 100°C. Tutto il termometro è lavabile in lavastoviglie. È fornito in blister.

## Imbuto per marmellata inox



| Codice  | Descrizione     | Kg   |
|---------|-----------------|------|
| 3356.00 | Ø de 3,5 a 6 cm | 0,23 |
|         |                 |      |
|         |                 |      |
|         |                 |      |
|         |                 |      |

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



| Codice  | Descrizione           | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-----------------------|-----|-----|------|
| 3354.52 | con supporto          | 20  | 38  | 0,95 |
|         | Modello professionale |     |     |      |
|         | Ø 15 - 10 e 5 mm      |     |     |      |
|         | PEZZI:                |     |     |      |
| 3354.51 | Supporto              |     |     |      |
| 3354.79 | Meccanismo            |     |     |      |
|         |                       |     |     |      |
|         |                       |     |     |      |

Perfetto per mousse, salse, caramello, gelatine o coulis dense, pasta genovese, moelleux al cioccolato ecc...2 bocchette smontabili in acciaio inossidabile.3 fori diversi Ø 5-10-15mm. Il diametro ampio dell'ugello iniettore integrato (mm.15 ), consente di non rompere le bolle d'aria degli impasti e di preservarne la schiumosità. MORBIDEZZA GARANTITA.

La profondità del cono garantisce una spinta naturale delle preparazioni verso il basso senza bisogno di applicare alcuna pressione. Le due impugnature laterali assicurano una buona

distribuzione del peso ed una presa ottimale per riempire agevolmente e con precisione tutti i tipi di stampi.

Il supporto in acciaio inossidabile con piedini antiscivolo, garantisce un ricovero sicuro fra un'operazione e l'altra all'imbuto.





**Bagnomaria inox con manico**

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

| Codice          | Descrizione | Øcm | Hcm  | Litro | Sp.mm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|------|-------|-------|------|
| <b>3437.16N</b> |             | 16  | 12,5 | 1,5   | 1     | 0,97 |
|                 |             |     |      |       |       |      |
|                 |             |     |      |       |       |      |
|                 |             |     |      |       |       |      |
|                 |             |     |      |       |       |      |
|                 |             |     |      |       |       |      |

**5 fogli in polietilene per cioccolato**

| Codice        | Descrizione | Lcm | lcm | Kg   |
|---------------|-------------|-----|-----|------|
| <b>042032</b> |             | 30  | 20  | 0,02 |
|               |             |     |     |      |
|               |             |     |     |      |
|               |             |     |     |      |

Esclusivamente per uso a freddo

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

| Codice         | Descrizione  | Kg  |
|----------------|--------------|-----|
| <b>4343.00</b> | 30 x 18,5 cm | 0,1 |
|                |              |     |
|                |              |     |
|                |              |     |

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

MADE IN FRANCE



Apparecchio inox per ricoprire automaticamente frutti secchi



| Codice  | Descrizione                                   | Øcm | Kg  |
|---------|-----------------------------------------------|-----|-----|
| 3500.00 |                                               | 40  | 4,2 |
|         | creazione Pascal Brunstein<br>Ruban Bleu 1997 |     |     |
|         | PEZZI :                                       |     |     |
| 3500.01 | Mandrino                                      |     |     |
|         |                                               |     |     |
|         |                                               |     |     |

La bassina confettatrice consente la confettura e il rivestimento di frutta secca (mandorle, nocciole, noci, ecc...) con cioccolato, pasta di mandorle o altro. Essa permette la produzione da 6 a 80 kg di confettura in 30 minuti.

La doppia vasca in acciaio inossidabile è adattabile all'apparecchiatura :

- KITCHENAID ARTISAN PRO
- Dito Sama BE5 A
- Dito Sama 3500.00

- KITCHENAID K5 Super Plus





## Pennello in silicone



| Codice          | Descrizione | Lcm  | lcm | Kg   |
|-----------------|-------------|------|-----|------|
| <b>4807.00N</b> |             | 19,5 | 3   | 0,02 |
| <b>4807.25N</b> |             | 25   | 3   | 0,04 |
| <b>4807.50N</b> |             | 25   | 6   | 0,05 |
|                 |             |      |     |      |
|                 |             |      |     |      |

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

## Pennello largo in silicone



| Codice          | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|-------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4807.60N</b> |             | 25  | 4   | 3   | 0,07 |
|                 |             |     |     |     |      |
|                 |             |     |     |     |      |

## Pennelli per alimenti - Manico setole naturali



| Codice          | Descrizione                       | Lcm | lcm | Kg  |
|-----------------|-----------------------------------|-----|-----|-----|
| <b>4805.01N</b> | Set 2 pennelli per alimenti 30 mm | 23  | 3   | 0,4 |
| <b>4805.02N</b> | Set 2 pennelli per alimenti 40 mm | 24  | 4   | 0,6 |
|                 |                                   |     |     |     |
|                 |                                   |     |     |     |

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

## Caramellizzatore



| Codice          | Descrizione | Hcm  | Kg   |
|-----------------|-------------|------|------|
| <b>2040.00N</b> | Sin gas     | 15,7 | 0,17 |
|                 |             |      |      |
|                 |             |      |      |

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

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







### Bocchette foro tondo - Tritan



| Codice  | Descrizione   | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|---------------|-----|-----|------|
| 4151.03 | ø 3 mm - U2   | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4151.06 | ø 6 mm - U4   | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4151.08 | ø 8 mm - U6   | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4151.11 | ø 11 mm - U8  | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4151.13 | ø 13 mm - U10 | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4151.15 | ø 15 mm - U12 | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4151.18 | ø 18 mm - U14 | 3,5 | 6   | 0,01 |

### Bocchette in Tritan - Saint Honoré



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4155.09 | ø 9 mm      | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4155.11 | ø 11 mm     | 3,5 | 6   | 0,01 |

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



### Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR' - Tritan



| Codice  | Descrizione  | Hcm | Kg   |
|---------|--------------|-----|------|
| 4156.10 | PF10 ø 10 mm | 6   | 0,01 |
| 4156.14 | F14 ø 14 mm  | 6   | 0,01 |
| 4156.18 | PF18 ø 18 mm | 6   | 0,01 |







## Bocchette foro a stella - Tritan



| Codice  | Descrizione  | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|--------------|-----|-----|------|
| 4152.05 | A8 - ø 3 mm  | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.09 | B8 - ø 5 mm  | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.11 | C6 - ø 8 mm  | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.13 | C8 - ø 8 mm  | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.17 | D8 - ø 11 mm | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.19 | E6 - ø 13 mm | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.20 | E8 - ø 13 mm | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4152.25 | F8 - ø 18 mm | 3,5 | 6   | 0,01 |

## Bocchette piatte con punte - Tritan



| Codice  | Descrizione          | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------|-----|-----|------|
| 4153.08 | 8 punte<br>19 x 2 mm | 3,5 | 6   | 0,01 |

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



## Bocchette foro a vermicelli - Tritan



| Codice  | Descrizione    | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------|-----|-----|------|
| 4166.01 | 19 fori ø 3 mm | 3,5 | 4,5 | 0,01 |



## Bocchette foro a foglia, Tritan



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4168.02 | F2          | 3,5 | 6   | 0,01 |

Imbutini Tritan



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 4165.06 | ø 6 mm      | 3,5 | 9   | 0,01 |
| 4165.10 | ø 10 mm     | 3,5 | 9   | 0,01 |

Bocchette GEO- Tritan



| Codice  | Descrizione         | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|---------------------|-----|-----|------|
| 4183.05 | Quadrato 5 mm       | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4183.10 | Quadrato 10 mm      | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4181.10 | Triangolo 10 mm     | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4182.12 | Rettangolare 12 x 6 | 3,5 | 6   | 0,01 |
| 4180.14 | mezza sfera ø 14 mm | 3,5 | 6   | 0,01 |



6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



| Codice  | Descrizione                                | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------------------------------|------|-----|-----|------|
| 4150.10 | 6 Bocchette foro tondo<br>- U2-4-6-8-10-12 | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |

6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



| Codice  | Descrizione                      | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------------------|------|-----|-----|------|
| 4150.11 | 6 Bocchette<br>B8-C6-C8-D8-E6-E8 | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |

## 6 bocchette in Tritan e supporto flessibile



| Codice         | Descrizione                                                                                                                                                 | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|------|
| <b>4150.02</b> | Set CLASSIC<br>- 3 Bocchette foro tondo ø 6-11-13 mm<br>- 3 Bocchette foro a stella B8-C6-E8                                                                | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |
| <b>4150.03</b> | Set CREATIVO<br>- 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bocchetta foro a foglia<br>- 1 bocchetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |
| <b>4150.05</b> | Set GEO<br>- 1 bocchetta ø 8 mm<br>- 5 bocchette GEO: 2 quadrati / triangolo / rettangolo / mezza sfera                                                     | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |
| <b>4150.07</b> | Set STARTER<br>- 3 Bocchette foro tondo ø 3-8-15 mm<br>- 3 Bocchette foro a stella A8-C8-F8                                                                 | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |
| <b>4150.08</b> | GUARNIERE set<br>- 1 bocchetta ø 11 mm / 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14<br>- 2 bocchette per guarnire ø 6-10 mm / 1 bocchetta GEO rettangolare       | 16,5 | 8,5 | 7   | 0,05 |

REF 4150.08



## 12 bocchette in Tritan e 2 supporti



| Codice         | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                    | Lcm | lcm  | Hcm | Kg  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-----|-----|
| <b>4150.04</b> | SET MIX (4150.02+4150.03)<br>CLASSIC + CREATIF<br>- 3 Bocchette foro tondo ø 6-11-13 mm<br>- 3 Bocchette foro a stella B8-C6-E8<br>- 2 bocchette foro a stella PF10 - PF14 / 1 bocchetta foro a foglia<br>- 1 bocchetta piatta con punte / 1 a vermicelli / 1 St Honoré ø 9 mm | 21  | 12,5 | 7   | 0,1 |
| <b>4150.09</b> | SET con :<br>- 4 Bocchette foro tondo U4-6-8-12<br>- 4 bocchette foro a stella n° C6 - C8 - D8 - E6<br>- FE2<br>- 1 bocchetta piatta 8 denti<br>- 2 St Honoré ø 9 - 11 mm                                                                                                      | 21  | 12,5 | 7   | 0,1 |



TEMPERATURE  
RESISTANCE  
+100°C / 212°F  
HITZEBESTÄNDIG



### LE TUBE la scatola essenziale



| Codice  | Descrizione                                            | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------|------|
| 3358.00 | LE TUBE con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 da +2°C a +100 °C | 0,44 |
|         |                                                        |      |
|         |                                                        |      |

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



| Codice  | Descrizione                                                                                | Lcm  | lcm  | Litro | Kg   |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|------|
| 3358.01 | Fornita con 2 punte U8 (ø11 mm) & D8 + 2 coperchi + kit biscotti 3358.94 da +2°C a +100 °C | 38,4 | 10,5 | 0,75  | 0,68 |
|         |                                                                                            |      |      |       |      |
|         |                                                                                            |      |      |       |      |

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

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

### Scatola degli accessori LE TUBE PRO



| Codice  | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                           | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| 3358.02 | LE TUBE PRO :<br>- Siringa LE TUBE<br>- 4 ricariche 0.75 l<br>- 12 bocchette:<br>3 bocchette foro a tondo ø6-11-13 mm<br>3 bocchette foro a stella B8-C8-E8 / 2 bocchette PF10-PF14<br>1 St Honoré / 1 bochetta piatte con punte<br>1 imbutino inox ø 6 mm<br>1 imbutino inox ø 10 mm | 47  | 30  | 10  | 1,82 |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |     |     |      |
|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |     |     |      |





LE TUBE : Display



| Codice  | Descrizione                                                                                                                                                          | Lcm | lcm | Hcm | Kg    |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-------|
| 3358.95 | DISPLAY LE TUBE con :<br>- 8 Siringe "Le Tube" 3358.01<br>- 9 Set da 6 bocchette in Tritan<br>- 5 ricaride 3358.75                                                   | 50  | 39  | 150 | 15,62 |
| 3358.96 | DISPLAY LE TUBE con :<br>- 4 Siringe "Le Tube" 3358.01<br>- 5 Siringe "Le Tube" 3358.00<br>- 5 ricaride 3358.75<br>- 3 x 3358.92<br>- 9 Set da 6 bocchette in Tritan | 50  | 39  | 150 |       |
| 3358.97 | DISPLAY LE TUBE con :<br>- 9 Siringe "Le Tube" 3358.00<br>- 2 x 3358.94<br>- 4 ricaride 3358.75<br>- 3 x 3358.92<br>- 6 Set da 6 bocchette in Tritan                 | 50  | 39  | 150 |       |



Kit speciale biscotto per LE TUBE



| Codice  | Descrizione                                                          | Kg   |
|---------|----------------------------------------------------------------------|------|
| 3358.94 | Kit speciale biscotto<br>con 13 dischi<br>con 2 coperchi ref.3358.92 | 0,17 |

Accessori LE TUBE



| Codice  | Descrizione                                    | Lcm  | lcm  | Litro | Kg   |
|---------|------------------------------------------------|------|------|-------|------|
| 3358.75 | Ricarida da 0,75 L. con 2 coperchi ref.3358.92 | 19,6 | 8,54 | 0,75  | 0,13 |
| 3358.92 | Set 2 coperchi per la ricarida                 |      |      |       | 0,05 |
| 3358.93 | Set 2 coperchi con foro per la ricarida        |      |      |       | 0,05 |



## Bocchette foro tondo - inox



| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-----|------|
| 2111.02N |             | 0,2 | 5   | 0,01 |
| 2111.03N |             | 0,3 | 5   | 0,01 |
| 2111.04N |             | 0,4 | 5   | 0,01 |
| 2111.05N |             | 0,5 | 5   | 0,01 |
| 2111.06N |             | 0,6 | 5   | 0,01 |
| 2111.07N |             | 0,7 | 4,5 | 0,01 |
| 2111.08N |             | 0,8 | 4,5 | 0,01 |
| 2111.09N |             | 0,9 | 4,5 | 0,01 |
| 2111.10N |             | 1   | 5,4 | 0,01 |
| 2111.11N |             | 1,1 | 5   | 0,01 |
| 2111.12N |             | 1,2 | 5   | 0,01 |
| 2111.13N |             | 1,3 | 5   | 0,01 |
| 2111.14N |             | 1,4 | 5   | 0,01 |
| 2111.15N |             | 1,5 | 5,4 | 0,01 |
| 2111.16N |             | 1,6 | 5,3 | 0,01 |
| 2111.17N |             | 1,7 | 5,3 | 0,01 |
| 2111.18N |             | 1,8 | 5   | 0,01 |
| 2111.20N |             | 2   | 5   | 0,01 |
| 2111.22N |             | 2,2 | 4,9 | 0,01 |
| 2111.24N |             | 2,4 | 4,5 | 0,01 |

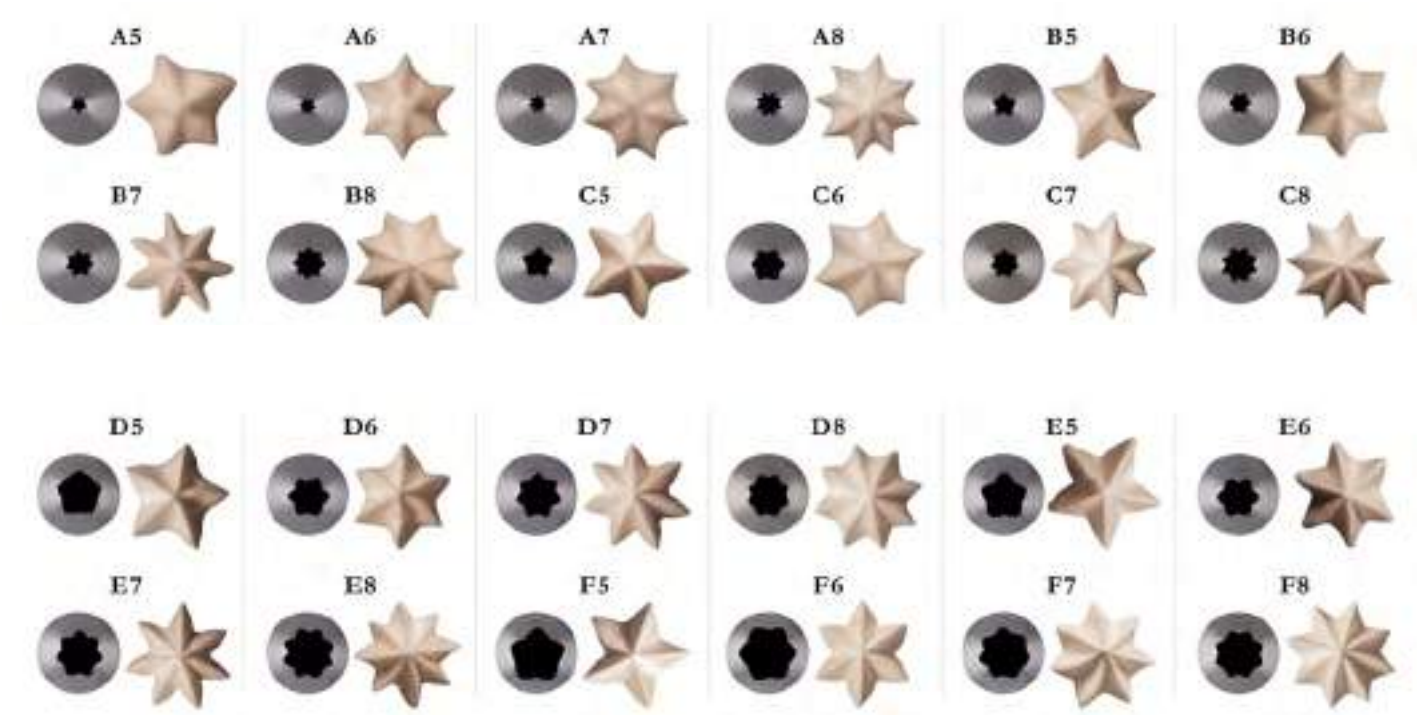
Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema o per riempire le parti cave di una preparazione.

## Bocchette foro a stella - inox



| Codice   | Descrizione | Øcm  | Kg   |
|----------|-------------|------|------|
| 2112.02N | A5          | 0,3  | 0,01 |
| 2112.03N | A6          | 0,3  | 0,01 |
| 2112.04N | A7          | 0,35 | 0,01 |
| 2112.05N | A8          | 0,5  | 0,01 |
| 2112.06N | B5          | 0,5  | 0,01 |
| 2112.07N | B6          | 0,5  | 0,01 |
| 2112.08N | B7          | 0,6  | 0,01 |
| 2112.09N | B8          | 0,7  | 0,01 |
| 2112.10N | C5          | 0,7  | 0,01 |
| 2112.11N | C6          | 0,7  | 0,01 |
| 2112.12N | C7          | 0,7  | 0,01 |
| 2112.13N | C8          | 0,9  | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



Bocchette foro a stella - inox



| Codice   |    | Descrizione | Øcm | Kg   |
|----------|----|-------------|-----|------|
| 2112.14N | D5 |             | 1,1 | 0,01 |
| 2112.15N | D6 |             | 1,1 | 0,01 |
| 2112.16N | D7 |             | 1,1 | 0,01 |
| 2112.17N | D8 |             | 1,1 | 0,01 |
| 2112.18N | E5 |             | 1,3 | 0,01 |
| 2112.19N | E6 |             | 1,3 | 0,01 |
| 2112.20N | E7 |             | 1,3 | 0,01 |
| 2112.21N | E8 |             | 1,3 | 0,01 |
| 2112.22N | F5 |             | 1,8 | 0,01 |
| 2112.23N | F6 |             | 1,8 | 0,01 |
| 2112.24N | F7 |             | 1,8 | 0,01 |
| 2112.25N | F8 |             | 1,8 | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

Bocchette piatte per nastro - inox



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|------|
| 2117.10 | 10 x 2 mm   | 2,5 | 4,5 | 0,01 |
| 2117.15 | 15 x 2 mm   | 3,2 | 4,5 | 0,01 |
| 2117.20 | 20 x 2 mm   | 3,2 | 4,5 | 0,01 |
| 2117.30 | 30 x 5 mm   | 3,6 | 4,5 | 0,01 |
|         |             |     |     |      |
|         |             |     |     |      |
|         |             |     |     |      |



## Bocchette piatte con punte - inox



| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-----|------|
| 2113.06N | 6 punte     | 2,5 | 4   | 0,01 |
| 2113.08N | 8 punte     | 3   | 4,5 | 0,01 |
|          |             |     |     |      |
|          |             |     |     |      |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Esse possiedono un lato piatto e l'altro addentellato e sono utilizzate per decorare i ceppi di Natale.

## Bocchetta inox - Sultana Ht 4,5 cm



| Codice  | Descrizione   | Hcm | Kg   |
|---------|---------------|-----|------|
| 2118.31 | Foro tondo    | 4,5 | 0,01 |
| 2118.12 | Foro a stella | 4,5 | 0,01 |

## Bocchetta inox - Sultana



| Codice  | Descrizione        | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------|-----|------|
| 2118.01 | Cono Superando     | 6,3 | 0,03 |
| 2118.02 | Cono non superando | 6,3 | 0,03 |
|         |                    |     |      |
|         |                    |     |      |
|         |                    |     |      |



## Mini bocchetta inox - Sultana



| Codice  | Descrizione       | Øcm | Hcm  | Kg   |
|---------|-------------------|-----|------|------|
| 2118.03 | Ø 7 mm - 12 denti | 1,8 | 2,85 | 0,01 |
|         |                   |     |      |      |
|         |                   |     |      |      |

## Bocchette inox - Saint Honoré



| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-----|------|
| 2115.20N |             | 0,9 | 5   | 0,01 |
| 2115.25N |             | 1,1 | 5   | 0,01 |
| 2115.30N |             | 1,3 | 5   | 0,01 |
| 2115.35N |             | 1,5 | 5   | 0,01 |
| 2115.40N |             | 1,6 | 5   | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. L'imbuto è scavato. Esse sono utilizzate per guarnire di crema la Saint-Honoré. Possono sostituire egregiamente la spatola.



## Bocchette foro a foglia, inox



| Codice   | Descrizione | Hcm | Kg   |
|----------|-------------|-----|------|
| 2128.02N |             | 6   | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



## Bocchette foro a rosa



| Codice   | Descrizione | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------|-------------|-----|-----|------|
| 2129.08N |             | 0,8 | 5   | 0,01 |
| 2129.09N |             | 0,9 | 5   | 0,01 |
| 2129.11N |             | 1,1 | 5   | 0,01 |
| 2129.14N |             | 1,4 | 5   | 0,01 |
| 2129.16N |             | 1,6 | 5   | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

## Bocchette foro a vermicelli - inox



| Codice   | Descrizione     | Øcm | Hcm  | Kg   |
|----------|-----------------|-----|------|------|
| 2126.00N | 7 fori Ø 1,3 mm | 1,3 | 3,95 | 0,01 |
| 2126.01  | 9 fori Ø 3 mm   | 1,9 | 3,95 | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.



## Beccuccio a nido a tre fori smerlato - inox



| Codice  | Descrizione | Øcm |
|---------|-------------|-----|
| 2126.02 |             | 3,1 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

## Beccuccio in acciaio - effetto spirale



| Codice  | Descrizione | Øcm | Hcm  |
|---------|-------------|-----|------|
| 2119.13 |             | 1,3 | 4,15 |

Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle decorazioni di crema.

## Bocchette foro a stella 'PETIT FOUR'- inox



| Codice  | Descrizione          | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------|-----|------|
| 2116.07 | ø 7 mm - 10 denti    | 4,8 | 0,05 |
| 2116.08 | ø 8 mm - 12 denti    | 4,3 | 0,07 |
| 2116.10 | ø 10 mm - 14 denti   | 5   | 0,01 |
| 2116.14 | ø 14 mm - 16 denti   | 5,5 | 0,01 |
| 2116.16 | ø 16 mm - 17 denti   | 5,3 | 0,08 |
| 2116.17 | ø 17,5 mm - 18 denti | 4,8 | 0,05 |

## Beccucci sfera in acciaio



| Codice  | Descrizione                                              | Øcm | Kg   |
|---------|----------------------------------------------------------|-----|------|
| 2120.20 | Beccuccio sfera a striature sottili per pieghe sottili   | 2,5 | 0,01 |
| 2120.21 | Beccuccio sfera a striature larghe per pieghe più spesse | 2,5 | 0,01 |

Bocchette d'acciaio inossidabile. decorazioni di crema.  
Manutenzione semplice e un'igiene perfetta. Il bordo è arrotondato.  
Sono adattabili alle tasche da pasticceria per realizzare delle



## Beccuccio a fiore - N°241 - N°242



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm  |
|---------|-------------|------|------|
| 2120.01 | N°241       | 2,67 | 3,85 |
| 2120.02 | N°242       | 2,67 | 3,85 |

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

## Beccuccio a fiore - N°243 - N°244



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm  |
|---------|-------------|------|------|
| 2120.03 | N°243       | 2,67 | 3,85 |
| 2120.04 | N°244       | 2,67 | 3,85 |

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

## Beccuccio a fiore - N°246 - N°247



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm  |
|---------|-------------|------|------|
| 2120.05 | N°246       | 2,67 | 3,85 |
| 2120.06 | N°247       | 2,67 | 3,85 |

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

## Beccuccio a fiore - N°257 - N°248



| Codice  | Descrizione | Øcm  | Hcm  |
|---------|-------------|------|------|
| 2120.08 | N°248       | 2,67 | 3,85 |
| 2120.07 | N°257       | 2,67 | 3,85 |

Questi beccucci con aperture diverse permettono di creare dei fiori con la crema in modo da realizzare dei decori originali per i dessert.

## Imbutini inox



| Codice  | Descrizione           | Hcm | Kg   |
|---------|-----------------------|-----|------|
| 2125.06 | Ø 6 mm                | 8,2 | 0    |
| 2125.03 | 3 imbutini Ø 4-6-8 mm |     | 0,01 |

## Set 5 bocchette inox assortite



| Codice  | Descrizione                                                                                                                     | Kg   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2114.05 | in blister :<br>- 2 bocchette Ø 8 e 2 mm<br>- 1 bocchetta piatta 8 denti<br>1 imbutino inox Ø 6 mm<br>- 1 bocchetta a stella C6 | 0,06 |

## Set 6 bocchette inox assortite



| Codice   | Descrizione                    | Kg   |
|----------|--------------------------------|------|
| 2114.00N | Set 6 bocchette inox assortite | 0,04 |

## Display con bocchette in acciaio inox e accessori



| Codice  | Descrizione                                                          | Lcm  | lcm | Hcm | Kg  |
|---------|----------------------------------------------------------------------|------|-----|-----|-----|
| 2130.03 | Display con schermo video e opuscoli                                 | 52,5 | 30  | 48  | 4,1 |
|         | 50 modelli di bocchette in acciaio inox (241 in totale) e accessori. |      |     |     |     |
|         | Consultaci per la composizione.                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |
|         |                                                                      |      |     |     |     |

## MAXI PASTRY BOX: selezione di 120 bocchette in acciaio inox



| Codice  | Descrizione              | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------------|-----|------|-----|------|
| 2130.01 | 24 bocchette diversi x 5 | 28  | 18,5 | 8   | 1,22 |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |
|         |                          |     |      |     |      |

## Adattatore per bocchette



| Codice  | Descrizione                                                                | Hcm | Kg   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 2114.11 | Adattatore per bocchette ø 35 mm                                           | 5,8 | 0,02 |
| 2114.12 | Adattatore per bocchette ø 25 mm                                           | 5,7 | 0,03 |
| 2114.21 | Adattatore per bocchette ø 20 mm<br>Disponibile fino ad esaurimento scorte | 3   | 0,02 |
| 2114.13 | 3 adattatore per bocchette<br>ø 35/25/20 mm                                |     | 0,1  |



Set 35 bocchette inox assortite



| Codice  | Descrizione | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 2114.10 |             | 30  | 24  | 6,3 | 0,87 |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |

Set 26 bocchette inox per la decorazione



| Codice  | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------|------|-----|-----|------|
| 2114.20 |             | 19,2 | 14  | 4,8 | 0,27 |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |
|         |             |      |     |     |      |



## Sacchetto di nylon per decorare



| Codice         | Descrizione | Lcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|------|
| <b>4859.34</b> |             | 34  | 0,01 |
| <b>4859.46</b> |             | 46  | 0,01 |
|                |             |     |      |
|                |             |     |      |
|                |             |     |      |



## Sacchetto di cotone per decorare



| Codice          | Descrizione                                      | Lcm | Kg   | UC |
|-----------------|--------------------------------------------------|-----|------|----|
| <b>4856.30N</b> | Sacchetto per decorare DE BUYER 30cm             | 30  | 0,04 | 6  |
| <b>4856.35N</b> | Sacchetto per decorare DE BUYER 35cm             | 35  | 0,05 | 6  |
| <b>4856.40N</b> | Sacchetto per decorare DE BUYER 40cm             | 40  | 0,06 | 6  |
| <b>4856.45N</b> | Sacchetto per decorare DE BUYER 45cm             | 45  | 0,07 | 6  |
| <b>4856.50N</b> | Sacchetto per decorare DE BUYER 50cm             | 50  | 0,11 | 6  |
| <b>4856.60N</b> | Sacchetto per decorare DE BUYER 60cm             | 60  | 0,16 | 6  |
| <b>4347.05N</b> | Set 5 sacchetti per decorare 30/35/40/45 e 50 cm |     | 0,13 | 1  |

Le tasche per pasticceria riutilizzabili rif. 4856 sono di qualità professionale, senza orli e muniti d'attacco. Non si deformano mai, neanche dopo parecchi lavaggi con acqua calda. Sono foderate e quindi impermeabili.

## Sacchetto per decorare - poliuretano



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|------|
| <b>4347.35</b> |             | 35  | 20  | 0,02 |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |
|                |             |     |     |      |

## Sacchetto per decorare - poliuretano + 2 bocchette acciaio inossidabile



| Codice         | Descrizione                | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>4347.03</b> | Sacchetto L. 35 cm         | 24  | 4   | 4   | 0,06 |
|                | Bocchetta tonda ø 10 mm    |     |     |     |      |
|                | Bocchetta foro a stella C6 |     |     |     |      |
|                |                            |     |     |     |      |
|                |                            |     |     |     |      |
|                |                            |     |     |     |      |

## Rotolo di 20 sacchetti per decorare monouso in polietilene



| Codice  | Descrizione | Øcm | Lcm | lcm | Kg   |
|---------|-------------|-----|-----|-----|------|
| 4348.02 |             | 4   | 23  | 4   | 0,14 |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |
|         |             |     |     |     |      |

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C/ + 70°C.

## Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene - Blu



| Codice  | Descrizione | Lcm | Litro | Kg   |
|---------|-------------|-----|-------|------|
| 4349.55 |             | 55  | 1,7   | 1,35 |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |
|         |             |     |       |      |

Rotolo in una scatola di dispenser.

## Rotolo di 100 sacchetti per decorare monouso in polietilene



| Codice   | Descrizione                            | Lcm | Litro | Kg   |
|----------|----------------------------------------|-----|-------|------|
| 4348.40N | L. 40 cm                               | 40  | 0,5   | 0,95 |
| 4348.45N | L. 45 cm                               | 45  | 0,75  | 1    |
| 4348.50N | L. 50 cm                               | 50  | 1,25  | 1,2  |
|          | Disponibile fino ad esaurimento scorte |     |       |      |
| 4348.01N | L. 55 cm                               | 55  | 1,7   | 1,35 |

Le tasche a perdere hanno il medesimo impiego di quelle in nylon ma non presentano l'inconveniente della pulizia e

della manutenzione. Realizzate in polietilene trasparente per uso alimentare, sono igieniche e praticissime nella loro scatola erogatrice. 90 micron. T° -18°C / +70°C max.

## Scatola di 100 sacchetti per decorare



| Codice   | Descrizione | Lcm | lcm | Kg |
|----------|-------------|-----|-----|----|
| 4346.45N |             | 48  | 26  | 1  |
|          |             |     |     |    |
|          |             |     |     |    |
|          |             |     |     |    |
|          |             |     |     |    |

## 8 TWIXIT



| Codice  | Descrizione       | Kg  |
|---------|-------------------|-----|
| 4336.00 | L. 13 / 10 / 5 cm | 0,1 |
|         |                   |     |
|         |                   |     |







# stampo flessibile

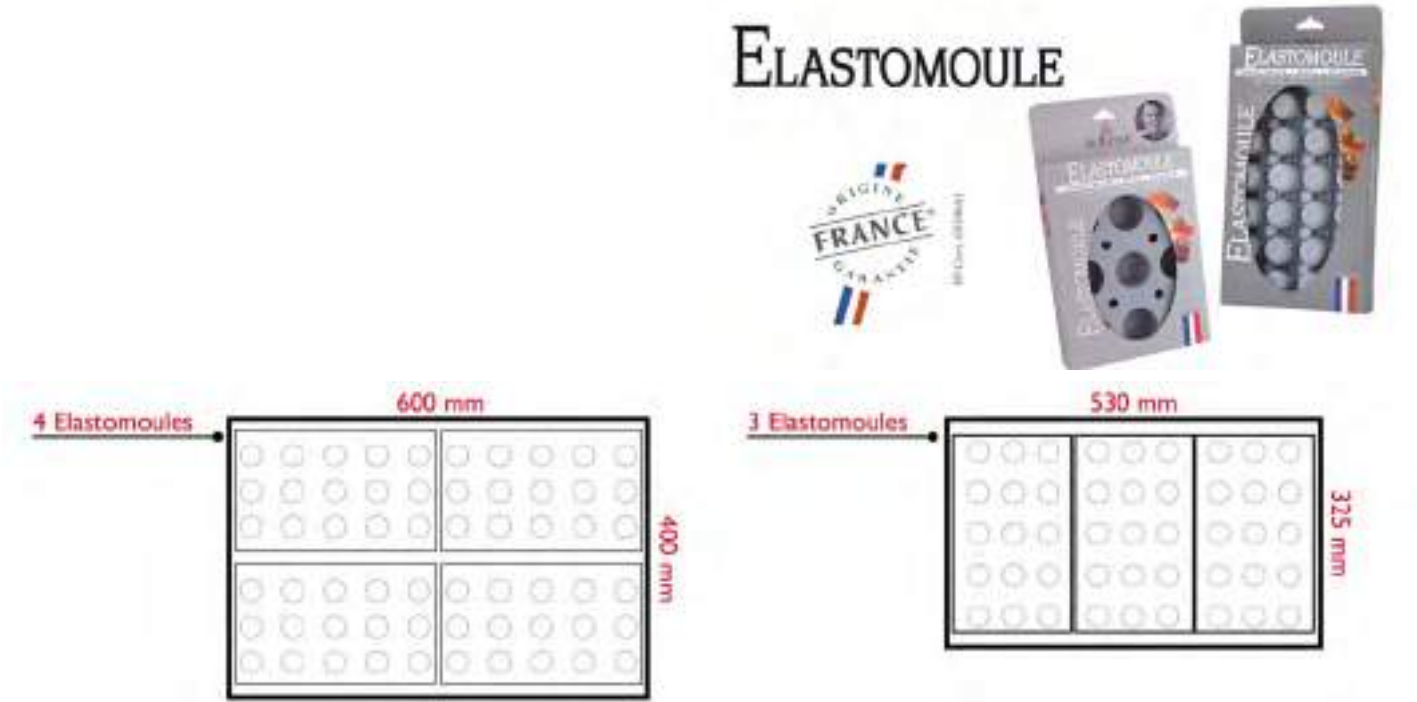
---

-228 -  
ELASTOMOULE

-232 -  
MOUL'FLEX PRO

233 -  
MOUL'FLEX





Elastomoule - 40 mini cilindri ø 27,5 mm



| Codice  | Descrizione        | Øcm  | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------|------|-----|------|
| 1873.01 | Concept AIR SYSTEM |      |     |      |
|         | 300 x 176 mm       | 2,75 | 2,5 | 0,26 |
|         | 1,4 cl             |      |     |      |
|         |                    |      |     |      |
|         |                    |      |     |      |
|         |                    |      |     |      |

Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "mezza sfera" - 1,2 cl



| Codice  | Descrizione             | Øcm | Hcm | Kg   |
|---------|-------------------------|-----|-----|------|
| 1850.01 | Concept AIR SYSTEM      |     |     |      |
|         | 30 x 17,6 cm - 24 dolci | 3   | 1,8 | 0,11 |
| 1850.21 | 21 x 17,6 cm - 20 dolci | 3   | 1,8 | 0,1  |
|         |                         |     |     |      |
|         |                         |     |     |      |
|         |                         |     |     |      |

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione

dei succhi. Le piccole semisfere sono perfette per realizzare dei cioccolatini, dei cordoncini, delle paste alla frutta.

Elastomoule - 20 MINI "Cake"



| Codice  | Descrizione        | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|---------|--------------------|-----|-----|-----|------|
| 1868.01 | Concept AIR SYSTEM |     |     |     |      |
|         | 300 x 176 mm       | 5   | 2,7 | 2,7 | 0,26 |
|         | 3,15 cl            |     |     |     |      |
|         |                    |     |     |     |      |
|         |                    |     |     |     |      |
|         |                    |     |     |     |      |



### Plache "Elastomoule" in silicone - Dolci "Financier" - 4,2 cl

| Codice         | Descrizione            | Lcm | lcm | Hcm | Kg  |
|----------------|------------------------|-----|-----|-----|-----|
|                | Concept AIR SYSTEM     |     |     |     |     |
| <b>1875.21</b> | 21 x 17,6 cm - 6 dolci | 9,5 | 4,4 | 1,2 | 0,1 |



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Financier" - 1,05 cl

| Codice          | Descrizione           | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|-----------------------|-----|-----|-----|------|
|                 | 1,05 cl               |     |     |     |      |
| <b>1852.01D</b> | 30 x 20 cm - 25 dolci | 4,9 | 2,6 | 1,1 | 0,14 |
| <b>1852.21D</b> | 15 dolci              | 4,9 | 2,6 | 3   | 0,1  |



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle Minifinanzieri un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base,

infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins ø 45 / 38 mm - 3,9

| Codice          | Descrizione                     | Øcm | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|-----------------|---------------------------------|-----|-----|------|-----|------|
| <b>1858.01D</b> | 30 x 20 cm - 15 dolci<br>3,9 cl | 4,5 | 30  | 17,6 | 3   | 0,24 |
| <b>1858.21D</b> | 21 x 17,5 cm - 9 dolci          | 4,5 | 21  | 17,6 | 3   | 0,17 |



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Minimuffins o ad altri prodotti un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

### Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Tartellette"

| Codice          | Descrizione             | Øcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|-------------------------|-----|-----|------|
|                 | ø 45 mm- 0,95 cl        |     |     |      |
| <b>1853.01D</b> | 30x20 cm - 24 dolci     | 4,5 | 1,1 | 0,15 |
| <b>1853.21D</b> | 21 x 17,6 cm - 12 dolci | 4,5 | 1,1 | 0,1  |



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Gli Elastomoule Minitortine sono perfetti per realizzare dei prodotti di pasticceria sia dolci sia salati.

## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi Muffins 'Pomponnette' ø 46/30 mm

| Codice         | Descrizione              | Øcm | Lcm  | lcm  | Hcm | Kg   |
|----------------|--------------------------|-----|------|------|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM       |     |      |      |     |      |
| <b>1862.21</b> | 23,5 x 17,6 cm - 9 dolci | 4,6 | 23,5 | 17,6 | 2,4 | 0,13 |
|                |                          |     |      |      |     |      |
|                |                          |     |      |      |     |      |



## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci "Madeleines" - 0,64 cl

| Codice          | Descrizione             | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|-------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1851.01D</b> | 30 x 20 cm - 30 dolci   | 4   | 3   | 1,1 | 0,13 |
|                 |                         |     |     |     |      |
| <b>1851.21D</b> | 21 x 17,6 cm - 20 dolci | 4   | 3   | 1,1 | 0,1  |
|                 |                         |     |     |     |      |
|                 |                         |     |     |     |      |



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Minimaddalene un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi che si produce in questi stampi.

## Elastomoule - 40 mini cubi 25 mm

| Codice         | Descrizione            | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|------------------------|-----|-----|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM     |     |     |     |      |
| <b>1869.01</b> | 300 x 176 mm<br>1,5 cl | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 0,25 |
|                |                        |     |     |     |      |
|                |                        |     |     |     |      |



## Plache "Elastomoule" in silicone - Mini-dolci tondi scanalati "Bordelais" - 1,9

| Codice          | Descrizione                                  | Øcm | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|-----------------|----------------------------------------------|-----|-----|------|-----|------|
|                 | Concept AIR SYSTEM                           |     |     |      |     |      |
| <b>1856.01D</b> | 30x20 cm, soit 28 dolci - R'System<br>1,9 cl | 3,5 | 30  | 17,6 | 3,5 | 0,31 |
|                 |                                              |     |     |      |     |      |
| <b>1856.21D</b> | 21 x 17,5 cm - 20 dolci<br>1,9 cl            | 3,5 | 21  | 17,6 | 3,5 | 0,22 |
|                 |                                              |     |     |      |     |      |
|                 |                                              |     |     |      |     |      |



## Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE dolci tondi scanalati "Bordelais" -

| Codice          | Descrizione                    | Øcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|--------------------------------|-----|-----|------|
| <b>1834.01D</b> | 30 x 20 cm - 8 dolci<br>8,2 cl | 5,5 | 5   | 0,3  |
|                 |                                |     |     |      |
| <b>1834.21D</b> | 300 x 176 mm - 6 dolci         | 55  | 5   | 0,17 |
|                 |                                |     |     |      |
|                 |                                |     |     |      |



Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. Con l'Elastomoule Bordolese si ottengono le medesime

qualità di cottura e lo stesso sapore di quelli conseguiti con i famosi stampi "Scanalati" in rame.



## Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE "Madeleines" - 3 cl



| Codice          | Descrizione                  | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1832.01D</b> | 30 x 20 cm - 9 dolci<br>3 cl | 8   | 4,5 | 1,7 | 0,14 |
| <b>1832.21D</b> | 21 x 17,6 cm - 8 dolci       | 8   | 4,5 | 1,8 | 0,1  |
|                 |                              |     |     |     |      |
|                 |                              |     |     |     |      |
|                 |                              |     |     |     |      |
|                 |                              |     |     |     |      |

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce alle

Maddalene un aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## Elastomoule - PORZIONE Cake - 10,5 cl



| Codice          | Descrizione                     | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|-----------------|---------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1831.01D</b> | 30 x 20 cm - 9 dolci<br>10,5 cl | 9   | 4,8 | 3   | 0,26 |
| <b>1831.21D</b> | 21 x 17,5 cm - 6 dolci          | 9   | 4,8 | 3   | 0,11 |
|                 |                                 |     |     |     |      |
|                 |                                 |     |     |     |      |
|                 |                                 |     |     |     |      |
|                 |                                 |     |     |     |      |

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule CAKE trasmette perfettamente il calore e

conferisce a dolci, cake e panini un bell'aspetto dorato sia sulla parte superiore sia inferiore, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## Plache "Elastomoule" in silicone - PORZIONE Muffins ø 74 / 54 mm - 9,5 cl



| Codice          | Descrizione                    | Øcm | Lcm | lcm  | Hcm | Kg   |
|-----------------|--------------------------------|-----|-----|------|-----|------|
| <b>1833.01D</b> | 30 x 20 cm - 6 dolci<br>9,5 cl | 7,4 | 30  | 17,6 | 3   | 0,16 |
| <b>1833.21D</b> | 21 x 17,6 cm - 4 dolci         | 74  | 21  | 17,6 | 3   | 0,11 |
|                 |                                |     |     |      |     |      |
|                 |                                |     |     |      |     |      |
|                 |                                |     |     |      |     |      |
|                 |                                |     |     |      |     |      |

Stampo in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Il materiale dell'Elastomoule trasmette perfettamente il calore e conferisce ai

Muffins o agli altri prodotti singoli un aspetto dorato sia sulla sommità sia sulla base, infondendo loro un sapore inimitabile grazie alla caramellizzazione dei succhi.

## ELASTOMOULE CUBI



| Codice         | Descrizione                    | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|--------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1861.01</b> | Concept AIR SYSTEM<br>15 dolci | 3,5 | 3,5 | 3,5 | 0,28 |
|                |                                |     |     |     |      |
|                |                                |     |     |     |      |
|                |                                |     |     |     |      |

La rivoluzione cubica arriva sui piatti! creazioni originali per dare volume alle vostre presentazioni. L'Elastocube in porzioni normali per preparazioni individuali o il mini Elastocube per i petit four!

## Plache "Elastomoule" in silicone senza decor - Alt. 10 mm



| Codice         | Descrizione | Lcm  | lcm | Hcm | Kg  |
|----------------|-------------|------|-----|-----|-----|
| <b>1800.55</b> |             | 55,5 | 36  | 1   | 0,3 |
|                |             |      |     |     |     |
|                |             |      |     |     |     |

Teglia decoro in schiuma di silicone. Antiaderente. Per la cottura al forno e il congelamento da -70° a + 300°C (-90° a 580 °F). Trasmissione perfetta del calore, dunque guadagno di tempo e caramellizzazione dei succhi. La teglia senza decoro è perfetta per realizzare dei caramelli, delle paste alla frutta ecc. che saranno poi tagliate con la chitarra.



**MOUL'FLEX PRO**  
 modello professionale  
 SILICONA PLATINUM  
 -40° a + 300°C

### Plache silicone MOUL'FLEX PRO - mini-cake



| Codice         | Descrizione         | Lcm | lcm | Hcm | Kg  |
|----------------|---------------------|-----|-----|-----|-----|
|                | Concept AIR SYSTEM  |     |     |     |     |
| <b>1701.53</b> | 20 dolci<br>10,5 cl | 9,7 | 4,8 | 3   | 0,5 |

### Plache silicone MOUL'FLEX PRO - "Muffins"



| Codice         | Descrizione         | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|---------------------|-----|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM  |     |     |      |
| <b>1710.60</b> | 24 dolci<br>12,2 cl | 6,8 | 3,5 | 0,74 |
| <b>1710.53</b> | 24 dolci            | 6,8 | 3,5 | 0,54 |

### Plache silicone MOUL'FLEX PRO - media sfera



| Codice         | Descrizione        | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|--------------------|-----|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM |     |     |      |
| <b>1704.60</b> | 28 dolci<br>8,4 cl | 7   | 3,5 | 0,67 |
| <b>1704.53</b> | 18 dolci           | 7   | 3,5 | 0,4  |

### Plache silicone MOUL'FLEX PRO - porzione "madeleines"



| Codice         | Descrizione        | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|--------------------|------|-----|-----|------|
|                | Concept AIR SYSTEM |      |     |     |      |
| <b>1707.60</b> | 44 dolci<br>3 cl   | 7,57 | 4,2 | 1,8 | 0,68 |

**MOUL'FLEX**

SILICONA PLATINUM

-40° a + 280°C (-40° / 530°F)

**MOUL'FLEX in silicone - 7 dolci "Financier"**

| Codice         | Descrizione                            | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1976.03</b> | 295 x 173 mm - nero                    | 9,5 | 4,5 | 1,2 | 0,09 |
|                | Disponibile fino ad esaurimento scorte |     |     |     |      |

**MOUL'FLEX in silicone - Dolci Cake**

| Codice         | Descrizione                               | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-------------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1976.01</b> | Plache 17,5 x 30 cm - 9 dolci Cake - NERA | 9   | 4,8 | 3   | 0,19 |
|                | 9 cl                                      |     |     |     |      |

**MOUL'FLEX in silicone - 25 Mini-dolci "Financier"**

| Codice         | Descrizione       | Lcm | lcm | Kg   |
|----------------|-------------------|-----|-----|------|
| <b>1976.02</b> | Plache 17,5x30 cm | 4,9 | 2,6 | 0,15 |
|                | 1,05 cl           |     |     |      |

**MOUL'FLEX in silicone - Mini-Cannelle**

| Codice         | Descrizione                                   | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-----------------------------------------------|-----|-----|------|
| <b>1977.01</b> | nero - stampi Miniscanalati 28 Mini Scanalati | 3,5 | 3,5 | 0,21 |
|                | 1,9 cl                                        |     |     |      |

**MOUL'FLEX in silicone - 8 Cannelle**

| Codice         | Descrizione                | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------|-----|-----|------|
| <b>1968.01</b> | Plache 17,5x30cm<br>8,2 cl | 5,5 | 5   | 0,16 |
|                |                            |     |     |      |
|                |                            |     |     |      |

**MOUL'FLEX in silicone - 15 dolci "Mezza Sfera" ø 4 cm**

| Codice         | Descrizione               | Øcm | Hcm | Kg  |
|----------------|---------------------------|-----|-----|-----|
| <b>1961.02</b> | Plache 17,5x30 cm<br>2 cl | 4   | 2   | 0,1 |
|                |                           |     |     |     |
|                |                           |     |     |     |

**MOUL'FLEX in silicone - Dolci "Mezza Sfera" ø 7 cm**

| Codice         | Descrizione                          | Øcm | Hcm | Kg  |
|----------------|--------------------------------------|-----|-----|-----|
| <b>1961.01</b> | Plache 17,5 x 30 cm - 6 dolci - NERA | 7   | 3,4 | 0,1 |
|                |                                      |     |     |     |
|                |                                      |     |     |     |

La linea di stampi in silicone MOUL'FLEX si compone di una grande scelta di placche da forno e di grandi stampi singoli che consentono di realizzare delle preparazioni zuccherate o salate, calde, fredde o ghiacciate.

**MOUL'FLEX in silicone - 6 dolci tondi "Muffins"**

| Codice         | Descrizione                 | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-----------------------------|-----|-----|------|
| <b>1962.01</b> | Plache 17,5x30 cm<br>9,7 cl | 7,2 | 3   | 0,11 |
|                |                             |     |     |      |
|                |                             |     |     |      |

La linea MOUL'FLEX si rivela ideale sia per la cottura al forno sia per il congelamento sia per la cottura a bagnomaria. Poiché il silicone è antiaderente, è inutile ungere lo stampo; oltre a ciò, la sformatura e il lavaggio sono facilitati.

**MOUL'FLEX in silicone - Briochetti cannellate**

| Codice         | Descrizione                                         | Øcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-----------------------------------------------------|-----|-----|------|
| <b>1964.01</b> | Plache 17,5 x 30 cm - 6 Briochetti - NERA<br>9,5 cl | 8   | 3,5 | 0,11 |
|                | Disponibile fino ad esaurimento scorte              |     |     |      |
|                |                                                     |     |     |      |

Al primo utilizzo: - Lavare il MOUL'FLEX con acqua saponata o in lavastoviglie. - Sempre al primo utilizzo, ungere lo stampo in silicone con del burro fuso o dell'olio. Per i successivi usi, non è più necessario ungere lo stampo.



## MOUL'FLEX in silicone - Mini-Tarteletta



| Codice         | Descrizione                                          | Øcm | Hcm | Kg  |
|----------------|------------------------------------------------------|-----|-----|-----|
| <b>1975.01</b> | Plache 17,5 x 30 cm - 15 tartelette - NERA<br>1,9 cl | 5   | 1,5 | 0,1 |
|                |                                                      |     |     |     |
|                |                                                      |     |     |     |
|                |                                                      |     |     |     |

## MOUL'FLEX in silicone - Madeleine



| Codice         | Descrizione                                         | Lcm | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|-----------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|
| <b>1966.01</b> | Plache 17,5 x 30 cm - 9 "madeleines" - NERA<br>3 cl | 7,5 | 4,5 | 1,8 | 0,1  |
|                |                                                     |     |     |     |      |
| <b>1994.01</b> | Plache 17,5 x 30 cm - ROSSA<br>0,63 cl              | 4   | 3   | 1,1 | 0,09 |
|                |                                                     |     |     |     |      |
|                |                                                     |     |     |     |      |

- Per un utilizzo in un forno a calore rotante, riporre la griglia al centro del forno - Per un utilizzo in un forno tradizionale è preferibile porre la griglia nella parte bassa del forno.

## MOUL'FLEX - Tortiera tonda



| Codice         | Descrizione | Øcm | Hcm | Litro | Kg   |
|----------------|-------------|-----|-----|-------|------|
| <b>1990.24</b> |             | 24  | 4,2 | 1,9   | 0,17 |
|                |             |     |     |       |      |
|                |             |     |     |       |      |
|                |             |     |     |       |      |

## MOUL'FLEX in silicone - Tortiera Plumcake



| Codice         | Descrizione | Lcm | lcm  | Hcm | Litro | Kg   |
|----------------|-------------|-----|------|-----|-------|------|
| <b>1984.24</b> | NERA        | 24  | 10,5 | 6,5 | 1,4   | 0,16 |
|                |             |     |      |     |       |      |
|                |             |     |      |     |       |      |
|                |             |     |      |     |       |      |

Questo stampo può essere utilizzato per realizzare dei cake salati o zuccherati, terrine, ecc.

## MOUL'FLEX - Giro



| Codice         | Descrizione                            | Lcm  | lcm | Hcm | Kg   |
|----------------|----------------------------------------|------|-----|-----|------|
| <b>1989.00</b> |                                        | 26,4 | 16  | 5   | 0,16 |
|                | Disponibile fino ad esaurimento scorte |      |     |     |      |
|                |                                        |      |     |     |      |

# conditions générales de vente DE BUYER INDUSTRIES - version 2025

Nous vous invitons à prendre connaissance de nos Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les « CGV ») qui s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société DE BUYER INDUSTRIES (ci-après dénommée « le Vendeur » ou « nous ») à ses clients professionnels (ci-après dénommés « l'Acheteur ») pour des livraisons à destination de la France et de l'étranger.

## 1 – APPLICATION ET OPPOSABILITE DES CGV – DOCUMENTATION COMMERCIALE

1.1. Les CGV, qui sont systématiquement adressées ou remises à tout Acheteur qui en fait la demande, constituent le socle unique de la négociation commerciale conformément à l'article L.441-1, III du Code de commerce français.

Toute commande passée auprès du Vendeur implique nécessairement à titre de condition essentielle et déterminante, l'acceptation entière et sans réserve par l'Acheteur des CGV, sous réserve de toute négociation particulière.

Toutes conditions contraires et, notamment, toutes conditions générales ou particulières, émanant de l'Acheteur, sont en conséquence inopposables au Vendeur, sauf négociation loyale et acceptation préalable et écrite.

Les CGV sont modifiables à tout moment, et sans préavis, en tout ou partie par le Vendeur, sous réserve des prévisions contractuelles dûment négociées avec l'Acheteur.

Le fait que le Vendeur ne se prévale pas, à un instant donné, d'une stipulation des CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à s'en prévaloir.

1.2. Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative. Ils ne peuvent pas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

## 2 – COMMANDES

2.1. Les commandes doivent être adressées par email, par EDI ou via nos sites Internet à destination des professionnels. Elles font l'objet d'une confirmation de commande par le Vendeur.

La commande devra comporter l'ensemble des renseignements requis à l'effet de permettre au Vendeur d'analyser ladite commande, et notamment : Coordonnées de l'Acheteur, références et quantités de produits commandés, modalités de livraison, date de livraison souhaitée, lieu et horaires de livraison, N° de TVA intracommunautaire, le cas échéant.

Le montant minimum de la commande devra être de 150 € hors taxes.

2.2. Toute modification, ou annulation de commande ne peut être prise en considération que si elle nous est parvenue par écrit dans un délai de deux (2) jours ouvrés après la confirmation de la commande par nos soins.

2.3. Le Vendeur se réserve le droit de refuser les commandes en cas d'événements de force majeure tels que définis à l'article 13, de manquement de l'Acheteur à l'une quelconque de ses obligations et, plus généralement, de refuser toute commande présentant un caractère anormal par rapport aux usages dans la profession ou en comparaison à des commandes antérieures passées par l'Acheteur.

## 3 – PRIX– REDUCTIONS DE PRIX - MODIFICATION DES CONDITIONS ECONOMIQUES

3.1. Les produits sont facturés au tarif en vigueur le jour de la livraison.

Nos prix sont exprimés en Euros (€) et s'entendent hors taxes. En conséquence, tous impôts, taxes, droits ou autres à payer, notamment en application des réglementations nationales ou européennes, au titre de la vente et de la revente sont à la charge de l'Acheteur.

Ils incluent le coût des emballages des produits, à l'exclusion des emballages spéciaux, le coût du transport des produits étant quant à lui facturé en sus.

3.2. L'Acheteur pourra bénéficier de réductions de prix en fonction des quantités acquises ou livrées en une seule fois ou en seul lieu ou de la régularité des commandes ou encore des accords particuliers convenus avec le Vendeur.

3.3. Nos prix sont modifiables à tout moment en fonction de l'évolution des conditions économiques c'est-à-dire en tenant compte de l'évolution des cours des matières premières, des évolutions technologiques, des coûts de main d'œuvre, des coûts des emballages ou toutes autres modifications décidées par le législateur.

En outre, si, au cours de l'exécution d'une commande, la situation économique, politique, sanitaire ou les conditions de fabrication/production ou de commercialisation en vigueur au moment de sa conclusion, se trouvent manifestement modifiées, en particulier du fait d'une hausse des prix des matières premières affectant de façon sensible le marché des produits, et de façon générale, en cas de modification importante des conditions économiques en vigueur lors de la commande, de nature à en rendre l'exécution anormalement onéreuse pour le Vendeur, les parties se rapprocheront pour adapter les conditions de cette commande à la nouvelle situation de façon équitable. En cas d'impossibilité d'accord dans un délai de deux (2) mois à compter de la mise en œuvre de la présente clause, la commande pourra être résolue, par l'une des parties, quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception.

Le présent article déroge en conséquence à l'article 1195 du Code civil français et écarte expressément le recours au juge aux fins d'adaptation du contrat, en cas d'échec de la renégociation des conditions de la commande.

L'exécution de la commande en cause sera suspendue pendant toute la durée de mise en œuvre de la présente clause de renégociation.

## 4 – MODALITES DE REGLEMENT

4.1. Pour les Acheteurs situés sur le territoire français

Nos factures sont payables à trente (30) jours date d'émission de facture, net sans escompte, la date de règlement étant entendue comme la date à laquelle les fonds sont mis par l'Acheteur à notre disposition.

Les paiements anticipés donnent lieu à un escompte si le règlement intervient dans un délai maximum de dix (10) jours à compter de la date d'émission de la facture. Le taux d'escompte applicable est de 0,5 %.

Nos factures sont payables à notre siège social par virement, mandat de prélèvement SEPA ou Lettre de Change Relevé.

4.2. Pour les Acheteurs situés à l'étranger

Nos factures sont payables en Euros (€) avant expédition des produits, par virement SWIFT aux coordonnées bancaires indiquées sur nos factures.

L'Acheteur peut bénéficier de vente à crédit si la société d'assurance-crédit du Vendeur couvre ledit crédit.

Il est de la responsabilité de l'Acheteur de se mettre en relation avec la société d'assurance-crédit indiquée par le Vendeur, dans les plus brefs délais dès demande du Vendeur, afin de transmettre les éléments financiers nécessaires à l'évaluation ou à la réévaluation du risque crédit.

## 5 – RETARD ET DEFAT DE PAIEMENT

En cas de retard de paiement, l'Acheteur est de plein droit débiteur, à l'égard du Vendeur, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, dont le montant est fixé à hauteur de quarante (40) euros. Lorsque les frais de recouvrement exposés par le Vendeur sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur peut demander une indemnisation complémentaire, sur présentation des justificatifs correspondants.

Des pénalités de retard courront également au taux de trois (3) fois le taux d'intérêt légal en vigueur, de plein droit sans qu'une mise en demeure soit nécessaire.

La présente clause ne nuit pas à l'exigibilité immédiate de la dette objet du retard ou du défaut de paiement.

Par ailleurs, à la suite d'un incident de paiement, le Vendeur se réserve le droit de modifier toutes les conditions de paiement préalablement accordées, de rendre immédiatement exigibles toutes les autres créances dues par l'Acheteur, de suspendre toutes les commandes en cours, et/ou d'exiger un paiement comptant pour les livraisons à venir, sans préjudice de toute autre voie d'action et sans que cela puisse donner lieu pour l'Acheteur au moindre dédommagement.

Toute détérioration du crédit de l'Acheteur et de façon générale toute modification – quelle qu'en soit l'origine – de la situation de l'Acheteur pourra justifier l'exigence de garantie(s) et/ou de modalités de paiement particulières fixées par le Vendeur, voire le refus par le Vendeur de donner suite aux commandes faites par l'Acheteur.

## 6 – CLAUSE PENALE

Le défaut de paiement total ou partiel de la facture à sa date d'exigibilité entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'allocation au Vendeur d'une somme égale à 15% du montant hors taxes impayé, à titre de clause pénale. La pénalité est indivisible et acquise au Vendeur quand bien même ce dernier solliciterait la résolution de la commande.

La présente clause ne prive pas le Vendeur de demander en justice l'indemnisation de la totalité du préjudice que lui causerait l'inexécution si celui-ci s'avérait supérieur au montant de la clause pénale.

## 7 – EMBALLAGE DES PRODUITS

Les produits objet de la commande sont fournis par le Vendeur conditionnés en considération du type de transport défini dans le cadre de la confirmation de commande.

Il est rappelé à cet effet que :

- lesdits emballages à propos desquels l'Acheteur déclare avoir obtenu toutes les précisions nécessaires – sont jugés par ce dernier comme aptes à préserver l'intégrité des produits l'Acheteur déchargeant de ce fait le Vendeur de toute poursuite sur ce fondement.

- sauf conditions contraires exprimées formellement par le Vendeur, les emballages des produits ne sont pas repris par le Vendeur, leur coût étant partie intégrante du tarif de vente signifié à l'Acheteur.

- les palettes ne sont pas considérées comme des emballages – l'Acheteur s'engageant à en préserver l'intégrité, à assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le Vendeur.

## 8 – LIVRAISONS DES PRODUITS

8.1. Le Vendeur peut proposer à l'Acheteur d'assurer la livraison des produits jusqu'à un lieu déterminé.

Cette livraison interviendra en franco de port si elle est réalisée le territoire de la France métropolitaine (Corse incluse), en un seul point de livraison et à une seule date pour l'intégralité de la commande. Les autres conditions d'octroi du franco de port seront précisées ultérieurement à l'Acheteur.

Pour les DROM-COM, la commande sera livrée en France métropolitaine, franco-transitaire désigné par l'Acheteur, dans les mêmes conditions.

Dans l'hypothèse où le franco n'est pas respecté par l'Acheteur, le port sera à la charge de l'Acheteur et sera facturé en tenant compte des zones tarifaires ainsi que du volume expédié.

A défaut d'une livraison franco, les produits voyagent aux risques et périls de l'Acheteur à partir des entrepôts du Vendeur.

8.2. S'il assure la prestation de transport, le Vendeur dispose de toute liberté dans le choix du moyen de livraison ainsi que concernant le choix du transporteur.

Le prix de cette prestation tient compte des zones tarifaires et du volume expédié (en palette, colis ou en fonction du volume en kilos de la commande).

8.3. Chaque livraison donnera lieu à l'établissement d'un bordereau reprenant, outre la date de remise des produits commandés, leur désignation et quantité. Chaque bon de livraison devra impérativement être signé par l'Acheteur (cachet et signature) et porter mention du nom du réceptionnaire.

Le déchargement est effectué par l'Acheteur à ses frais et risques.

8.4. L'Acheteur devra prendre possession des produits commandés au lieu, date et horaire convenus.

A ce titre, l'Acheteur devra prendre toutes dispositions à l'effet de permettre que la livraison soit effectuée en toute sécurité et de façon plus générale s'assurer que cette opération s'effectuera de façon optimale et dans le strict respect des modalités précisées à cet effet par le Vendeur.

L'Acheteur indemniserà le Vendeur de l'ensemble des coûts supportés et dommages éventuellement subis liés au défaut du respect par l'Acheteur des engagements définis ci-dessus ce sans préjudice du droit pour le Vendeur, si il le souhaite, de résoudre la vente en cause aux torts exclusifs de l'Acheteur.

## 9 – DELAIS DE LIVRAISON

9.1. Les délais de livraisons sont donnés par le Vendeur à titre indicatif, et sont décomptés à partir de sa confirmation de commande ferme et définitive.

La livraison des produits dans les délais indiqués ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations (notamment financières) vis-à-vis du Vendeur.

Compte tenu de ce qui précède, l'Acheteur ne pourra pas prétendre à des dommages et intérêts quelconques en cas de retard de livraison d'un délai raisonnable. Il ne pourra pas procéder à des retenues, ou annulation de commande. En outre, les délais de livraison sont subordonnés à la réception en temps utile par le Vendeur de tous les renseignements à fournir par l'Acheteur.

9.2. Nos livraisons sont effectuées sous réserve des stocks disponibles.

Le Vendeur se réserve la faculté, au cas de besoin, d'effectuer la livraison de façon globale ou fractionnée – ce sans indemnité au profit de l'Acheteur.

## 10 – RECEPTION – CONFORMITE DES PRODUITS

10.1. Le nombre et/ou le poids et l'état des produits doivent être impérativement vérifiés à leur réception par l'Acheteur en présence du transporteur, le cas échéant.

Les frais et les risques afférents à cette vérification sont à la charge de l'Acheteur.

Il est rappelé que les colis adressés par le Vendeur sont revêtus d'une bande de garantie portant les références du Vendeur et apposée par le Vendeur au départ des entrepôts du Vendeur dans des conditions de nature à attester que les colis ne sont pas ouverts lors de l'opération de transport. En conséquence, tout colis non muni de cette bande de garantie ou dont la bande serait altérée ou portant les traces d'une manipulation de ladite bande devra impérativement à sa réception être refusé par l'Acheteur.

10.2. En cas d'avarie, de manquant, ou plus généralement de toute non-conformité, l'Acheteur :

- émettra conformément à l'article L.133-3 du Code de commerce français des réserves claires et précises sur le bon de livraison, et notifiera au transporteur par lettre recommandée avec demande d'avis de réception sa protestation motivée dans les trois (3) jours qui suivent la réception des produits ;

- informera le Vendeur par email dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception des produits ;

- devra fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatées.

10.3. Aucun retour d'un produit livré ne pourra intervenir sans un accord préalable et écrit du Vendeur, la livraison du produit concerné devant avoir eu lieu depuis moins de vingt (20) jours ouvrés. Dans le cas d'un retour, le produit devra être renvoyé dans son emballage d'origine qui devra être en bon état, sous peine d'application d'une décote.

Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur et ce, conformément à l'Incoterm DAP VAL-D'AJOL (88340), FRANCE (selon les Incoterms CCI VERSION 2020).

Pour tout retour de produits dû à une erreur de l'Acheteur quant à la quantité commandée, le code (le numéro de référence mentionné sur l'ordre) faisant foi, nous appliquerons une décote de 30 % par rapport au prix d'achat du produit retourné au titre des frais de restockage et des frais de port payés par nos soins lors de l'expédition du produit et ce, après vérification quantitative et qualitative des produits.

Dans tous les cas ne seront pas repris :

- les produits endommagés, utilisés ou stockés dans des conditions défavorables, utilisés de façon anormale, inappropriée ;
- les fabrications et commandes spéciales.

10.4. Si les vices ou anomalies sont avérés, l'Acheteur pourra obtenir le remplacement du produit concerné ou un avoir, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages et intérêts et ce, nonobstant toute clause contraire figurant dans les éventuelles conditions d'achat de l'Acheteur.

## 11 – PROPRIETE INTELLECTUELLE

Le Vendeur est titulaire des droits exclusifs de propriété intellectuelle sur l'ensemble des produits vendus sous sa marque, logos, marques, créations et œuvres protégées diverses.

Par conséquent, aucun élément de la relation commerciale existant entre le Vendeur et l'Acheteur ne peut permettre à l'Acheteur de revendiquer le transfert à son bénéfice ou au bénéfice de tout tiers d'un quelconque droit de propriété ou d'exploitation de tout ou partie des droits de propriété intellectuelle (quelle qu'en soit la nature, la portée et/ou l'origine) détenus et/ou exploités par le Vendeur concernant les produits objet de la commande et/ou se rapportant auxdits produits.

L'Acheteur s'engage à respecter les droits ainsi détenus et/ou exploités par le Vendeur et à n'entreprendre aucune action susceptible d'y porter atteinte et de façon plus générale pouvant porter atteinte aux intérêts du Vendeur. Ainsi notamment, l'Acheteur ne peut altérer, modifier ou supprimer la marque apposée par le Vendeur sur la documentation transmise ou sur les produits.

Toute utilisation intégrale ou partielle par l'Acheteur d'une marque, dénomination ou d'un signe appartenant ou exploité par le Vendeur doit faire l'objet de son accord préalable et écrit.

## 12 – RESERVE DE PROPRIETE – TRANSFERT DES RISQUES

12.1. Les produits sont vendus avec une clause subordonnant expressément le transfert de leur propriété au paiement intégral du prix en principal et accessoires conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil français.

Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par le Vendeur.

Il est expressément prévu que les produits en possession de l'Acheteur sont présumés ceux encore impayés et le Vendeur peut les reprendre en règlement des factures impayées.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les produits, l'Acheteur doit impérativement en informer le Vendeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété de ces produits. Il est toutefois autorisé à revendre les produits concernés en indiquant au sous-acquéreur que les produits revendus sont grevés d'une clause de réserve de propriété. L'Acheteur s'engage au cas de revente des produits visés par la clause de réserve de propriété à comptabiliser le prix de revente séparément et plus généralement à prendre toutes dispositions à l'effet d'établir la concordance entre la somme ainsi perçue du sous acquéreur et le prix de vente restant dû au Vendeur – ce de façon à permettre au Vendeur d'obtenir le règlement dudit prix de vente.

Les produits pourront être, à tout moment, et sans nécessité de sommation préalable, repris aux frais de l'Acheteur par le Vendeur au cas d'inexécution de ses obligations par l'Acheteur ce sans préjudice du versement, au profit du Vendeur, de tous dommages-intérêts à ce titre. Le Vendeur et/ou son transporteur seront en conséquence autorisés à pénétrer dans les locaux de l'Acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive d'autres actions ou procédures judiciaires que le Vendeur pourra décider d'engager. Toute procédure collective de l'Acheteur pourra entraîner la revendication des produits conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

12.2. Les stipulations ci-dessus ne font pas obstacle au transfert à l'Acheteur des risques de perte, détérioration des produits soumis à réserve de propriété ou des dommages qu'ils pourraient occasionner. L'Acheteur doit en conséquence souscrire une assurance garantissant les risques nés à compter de la livraison des produits, et ce, pour les ventes à l'export, conformément à l'Incoterm stipulé entre les parties.

## 13 – FORCE MAJEURE

Le Vendeur se réserve la faculté de suspendre, retarder ou de modifier toute commande totalement ou partiellement, dans l'hypothèse où un cas de force majeure viendrait affecter la bonne exécution de celle-ci.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative :

- guerre (déclarée ou non déclarée), guerre civile, émeute et révolution, acte de piraterie,
- sabotage, réquisition, confiscation, nationalisation, embargo et expropriation,
- cataclysme naturel tel que violente tempête, cyclone, tremblement de terre, raz de marée, inondation, destruction par la foudre,
- épidémie, crise sanitaire,
- accident, notamment d'outillage, bris de machine, explosion, incendie, destruction de machines, d'usines et d'installations quelles qu'elles soient, interruption ou retard dans les transports, défaillance d'un transporteur quel qu'il soit, impossibilité d'être approvisionné pour quelque raison que ce soit, pénurie des matières premières,
- défaillance d'un tiers,
- boycott, grève et lock-out sous quelque forme que ce soit, grève du zèle, occupation d'usines et de locaux, arrêt de travail se produisant dans les entreprises de la partie qui demande l'exonération de sa responsabilité,
- acte de l'autorité, qu'il soit licite ou illicite, arbitraire ou non,
- ou bien encore tout autre événement indépendant de la volonté du Vendeur.

Le Vendeur s'engage à prévenir l'Acheteur dans les huit (8) jours de la survenance de l'un de ces événements, et à mettre tout en œuvre pour reprendre, dès que possible, l'exécution de ses obligations.

Aucune pénalité ne pourra être acceptée par le Vendeur sous quelque forme que ce soit en cas de force majeure.

## 14 – CESSION DES COMMANDES

14.1. Le bénéfice de la commande est strictement réservé à l'Acheteur et ne peut en aucun cas être cédé sans un accord écrit du Vendeur.

14.2. Il est convenu par l'Acheteur que le Vendeur pourra, à sa discrétion, céder le bénéfice de la commande, et plus généralement de tout contrat commercial, à une société appartenant au même groupe que lui. Dans ce cas, le Vendeur en informera l'Acheteur par tout moyen approprié.

## 15 – TRAITEMENT DES DONNEES PERSONNELLES

Conformément au Règlement Européen n°2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes à l'égard des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (ci-après le « RGPD »), le Vendeur conservera la confidentialité la plus stricte des données personnelles qui seront communiquées par l'Acheteur à l'occasion de la vente des produits et devra les traiter dans le respect dudit règlement.

Les données à caractère personnel transmises par l'Acheteur feront l'objet d'un traitement informatique et pourront être utilisées par le Vendeur pour l'exécution, la gestion, le suivi, la préparation et l'expédition des commandes, la facturation, la comptabilité et le recouvrement.

Les données sont collectées conformément à l'article 6.1 b) du RGPD.

Les données personnelles sont exclusivement destinées au Vendeur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux salariés du Vendeur, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions.

Ces données à caractère personnel sont conservées pour la durée de la relation commerciale entre le Vendeur et l'Acheteur. Elles pourront également être conservées pour une durée plus longue afin de répondre à une obligation légale ou réglementaire ou de se prévaloir d'un droit, ce pendant le temps requis pour l'accomplissement de l'obligation de la prescription du droit en cause.

Conformément à la réglementation applicable, la personne physique concernée dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation du traitement et/ou de suppression des données le concernant. Elle bénéficie également du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, de s'opposer à ce que ses données personnelles soient utilisées à des fins de prospection, du droit au retrait de son consentement et enfin du droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Tous ces droits peuvent être exercés en s'adressant au Vendeur à l'adresse électronique suivante : [contact@debuyer.fr](mailto:contact@debuyer.fr).

La personne physique peut donner des directives générales ou particulières respectivement à un tiers de confiance certifiée par la CNIL ou au Vendeur, relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données personnelles après son décès. Elle peut désigner une personne chargée de leur exécution et les modifier à tout moment.

En l'absence de telles directives données de son vivant, les héritiers de l'Acheteur auront la possibilité d'exercer certains droits, en particulier le droit d'accès.

## 16 – CONTESTATIONS COMMERCIALES

Toute réclamation ou contestation commerciale de la part de l'Acheteur relative à l'ensemble de la relation commerciale existant avec le Vendeur concernant l'année n, devra être formulée au plus tard dans les douze (12) mois suivant l'expiration de l'année civile au titre de laquelle la somme est due.

A défaut, et par dérogation expresse aux dispositions visées sous l'article L.110-4 du Code de Commerce français, aucune réclamation ou contestation ne pourra plus être présentée et sera considérée, dès lors, comme étant prescrite et donc irrecevable.

## 17 – DROIT APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS - TRADUCTION

17.1. Les CGV sont soumises au droit français. La Convention des Nations-Unies sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable.

17.2. Les parties conviennent de faire leur possible pour résoudre à l'amiable les désaccords susceptibles de résulter de l'interprétation, l'exécution ou la cessation de leurs relations commerciales dans le respect des dispositions légales applicables.

A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, tout différend et toute contestation, quel qu'en soit l'objet, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce d'EPINAL (France), même en cas de stipulation contraire sur les documents de l'Acheteur, de même qu'en cas d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs ou d'appel incident. Les différents modes de livraison ou de règlement n'apportent pas de dérogation à cette attribution exclusive de juridiction.

17.3. Les CGV pourront faire l'objet d'une traduction dans une langue étrangère. En cas de difficulté d'interprétation ou de contradiction, la version française des CGV prévaudra.

## DE BUYER INDUSTRIES

Société par actions simplifiée au capital de 3.696.000 €  
25 Faymont 88340 Le Val d'Ajol – R.C.S. Epinal 403 467 574  
Numéro d'identifiant unique REP FR212339\_01VSB

INDICE NUMERICO

| Code    | Page | Code | Page     | Code | Page     | Code | Page           | Code               | Page     | Code | Page     | Code | Page     | Code | Page      |
|---------|------|------|----------|------|----------|------|----------------|--------------------|----------|------|----------|------|----------|------|-----------|
| 0237    | 209  | 1975 | 243      | 2601 | 119      | 3133 | 193            | 3354               | 106,     | 3507 | 60       | 3942 | 186      | 4281 | 166, 167  |
| 042002  | 190  | 1976 | 241      | 2610 | 125      | 3134 | 119            |                    | 115, 213 | 3509 | 55, 60   | 3943 | 186      | 4282 | 167       |
| 042003  | 190  | 1977 | 241      | 2611 | 125      | 3135 | 119            | 3356               | 110, 213 | 3565 | 108      | 3979 | 109      | 4283 | 168       |
| 042004  | 190  | 1984 | 243      | 2612 | 165      | 3136 | 119, 130       | 3357               | 110      | 3601 | 52       | 3982 | 120      | 4285 | 167       |
| 042016  | 190  | 1989 | 243      | 2701 | 118      | 3139 | 187            | 3358               | 112, 113 | 3602 | 53       | 3983 | 120      | 4286 | 168       |
| 042024  | 190  | 1990 | 243      | 3000 | 194      | 3150 | 121            |                    | 221, 222 | 3603 | 53       | 3984 | 120      | 4287 | 167, 168  |
| 042026  | 190  | 1994 | 243      | 3001 | 173      | 3201 | 208            | 3360               | 208      | 3604 | 53       | 3985 | 120      | 4290 | 169       |
| 042032  | 214  | 2000 | 155      | 3002 | 190      | 3205 | 191            | 3361               | 207      | 3605 | 54       | 3989 | 184, 201 | 4304 | 174       |
| 044085N | 189  | 2004 | 108      | 3005 | 194      | 3206 | 191            | 3366               | 208      | 3608 | 55       | 4021 | 109      | 4307 | 174       |
| 0816    | 25   | 2005 | 164      | 3006 | 187      | 3210 | 177            | 3367               | 208      | 3612 | 54       | 4111 | 11, 33   | 4308 | 174       |
| 0820    | 25   | 2007 | 108      | 3007 | 194      | 3212 | 179            | 3371               | 104      | 3660 | 65       | 4112 | 71       | 4336 | 232       |
| 1701    | 240  | 2011 | 162      | 3013 | 188      | 3213 | 178            | 3372               | 104      | 3661 | 66       | 4140 | 169      | 4337 | 100       |
| 1704    | 240  | 2012 | 154, 155 | 3015 | 188      | 3214 | 179            | 3373               | 104      | 3662 | 67       | 4150 | 219, 220 | 4338 | 100       |
| 1707    | 240  | 2014 | 160      | 3021 | 119      | 3215 | 179            | 3374               | 96       | 3663 | 67       | 4151 | 217      | 4343 | 192, 214  |
| 1710    | 240  | 2015 | 155, 157 | 3030 | 183, 202 | 3221 | 105            | 3379               | 104      | 3664 | 67       | 4152 | 218      | 4344 | 177, 178, |
| 1800    | 239  |      | 159-161  | 3031 | 183      | 3232 | 105            | 3390               | 105      | 3675 | 51, 54   | 4153 | 218      |      | 179, 211  |
| 1831    | 239  | 2016 | 158, 159 | 3032 | 183      | 3242 | 107            | 3401               | 122      | 3706 | 48       | 4155 | 217      | 4346 | 232       |
| 1832    | 239  | 2017 | 156,     | 3037 | 186, 187 | 3250 | 104            | 3410               | 57       | 3709 | 51       | 4156 | 217      | 4347 | 231       |
| 1833    | 239  |      | 157, 160 | 3040 | 185      | 3271 | 109            | 3411               | 57       | 3717 | 50       | 4165 | 219      | 4348 | 232       |
| 1834    | 238  | 2018 | 163      | 3041 | 120      | 3274 | 108            | 3412               | 57       | 3718 | 50       | 4166 | 218      | 4349 | 232       |
| 1850    | 236  | 2040 | 216      | 3065 | 193      | 3276 | 108            | 3427               | 56       | 3724 | 49       | 4168 | 218      | 4357 | 211       |
| 1851    | 238  | 2111 | 223      | 3076 | 187      | 3280 | 105            | 3428               | 55       | 3727 | 51, 94   | 4180 | 219      | 4358 | 211       |
| 1852    | 237  | 2112 | 223, 224 | 3077 | 186, 187 | 3283 | 105            | 3429               | 14       | 3730 | 49       | 4181 | 219      | 4359 | 211       |
| 1853    | 237  | 2113 | 225      | 3091 | 184      | 3290 | 130            | 3437               | 61, 214  | 3736 | 49       | 4182 | 219      | 4361 | 174       |
| 1856    | 238  | 2114 | 228-230  | 3093 | 183      | 3294 | 121            | 3441               | 61       | 3741 | 50       | 4183 | 219      | 4362 | 174       |
| 1858    | 237  | 2115 | 225      | 3095 | 193      | 3300 | 175            | 3460               | 13,      | 3742 | 51       | 4200 | 91, 100  | 4370 | 109       |
| 1861    | 239  | 2116 | 227      | 3096 | 187      | 3302 | 175            | 22, 43, 68, 69, 90 |          | 3743 | 50       | 4230 | 127      | 4409 | 100       |
| 1862    | 238  | 2117 | 224      | 3097 | 181      | 3321 | 207            | 3491               | 70       | 3745 | 50       | 4231 | 127      | 4441 | 61        |
| 1868    | 236  | 2118 | 225      | 3098 | 180      | 3323 | 174            | 3493               | 71       | 3746 | 48       | 4232 | 128      | 4530 | 104       |
| 1869    | 238  | 2119 | 226      | 3099 | 180-182  | 3324 | 174            | 3495               | 71       | 3905 | 189      | 4233 | 128      | 4591 | 131       |
| 1873    | 236  | 2120 | 227, 228 |      | 186, 187 | 3329 | 11, 14,        | 3500               | 215      | 3906 | 187, 189 | 4234 | 128      | 4604 | 107       |
| 1875    | 237  | 2125 | 228      | 3111 | 105      |      | 22, 30, 50, 55 | 3501               | 58       | 3912 | 185      | 4235 | 128      | 4605 | 107       |
| 1961    | 242  | 2126 | 226      | 3121 | 94       | 3330 | 209            | 3502               | 59       | 3930 | 105      | 4236 | 128      | 4636 | 24, 31    |
| 1962    | 242  | 2128 | 226      | 3122 | 19, 61   | 3350 | 106            | 3503               | 59       | 3938 | 187      | 4237 | 123      |      | 43, 101   |
| 1964    | 242  | 2129 | 226      | 3124 | 95       | 3351 | 106            | 3504               | 58       | 3939 | 187      | 4238 | 123      | 4637 | 101       |
| 1966    | 243  | 2130 | 229      | 3125 | 192      | 3352 | 106            | 3505               | 59       | 3940 | 184      | 4239 | 123      | 4650 | 133       |
| 1968    | 242  | 2140 | 120      | 3130 | 121      | 3353 | 114            | 3506               | 60       | 3941 | 186      | 4280 | 167      | 4670 | 174       |



| Code | Page     | Code | Page     | Code | Page      | Code | Page    | Code | Page     | Code | Page     | Code | Page     |
|------|----------|------|----------|------|-----------|------|---------|------|----------|------|----------|------|----------|
| 4682 | 129      | 4826 | 110      | 5120 | 18        | 5680 | 9       | 6449 | 89       | 8300 | 29       | C092 | 145, 149 |
| 4683 | 129      | 4827 | 109      | 5130 | 17        | 5681 | 9       | 6450 | 88       | 8304 | 30       | C192 | 149      |
| 4685 | 129      | 4840 | 174      | 5131 | 18        | 5684 | 9       | 6451 | 89       | 8310 | 30       | M245 | 138      |
| 4687 | 129      | 4843 | 196      | 5140 | 18        | 5710 | 10      | 6453 | 90       | 8311 | 30       | M340 | 144      |
| 4700 | 198      | 4844 | 199      | 5200 | 22        | 5712 | 11      | 6454 | 90       | 8313 | 31       | M516 | 145      |
| 4701 | 199      | 4856 | 231      | 5214 | 22        | 5714 | 10      | 6460 | 86       | 8317 | 30       | P222 | 146      |
| 4702 | 198      | 4858 | 126, 175 | 5217 | 22        | 5715 | 11      | 6462 | 86       | 8320 | 30, 200  | P223 | 146      |
| 4703 | 195      | 4859 | 231      | 5303 | 23        | 5717 | 11      | 6463 | 81, 86   | 8359 | 70, 73   | P224 | 146      |
| 4705 | 195      | 4870 | 116      | 5320 | 206       | 6200 | 91, 213 | 6464 | 86       | 8360 | 71       | P230 | 137,     |
| 4706 | 195      | 4871 | 116      | 5321 | 206       | 6202 | 91, 213 | 6465 | 86       | 8364 | 68       |      | 142, 143 |
| 4707 | 196      | 4872 | 116      | 5340 | 23        | 6206 | 77      | 6466 | 87       | 8365 | 68       | P240 | 144      |
| 4708 | 196      | 4873 | 117      | 5350 | 204       | 6224 | 78      | 6467 | 87       | 8440 | 37       | P245 | 138, 139 |
| 4709 | 196      | 4874 | 117      | 5353 | 204       | 6230 | 77      | 6580 | 91       | 8450 | 37       | P246 | 139      |
| 4710 | 197      | 4875 | 117, 130 | 5362 | 206       | 6232 | 79      | 6820 | 91, 193  | 8460 | 37       | P247 | 140      |
| 4711 | 196      | 4876 | 117      | 5363 | 206       | 6236 | 78      | 7291 | 130      | 8470 | 37       | P249 | 140      |
| 4712 | 196, 199 | 4881 | 132, 133 | 5490 | 23        | 6241 | 79      | 7350 | 130, 205 | 8480 | 36       | P251 | 141      |
| 4713 | 200- 202 | 4882 | 132      | 5491 | 23        | 6242 | 80      | 7360 | 206      | 8481 | 38       | P253 | 140      |
| 4714 | 199      | 4884 | 131, 213 | 5493 | 23        | 6243 | 79      | 7362 | 206      | 8485 | 38       | P256 | 141      |
| 4715 | 200      | 4885 | 131, 132 | 5530 | 19        | 6244 | 79      | 7366 | 204      | 8740 | 72       | P292 | 145      |
| 4716 | 200      | 4887 | 131      | 5540 | 19        | 6247 | 80      | 7367 | 207      | 8745 | 72       | S322 | 146      |
| 4717 | 198      | 4891 | 126      | 5610 | 7, 12     | 6306 | 81      | 7368 | 207      | 8748 | 72       | S323 | 146      |
| 4718 | 197, 198 | 4920 | 169      | 5611 | 15        | 6324 | 82      | 7664 | 40, 95   | 8760 | 34       | S324 | 146      |
| 4719 | 198      | 4931 | 210      | 5612 | 7, 15, 16 | 6330 | 81      | 8030 | 43       | 8765 | 35       | S330 | 137, 142 |
| 4740 | 126      | 4935 | 211      | 5613 | 12        | 6332 | 82      | 8040 | 41       | 8768 | 35       | S340 | 144      |
| 4745 | 126      | 4937 | 211      | 5614 | 13        | 6336 | 82      | 8050 | 41       | 8780 | 32       | S345 | 138, 139 |
| 4761 | 132      | 4938 | 210      | 5615 | 6, 15     | 6342 | 82      | 8060 | 41       | 8785 | 33       | S346 | 139      |
| 4766 | 199      | 4939 | 210      | 5616 | 13        | 6406 | 83      | 8070 | 41       | 8788 | 33       | S347 | 140      |
| 4770 | 189, 209 | 4970 | 6, 130   | 5617 | 14        | 6424 | 83      | 8136 | 205      | C030 | 137,     | S349 | 140      |
| 4781 | 175      | 5020 | 24       | 5630 | 73        | 6427 | 85, 94  | 8137 | 205      |      | 142, 143 | S351 | 141      |
| 4782 | 107      | 5023 | 25       | 5634 | 73        | 6430 | 84      | 8140 | 40       | C040 | 144      | S353 | 140      |
| 4783 | 107      | 5026 | 25       | 5635 | 73        | 6436 | 84      | 8161 | 207      | C045 | 138, 139 | S392 | 145      |
| 4788 | 122      | 5050 | 20       | 5640 | 16        | 6441 | 84      | 8162 | 207      | C046 | 139      |      |          |
| 4805 | 216      | 5051 | 20       | 5651 | 16        | 6442 | 85      | 8180 | 39       | C047 | 140      |      |          |
| 4807 | 216      | 5110 | 17       | 5652 | 16        | 6445 | 88, 90  | 8181 | 39       | C049 | 140      |      |          |
| 4813 | 43, 121  | 5111 | 18       | 5654 | 13        | 6446 | 89      | 8184 | 39       | C084 | 149      |      |          |
| 4815 | 110      | 5113 | 19       | 5664 | 69        | 6447 | 89, 90  | 8185 | 39       | C086 | 148      |      |          |
| 4816 | 122      | 5114 | 19       | 5665 | 69        | 6448 | 88      | 8188 | 40       | C087 | 149      |      |          |



de Buyer Industries  
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE  
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12  
info@debuyer.com - www.debuyer.com  
SIRET 403 467 574 00014 TVA FR68 403 467 574

