mallard ferrière



2023 - 2024







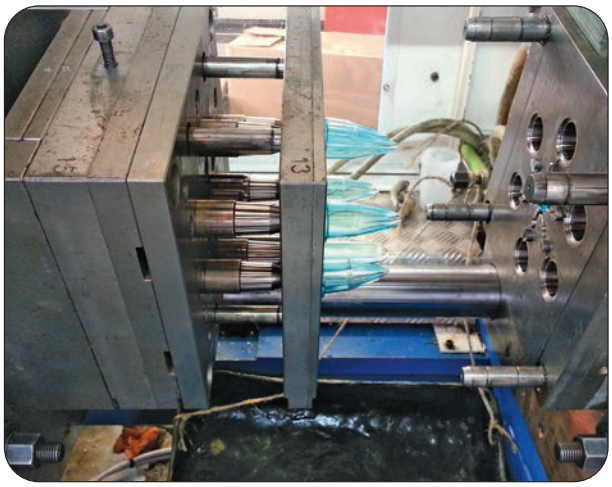
Fabricant depuis 1973

Manufacturer since 1973

MADE IN FRANCE







mallard ferrière

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

French manufacturer and distributor of pastry, bakery and kitchen equipment

Siège social et entrepôt/*Head Office and warehouse*

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

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

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

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

Usine/*Factory*

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

Nouveauté

Suivez-nous sur le web ! / *Follow us on the web!*

NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024



CUIT-PÂTES - P.11
Pasta colander



PASSOIRE CONIQUE - P.7
Conical strainer on stand with 2 handles



PASSOIRE CARRÉE - P.7
Square strainer on stand with 2 handles



POÊLE ACIER TRIPLY - P.16
S/steel, coating fry pan



FAITOUT - P.19
Roasting pan



SET DE 3 BOITES - P.7
Set 3 food containers with plastic lid



PLAT À ROTIR - P.19
Roasting pan





ENTONNOIR AVEC FILTRE - P.7
Funnel with strainer



MINIS PERFORÉS - P.163
Perforated small frames





COEUR PERFORÉ - h 2 cm - P.162
Perforated heart frame





ANNEAU DE FEUILLETAGE - P.164
Puff pastry ring kit



DOUILLE SULTANE LISSE - P.164
Plain sultane aluminium tube





DOUILLE SPÉCIALE SPIRALE - P.109
Spiral tube



BROSSE ROTATIVE LAITON POUR FOUR - P.129
Brass rotating brush

NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024





MOULE À CAKE VENISE - P.177
Venice mould



Kit composé d'un moule composite et d'un moule Tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat





MOULE DEMI SPHÈRE FLORENCE - P.177
Florence mould





MOULE CAKE SÉVILLE - P.177
Séville travel cake mould





MOULE SAVARIN LONDON - P.177
London savarin mould



Kit composé d'un moule composite et d'un moule Tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat





MOULE CAKE TURIN - P.176
Turin travel cake mould



MOULE À MANQUÉ HAUT - P.194
Deep round cake pan



MOULE MADELEINE XXL - P.195
Big madeleine sheet





PLAQUE 6 DONUTS - P.195
6 donuts sheet



PELLE À PIZZA - P.131
Pizza peel with short handle



PLAQUE INOX 40 x 35 cm - P.131
Cooking plate for pizza



PLAQUE 12 MINI KOUGLOFFS - P.195
12 small kougloff sheet





ROULEAU INOX AJUSTABLE 4 ÉPAISSEURS - P.120
Adjustable rolling pin s/steel

NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024



25 RECTANGLES RAYÉS - P.265
25 rectangular moulds





6 TRUFFLE CROWN - P.242
6 truffle crown



MOULE ROND - BORD ARRONDI - P.251
Round mould









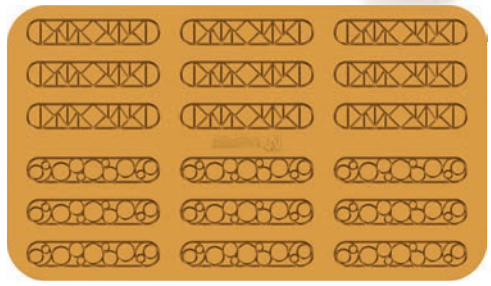
8 RONDS PLATS - P.228
8 flat circles mould





KIT CASHMERE - P.228
Cashmere kit





MOULES SILICONE NATURAE - P.205 À 209
Silicone moulds Naturae





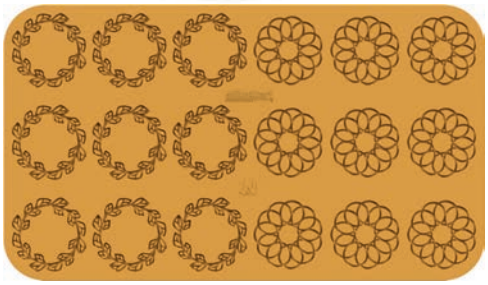
MOULE FLOCON - P.228
Snow flake mould



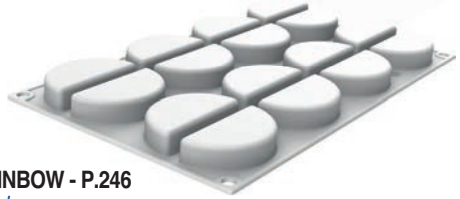


6 SYRIO - P.228
6 Syrio







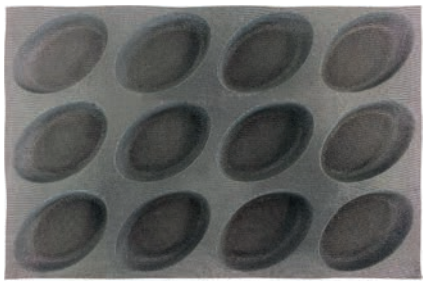


16 RAINBOW - P.246
16 rainbow



24 TARTES FINGER - P.200
24 finger pies

12 BARQUETTES - P.200
12 barquette mould



12 BURGERS OVALES - P.289
12 burgers ovals



TAPIS MARQUEUR À PAINS - P.104
Bread mask



NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024

KIT LIBELLULE - P.315
Dragonfly set



KIT FEUILLE HÊTRE - P.315
Oak leaf set



PAPIER DE CUISSON MICROPERFORÉ - P.392
Microperforated baking paper



MOULES BOIS
P.360 À 362
Wood moulds

NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024



POT EN VERRE AVEC COUVERCLE - P.370
Glass container with plastic lid



BARQUETTE À FRITES - P.356
French fries punnet



ASSIETTE / COUVERTS - P.357
Plate / Cutlery



BARQUETTE SNACKING - P.356
Snaking punnet



LOT DE 6 VERRES - P.358
Colored tumbler



BOITE BURGER - P.356
Burger box



PLATEAU SNACK - P.357
Snack tray



COUVERTS EN COMPOSITE VÉGÉTAL - P.358
Wood composite cutlery





COUVERTS EN INOX - P.358
S/steel cutlery



BOITE NOIRE - P.374
Black box with cover



VERRINE CONSERVE P.372
Canned verrine with lid



BOITE HERMETIQUE - P.357
Box with lid



FLÛTE POLYPRO - P.358
Champagne flute





VERRINE PET RÉUTILISABLE - P.372
Reusable PET container



VERRE TRITAN - INCASSABLE - P.358
Tritan drinking cups - Unbreakable



VERRE - P.358
Tumbler

NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024



MIXEUR BLENDER - P.464
Blender / Mixer



GAUFRIER ROND - P.441
Round waffle maker



CUTTER DE TABLE - P.467
Table cutter



FER À CARAMELISER - P.485
Electrical caramelizer



DÉSHYDRATEUR 10 PLATEAUX - P.450
Food deshydrator



BAC À PÂTE - P.58
Dough container



PLAQUE CHAUFFANTE "SPÉCIAL CHOCOLAT" - P.474
Heating plate



MANIQUE SILICONE GRIPPY - P.139
Sillicone protector



PRESSE À HAMBURGER - P.448
Hamburger press



MADE IN FRANCE

THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUES - P.427 À 431
Electronic thermometers







COLLECTEUR À PÉDALE - P.452
100 L pedal container

NOUVEAUTÉS
NEWS
2023 - 2024







LIVRES - P.549 À 552
Books





FLEURS AZYME - P.533
Wafer flowers





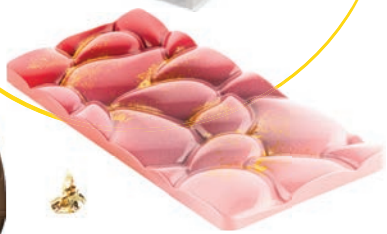


MOULES POUR CHOCOLAT - P.575 À 578
Chocolate moulds



OEUFS MAILLOT - P.557
Chocolate moulds







CAGETTE PIN NATUREL - P.401
Pine wood basket



MANNE OSIER ÉVASÉE - P.400
Wicker basket



MANNE OSIER - P.400
Wicker basket



PLATEAU RIGIDE + CLOCHE - P.500
Melamine stand





LANGUETTE PULPE DE CANNE - P.347
Pastry support in cane pulp





COUPELLE RONDE PLASTIQUE NOIRE - P.347
Black Round plastic tray



CUILLERE À GLACE - P.331
Ice cream spoon

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



CUL DE POULE
Hemispherical edge bowl

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00109	16	9	1	**17.11**
00110	20	10	2	**21.79**
00111	24	12.5	3.6	**24.56**
00112	30	15	7	**30.96**
00113	35	17.5	11.2	**37.87**
00114	40	20	16.8	**54.09**



CUL DE POULE "ECO"
Hemispherical bowl

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00115	18	7.5	1.3	**7.92**
00116	20	10	2	**10.39**
00117	22	11	2.6	**13.32**
00118	25	11	4	**15.41**
00119	30	12	6	**23.07**



CUL DE POULE BORD ROULE RENFORCE
Hemispherical rolled edge bowl

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00120	22	11	2.7	**38.40**
00121	26	13	4	**44.80**
00122	32	17	9.5	**60.12**
00123	36	18	12	**68.24**



00126 - SUPPORT INOX POUR CUL DE POULE **27.32 €**
S/steel bowl stand



BASSINE MF
Bowl, flat bottom

Code	Ø cm	h cm	Litres	€	Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00130	16	8.2	1	**9.55**	**00135**	28	13	5	**19.00**
00131	18	8.5	1.5	**10.29**	**00136**	30	12.8	6	**24.66**
00132	20	9	2	**12.40**	**00137**	32	16.5	8	**32.03**
00133	22	11	3	**14.25**	**00138**	36	17.5	11	**40.96**
00134	26	11	4	**15.31**	**00139**	40	21	14	**46.67**



BASSINE BORD ROULE OUVERT
Rolled edge bowl, flat bottom

Code	Ø cm	h cm	Litres	€	Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00140	16	9	1	**11.17**	**00148**	32	14	8	**23.25**
00142	20	10	2	**11.89**	**00149**	36	15	11.4	**30.40**
00144	24	11.2	3.5	**14.09**	**00150**	40	17.5	15.7	**39.69**
00146	28	12.5	5.5	**18.92**					



BASSINE "ÉCO"
Bowl, flat bottom

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00155	16	6.5	0.5	**3.12**
00156	20	7.5	1.25	**5.20**
00157	24	9.5	2	**7.73**
00158	28	10	2.75	**9.30**
00159	32	10.5	5	**12.40**

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



SEAU
Pail

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00168	16	15.5	1.4	**9.83**
00169	20	20	4.6	**18.52**
00170	24	20.5	5.6	**23.09**
00171	28	25.8	14	**41.84**



SEAU GRADUÉ AVEC PIED
Pail with foot

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00173	31	28.5	12	**89.05**
00174	32.5	32.5	17	**99.38**
00175	34	34.5	19	**124.68**



LOUCHETTE
Ladle

00176 - LOUCHETTE À PIZZA FOND PLAT **25.16 €**
Ø 8.5 cm - 145 ml

00177 - LOUCHETTE OVALE À NAPPER **10.31 €**
Ø 4.5 cm - 2 cl

00178 - LOUCHETTE RONDE À NAPPER **10.31 €**
Ø 4 cm - 2 cl

00179 - LOUCHETTE À BEC **19.41 €**
Ø 6 cm - 5 cl



LOUCHE MONOBLOC
Ladle, one-piece

Code	Ø cm	Litres	€	Code	Ø cm	Litres	€
00180	6	0.06	**6.91**	**00184**	14	0.75	**19.44**
00181	8	0.12	**8.68**	**00185**	16	1	**23.05**
00182	10	0.25	**10.98**	**00186**	18	1.50	**26.85**
00183	12	0.50	**13.25**	**00187**	20	2	**31.73**



00190 CUILLERE DROITE MONOBLOC 37 cm **7.25 €**
Basting spoon, one-piece



00191 CUILLERE DE COTE MONOBLOC 35 cm **7.25 €**
Basting spoon, one-piece



SPATULE UNIE MONOBLOC
Plain spatula

Code	Long cm	Larg cm	€
00192	44	10	**13.63**
00193	47	12	**15.57**



ECUMOIRE MONOBLOC
Skimmer, one-piece

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
00195	8	**6.91**	**00199**	16	**17.55**
00196	10	**8.68**	**00200**	18	**19.55**
00197	12	**11.60**	**00201**	20	**23.21**
00198	14	**13.75**			



SPATULE PERFORÉE MONOBLOC
Perforeted spatula

Code	Long cm	Larg cm	€
00202	44	10	**13.65**
00203	47	12	**15.27**

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



00205 - ENTONNOIR À PISTON 0.8 L "FUNNEL CHOC" **35.25 €**
Funnel

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

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

Passe au lave-vaisselle



00206 - MINI ENTONNOIR À PISTON INOX 0.8 L **49.40 €**
Ø 15 x h 18.5 cm -
avec support
Small automatic confectionery funnel

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





00210 - ENTONNOIR À FONDANT AUTOMATIQUE 1.9 L **85.00 €**
Ø 19 x h 18 cm
avec support et 2 reducteurs Ø 4 et 6 mm
Automatic confectionery funnel

00211 - RÉDUCTEUR Ø 4 mm **10.12 €**
00212 - RÉDUCTEUR Ø 6 mm **10.12 €**
00213 - SUPPORT D'ENTONNOIR - h 15 cm **22.60 €**

Entonnoir à piston tout inox, à 3 débits

Inox 18/10, pour une hygiène parfaite. Etanche en position fermée : pour les crèmes, sauces, ou les liqueurs… Son utilisation facile en fait un outil universel en cuisine comme en pâtisserie.



00208 - ENTONNOIR À FONDANT AUTOMATIQUE 1.9 L **98.75 €**
Ø 19 x h 22 cm
avec support et 3 réducteurs Ø 2, 4 et 6 mm
Automatic confectionery funnel

En acier inoxydable, poignée plastique ergonomique.



00209 - ENTONNOIR À PISTON XL 3.3 L **164.18 €**
Ø 20 x h 38 cm
Large automatic confectionery funnel

Livré avec support et 2 buses Ø 5 et 10 mm
3 débits possibles Ø 15, 10 et 5 mm

Idéal pour les mousses

Grand diamètre de la buse intégrée Ø 15 mm afin de ne pas casser les molécules d'air et préserver l'effet mousseux des préparations : onctuosité sauvegardée.

Parfait pour les mousses, les sauces, caramels, confitures ou coulis épais, etc...

Tout inox : supporte les préparations très chaudes. Cône profond afin de permettre une poussée naturelle sans pression.



USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



PASSE SAUCE RENFORCE TOILE INOX
Conical mesh strainer with wire protection

Code	Ø cm	€
00215	20	139.80
00216	24	143.21



CHINOIS FORT
Chinese strainer

Code	Ø cm	€
00220	16	15.31
00221	18	16.30
00222	20	16.38
00223	24	20.31
00224	26	24.37



PASSE SAUCE TOILE METALLIQUE INOX SOUPLE MAILLE 35
Conical mesh strainer

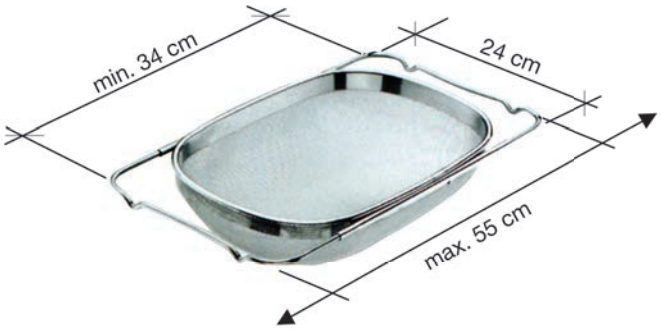
Code	Ø cm	€
00225	20	32.76
00226	24	41.52



00229 - PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE - Ø 20 cm 7.37 €
Round colander



00228 - PASSOIRE A COULIS - Ø 19 cm 26.43 €
Strainer press



00232 - PASSOIRE EXTENSIBLE 25.45 €
Extensible sink strainer



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



PASSOIRE
Round mesh strainer with handle

Code	Ø cm	€
00236	8	5.48
00237	10	7.46
00238	12	8.27
00239	16	10.76
00240	18	15.58
00241	20	22.15



PASSOIRE CONIQUE
Conical colander

Code	Ø cm	h cm	€
00243	30	14.5	102.61
00244	35	16.5	119.68
00245	40	17.5	135.10
00246	45	20	156.84
00247	50	22.5	184.87



PASSOIRE DEMI-SPHÉRIQUE
Hemispherical colander

Code	Ø cm	h cm	€
00248	24	11.5	21.07
00249	30	13.5	31.50

USTENSILES DE CUISINE INOX
COOKING TOOLS S/STEEL



PASSOIRE CONIQUE SUR PIED AVEC 2 POIGNÉES
Conical strainer on stand with 2 handles

Code	Ø cm	h cm	€
00217	32.5	17.5	**62.37**
00218	36.5	18.5	**70.97**
00219	41.5	21	**85.26**



CHINOIS MAILLE FINE - 0.5 x 0.5 mm
Conical strainer fine mesh

Code	Ø cm	€
00258	16	**15.30**
00259	18	**18.25**



PASSOIRE RONDE SUR PIED AVEC 2 POIGNÉES
Round strainer on stand with handles

Code	Ø cm	h cm	€
00267	22.5	9	**12.84**
00268	28.5	10	**21.51**
00269	31.5	12	**22.88**



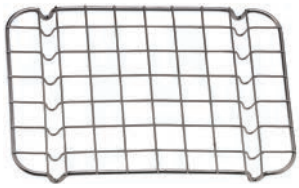
PASSOIRE CARRÉE SUR PIED AVEC 2 POIGNÉES
Round strainer on stand with handles

Code	Dimensions cm	€
00287	17 x 17 x h 6.5	**13.96**
00288	22 x 22 x h 8	**15.68**



PLAT RECTANGULAIRE
Rectangular roasting pan
Spécial four, anses tombantes à charnières

Code	Dimensions cm	€
00315	25 x 18	**7.28**
00316	30 x 22	**9.44**
00317	35 x 26	**12.56**
00318	40 x 28	**15.25**



GRILLE ADAPTABLE SUR PLAT RECTANGULAIRE
Grid

Code	Dimensions cm	€
00351	25 x 18	**2.43**
00357	30 x 22	**3.37**
00358	35 x 26	**3.77**
00359	40 x 28	**4.99**



SET DE 3 BOITES INOX AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
Set 3 food containers with plastic lid

Code	Ø cm	Contenance L	€
00295	14 - 16 - 18	0.75 - 1.20 - 1.50	**13.50**



ENTONNOIR AVEC FILTRE
Funnel with strainer

Code	Ø cm	€
00297	10	**9.77**

BATTERIE DE CUISINE EN TOLE D'ACIER
STEEL POT AND PANS



TOLE D'ACIER blanche - Qualité lourde

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

Sheet steel white - Heavy quality

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



POÊLE À BLINIS
"Blinis" frying pan

Code	Ø cm	€
00969	12	11.44

BASSINE À FRITURE BOMBÉE SANS PANIER
Deep fryer no basket

Code	Ø cm	Litres	€
00940	32	6	40.61
00941	36	8.8	51.72
00942	40	12.2	61.30
00943	45	17.3	80.08
00944	50	23.5	104.49



POÊLE À CREPES
Heavy pancake frying pan

Code	Ø cm	€
00975	18	13.36
00976	20	14.66
00977	22	15.99
00978	24	16.59



PANIER FIL ETAMÉ POUR BASSINE A FRITURE
Basket for deep fryer

Code	Ø cm	€
00952	39	47.74
00953	43	49.71
00954	48	52.42



POÊLE OVALE "À POISSON"
Heavy oval fish frying pan

Code	Long. cm	Larg. cm	€
00982	36	26	56.11
00983	40	28	75.92

IDÉALE POUR SAISIR, DORER, GRILLER...



POÊLE RONDE "RESTAURANT"
Heavy restaurant frying pan

Code	Ø cm	€
00990	22	29.33
00991	24	30.58
00992	26	38.26
00993	28	40.19
00994	30	45.92
00995	32	49.74
00996	36	63.80
00997	40	78.48



COUPE LYONNAISE "PLAT À PAELLA"
Heavy "paella" pan

Code	Ø cm	Litres	€
00960	36	4.3	63.79
00961	40	4.8	78.48

BATTERIE DE CUISINE INOX 18/10
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

- Batterie de cuisine professionnelle inox 18/10 épaisseur de 0.7 mm
- Fond diffuseur triple inox - alu - inox
- Tous feux + induction
- Cuisson régulière et homogène
- Hygiène parfaite et entretien facile

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



FAITOUT AVEC COUVERCLE
Stock pot with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00385	20	8.5	2.6	**36.46**
00386	24	9	4	**45.22**
00387	28	10	6.1	**62.33**
00388	32	12	9.6	**81.97**



MARMITE AVEC COUVERCLE
Stock pot with lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00393	20	13.5	4.2	**41.41**
00394	24	14.5	6.5	**59.68**
00395	28	16.5	10.1	**78.11**
00396	32	17	13.7	**92.60**



00400 - FRITEUSE AVEC PANIER **31.96 €**
Ø 24 x h 10 cm - 4.5 L
Frying pan with basket



00410 - SÉRIE DE 5 CASSEROLES **120.50 €**
Ø 12 - 14 - 16 - 18 - 20 cm
Avec graduations
Set of 5 sauce pans



CASSEROLE
Sauce pan

Code	Ø cm	€
00431	14	**19.55**
00432	16	**23.32**
00433	18	**26.51**
00434	20	**30.45**



POELE
Frying pan

Code	Ø cm	H. cm	€
00405	20	4	**21.47**
00406	24	4.5	**27.13**
00407	28	5	**35.18**
00408	32	5.5	**49.77**



00417 - WOK AVEC FOND HÉMISPHÉRIQUE Ø 36 cm - 5.5 L **146.21 €**
Forme adaptée à la plaque à induction 30997
Wook with semi-spherical botton

BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



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

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

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

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00250	16	7	2	**25.58**



SAUCIÈRE BAIN-MARIE
S/steel bain-marie cooker

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00251	16	12.5	1.5	**37.70**

Acier inoxydable
Tripe fond capsulé inox/alu/inox
Manche bakélite noir
Permet de chauffer à basse température pour fondre du chocolat, maintenir des sauces à température...



CASSEROLE BAIN MARIE
Double paroie
Bain Marie sauce pan

Code	Ø cm	h cm	€
00257	16	9	**22.63**



SAUTEUSE
Saute pan

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00252	20	6	1.9	**37.00**
00253	24	6	2.7	**42.25**
00254	28	6	3.7	**59.48**
00255	32	6	4.7	**69.65**
00256	35	7	6.7	**98.25**





SAUTOIR SANS COUVERCLE "RONDEAU"
Saute pan no lid

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00260	24	9.5	4.3	**49.77**
00261	28	11	6.7	**69.55**
00262	32	12.5	10	**94.20**
00263	35	14	13.6	**123.68**
00264	40	15.5	19.5	**141.95**
00265	45	17	27	**159.70**
00266	50	20	39	**229.66**



FAITOUT SANS COUVERCLE
Stock pot no lid

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00270	24	14	6.3	**56.31**
00271	28	17.5	10.2	**75.26**
00272	32	19	15.2	**95.65**
00273	35	21	20.2	**132.19**
00274	40	25	31.4	**167.95**
00275	45	28	44.5	**189.28**
00276	50	30	59	**264.79**

BATTERIE DE CUISINE INOX PRO 18/10

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION





00278 - CUIT-PÂTES **72.82 €**
h 23 cm
Pasta colander



MARMITE TRAITEUR SANS COUVERCLE
Stock pot no lid

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00280	24	24	10	70.27
00281	28	28	16.5	102.04
00282	32	32	24	142.78
00283	35	35	33.6	172.83
00284	40	40	50	208.38
00285	45	45	72	265.16
00286	50	50	98	422.73

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

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



CASSEROLE SANS COUVERCLE
Sauce pan no lid

Code	Ø cm	h. cm	Litres	€
00289	14	7	1	32.18
00290	16	7.5	1.5	34.38
00291	18	9	2.3	38.41
00292	20	10	3.1	41.62
00293	24	12	5.4	51.54
00294	28	14	8.6	69.29



COUVERCLE UNIVERSEL
Lid all purpose

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
00300	16	10.74	00305	32	21.02
00301	18	12.04	00306	35	24.65
00302	20	13.60	00307	40	29.32
00303	24	14.79	00308	45	35.81
00304	28	16.97	00309	50	43.49



PLAT A ROTIR
Roasting pan

Code	long cm	larg cm	h. cm	Litres	€
00312	40	30	8	8.5	121.15
00313	50	40	8	15	160.48
00314	60	45	8	23	202.08

BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE

STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION

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



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

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00319	28	11	6.7	**93.06**
00320	32	12.5	10	**115.36**
00321	36	14	14.2	**135.48**
00322	40	15.5	19.4	**186.08**



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

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00325	20	13	4	**74.61**
00327	24	14	6.7	**93.30**
00329	28	17.5	10.7	**111.41**
00330	32	18	14.6	**127.91**
00331	36	21.5	21.8	**156.34**
00332	40	24.5	30	**211.34**



MARMITE HAUTE "TRAITEUR" SANS COUVERCLE
Cooking pot no lid

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00335	24	24	10.5	**103.58**
00337	28	28	17.2	**116.08**
00338	32	32	25.7	**149.07**
00339	36	36	36.5	**204.63**
00340	40	40	50	**251.24**



COUVERCLE UNIVERSEL
Lid all-purpose

Code	Ø cm	€
00342	16	**16.49**
00343	20	**17.91**
00345	24	**20.11**
00347	28	**22.19**
00348	32	**28.22**
00349	36	**33.44**
00350	40	**36.24**



PLAT À SAUTER
Round saute pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00354	24	6.5	2.7	**69.54**
00356	28	7	4	**85.58**



CASSEROLE
Sauce pan

Code	Ø cm	H. cm	Litres	€
00360	14	7.5	1.1	**41.24**
00361	16	8	1.6	**46.47**
00362	18	9	2.25	**51.16**
00363	20	10	2.9	**55.75**
00365	24	12	5.4	**75.64**
00367	28	14	8.6	**91.46**

BATTERIE DE CUISINE INOX CHEF LUXE
STAINLESS STEEL POTS AND PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION







SAUTEUSE CONIQUE
Conical saute pan

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00373	16	6	1	**49.01**
00374	20	6.5	1.6	**54.51**
00375	24	7.5	2.7	**63.96**

POÊLE
Frying pan

Code	Ø cm	H. cm	€
00376	20	4	**44.30**
00377	24	4.5	**48.73**
00378	28	5.5	**59.20**
00379	32	6	**70.89**

AUTOCUISEUR INOX PROFESSIONNEL TOUS FEUX
PRESSURE COOKER S/STEEL







AUTOCUISEUR INOX PRO
Pressure cooker s/steel

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00550	32	19.5	15	**437.15**
00551	32	26	20	**451.35**
00552	32	29.5	23	**476.21**

CORPS AUTOCUISEUR INOX SEUL
Pressure cooker stockpot s/steel

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00555	32	19.5	15	**132.21**
00556	32	26	20	**150.46**
00557	32	29.5	23	**166.95**

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

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

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

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

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

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

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

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



Ouverture facile et rapide grâce à son système breveté

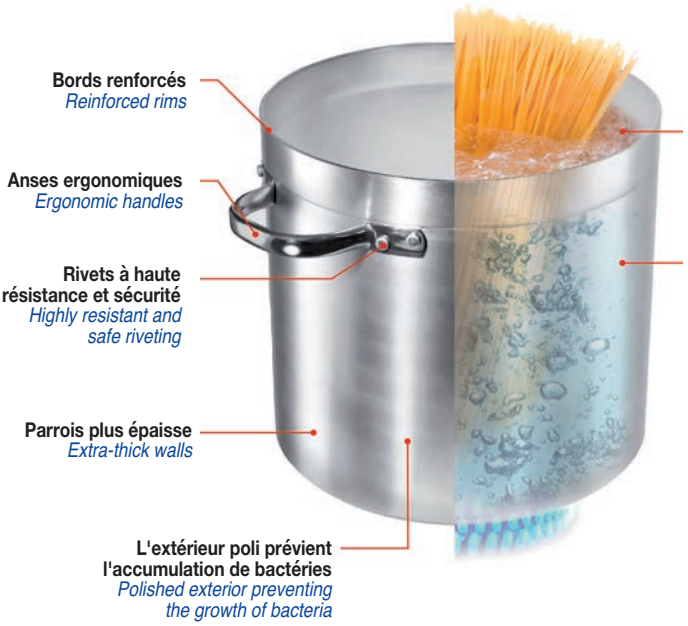


00560 - COUVERCLE INOX SEUL Ø 32 CM **22.30 €**
Lid s/steel

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM
ALUMINIUM POTS AND PANS

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

BATTERIE DE CUISINE EN ALUMINIUM EXTRA FORT
Pure extra strength aluminium cookware







DISQUE RELAIS INOX POUR INDUCTION
Interface disc for induction cooking

Code	Ø cm	€
00890	24	27.31
00891	28	46.82

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



PLAT A SAUTER
Saute pan

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00440	20	5.5	1.75	20.20
00442	24	6	2.75	24.89



CASSEROLE
Sauce pan

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00423	18	9	2	34.36
00424	20	10	3	37.00
00426	24	12	5	43.96



PLAT A SAUTER A ANSES "RONDEAU" SANS COUVERCLE
Casserole without lid

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00450	28	11	6.7	54.70
00451	32	12.5	10	64.41
00452	35	14	13	74.68
00453	40	16	20	90.98
00454	45	18	28	107.95
00455	50	21	41	130.27

BATTERIE DE CUISINE ALUMINIUM
ALUMINIUM POTS AND PANS



MARMITE HAUTE "TRAITEUR" SANS COUVERCLE
Stock pot without lid

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00460	24	24	10	66.43
00461	28	28	16.5	81.17
00463	35	35	33.6	115.94
00465	40	40	50	149.42
00466	45	45	72	176.46
00467	50	50	98	207.13



MARMITE BASSE "À RAGOUT" SANS COUVERCLE
Casserole without lid

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00470	24	14	6.3	56.00
00471	28	17.5	10.2	65.35
00472	32	19	15.2	85.27
00474	35	21	20.2	89.84
00475	40	25	31.4	118.49
00476	45	28	44.5	127.73
00477	50	31	60.8	174.02



COUVERCLE
Lid

Code	Ø cm	€
00482	24	18.01
00484	28	20.81
00485	30	21.35
00486	32	23.98
00488	35	26.47
00490	40	30.83
00491	45	33.79
00492	50	39.70



PLAT À ROTIR
Roasting pan

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
00506	40	30	6.5	52.16
00508	50	35	7	71.88
00510	60	40	9	95.86



PASSOIRE À LÉGUMES
Vegetable, colander

Code	Ø cm	h cm	€
00532	40	17.5	114.08

POÊLES ANTI-ADHÉSIVES
NON-STICK FRYING PANS

GAZ VITRO ELECTR INDUCTION



POÊLE ALUMINIUM REVÊTEMENT CÉRAMIQUE
Ceramic coating aluminium fry pan

Code	Ø cm	h cm	€
00752	20	4	29.79
00753	24	4.5	38.51
00754	28	5	47.18
00755	32	5.5	57.25

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



Avantages : Rapidité de transmission et répartition de la chaleur.



POÊLE RONDE ALUMINIUM
Round frying pan, aluminium

Code	Ø cm	h cm	€
00756	20	4	22.68
00757	24	4.5	29.12
00758	28	5	33.63
00759	32	5.5	39.76



POÊLE À CRÈPES ALUMINIUM
Crèpe pan, aluminium

Code	Ø cm	h cm	€
00772	20	1.7	13.89
00773	23	2	16.61
00774	26	2	18.54
00776	28	2	20.96





00789 - WOK ACIER INOXYDABLE + ALUMINIUM 164.42 €
Revêtement EXCALIBUR Ø 36 cm - Fond plat
S/steel, Excalibur coating wok pan



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

Code	Ø cm	h cm	€
00791	18	3.5	48.84
00792	20	3.8	50.03
00793	22	4.2	54.81
00794	24	4.6	58.49
00795	26	5	65.29
00796	28	5.5	71.05
00797	32	6	83.40
00798	36	6	114.60
00799	40	6.5	132.92





00778 - POÊLE À BLINIS ALUMINIUM 14.28 €
Ø 14 x h 2.8 cm
Aluminium blinis pan



POÊLE ACIER INOXYDABLE TRIPLY
S/steel, coating fry pan

Code	Ø cm	h cm	€
00843	18	4.3	28.64
00844	20	4.5	31.11
00845	22	4.7	32.10
00846	24	5	36.28
00847	26	5	39.27
00848	28	5.4	43.10

POÊLES ANTI-ADHÉSIVES
NON-STICK FRYING PANS

GAZ VITRO ELECTR TOUS FEUX SAUF INDUCTION



POÊLE RONDE ALUMINIUM
4 levels shelf

Code	Ø cm	h cm	€
00760	20	4	**16.92**
00761	24	4	**23.77**
00762	28	4	**28.91**
00763	32	5.5	**33.79**
00764	36	6	**41.05**
00765	40	6.5	**47.80**





POÊLE À POISSON ALUMINIUM
Oval fish frying pan, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
00770	36	26	5	**66.98**
00771	40	28	5	**69.73**



CRÊPIÈRE ALUMINIUM
Pancake frying pan, aluminium

Code	Ø cm	€
00766	22	**16.68**
00767	26	**22.99**
00768	30	**34.52**



00775 - POÊLE RECTANGULAIRE ALUMINIUM 38 x 26 x h 4 cm 58.64 €
Rectangular frying pan, aluminium





00777 - POÊLE A BLINIS ALUMINIUM Ø12 x h 2 cm 10.07 €
Blinis frying pan, aluminium

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM

NON STICK POT AND PANS, CAST ALUMINIUM



GAZ VITRO ELECTR INDUCTION

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



POELE RONDE

Round frying pan

Code	Ø cm	h cm	€
00800	20	5	**71.75**
00801	24	5	**75.83**
00802	28	5	**86.20**
00803	32	5	**107.75**



SAUTEUSE 2 POIGNÉES

Saute pan

Code	Ø cm	h cm	€
00810	20	8	**77.19**
00811	24	8	**81.60**
00812	28	8	**95.37**
00813	32	8	**107.72**



00804 - POÊLE À POISSON OVALE - 35 x 24 cm **102.77 €**

Oval fish frying pan



COCOTTE RONDE

Round casserole

Code	Ø cm	h cm	€
00816	20	10	**85.60**
00817	24	10	**92.42**
00818	28	12	**102.74**



00820 - POÊLE À CRÈPES Ø 28 cm **93.09 €**

Pancakes frying pan



SAUTEUSE RONDE

Round saute pan

Code	Ø cm	h cm	€
00806	20	7	**75.13**
00807	24	7	**78.05**
00808	28	7	**88.71**



00825 - WOK Ø 32 cm **101.57 €**

Wok



00809 - POÊLE "GRILL" CARRÉE - 28 x 28 cm **97.66 €**

"Grill" square pan



COUVERCLE EN VERRE

Glass lid

Code	Ø cm	€
00829	16	**4.94**
00830	20	**5.25**
00831	24	**6.18**
00832	28	**6.86**
00833	32	**7.58**

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM

NON STICK POT AND PANS, CAST ALUMINIUM



POÊLE
Frying pan

Code	Ø cm	h cm	€
00835	20	5	**22.87**
00836	24	5.6	**29.50**
00837	28	6.2	**37.57**
00838	30	6.5	**41.13**



SAUTEUSE
Saute pan

Code	Ø cm	h cm	€
00841	24	7	**30.38**
00842	28	7.5	**38.03**



00850 - CRÉPIÈRE de 28 cm **30.92 €**
Pancake pan



POÊLE GRILL CARRÉE
Square grill pan

Code	Dim cm	€
00852	28 x 28	**38.83**



00855 - WOK Ø 28 cm **35.16 €**
Wok



00854 - PLAT À ROTIR 40 x 26 cm **47.72 €**
Roasting pan



FAITOUT BAS + COUVERCLE VERRE
Low casserole with lid

Code	Ø cm	h cm	l cm	€
00856	32	9.5	5	**57.72**
00857	36	9.5	6.5	**59.84**



FAITOUT HAUT + COUVERCLE VERRE
Casserole with lid

Code	Ø cm	h cm	l cm	€
00858	32	16.5	10	**61.82**
00859	36	17.5	13.4	**81.98**

BATTERIE DE CUISINE FONTE D'ALUMINIUM "GRANIT PRO"

NON STICK POT AND PANS

GAZ · VITRO · ELECTR · INDUCTION · LAVE VAISSELLE



POÊLE
Frying pan

Code	Ø cm	h cm	€
00870	20	5	**29.42**
00871	24	5.6	**37.65**
00872	28	6.2	**47.33**
00873	32	6.5	**57.45**

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



00876 - SAUTEUSE Ø 28 cm avec couvercle 72.37 €
Saute pan



00875 - CRÉPIÈRE de 28 cm 42.60 €
Pancake pan



FAITOUT + COUVERCLE VERRE
Casserole with lid

Code	Ø cm	h cm	€
00880	24	13.5	**53.95**
00881	28	14.5	**77.10**



00879 - WOK de 28 cm - h 8.5 cm 47.85 €
Wok pan

BATTERIE FONTE D'ALUMINIUM

CAST IRON

GAZ · VITRO · ELECTR · INDUCTION · FOUR · LAVE VAISSELLE

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



MINI COCOTTE RONDE
Round small casserole

Code	Ø cm	h cm	L	€
00910	10	5.0	0.24	**24.12**
00911	14	7.5	0.90	**35.44**

De la cuisine à la table



MINI COCOTTE OVALE
oval small casserole

Code	Dim cm	h cm	L	€
00916	12 x 8.5	5.0	0.25	**24.01**



COCOTTE RONDE
Round casserole

Code	Ø cm	h cm	L	€
00912	16	7.0	1.30	**57.95**
00913	20	8.0	2.40	**76.35**
00914	24	10.0	4.20	**95.55**
00915	28	11.5	6.70	**116.92**



COCOTTE OVALE
Oval casserole

Code	Dim cm	h cm	L	€
00917	26 x 20	9.0	3.5	**87.20**
00918	31 x 25	11.0	6.3	**120.13**

GAMME PATISSERIE CUIVRE
COPPER RANGE



MADE IN FRANCE

BASSINE À BLANC
Bowl for egg with ring

Code	Ø cm	Litres	€
00590	20	1.5	**98.00**
00591	26	3	**115.68**
00592	32	5	**188.84**



BASSINE À BLANC
Bowl for egg white with ring

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00600	26	13	4.6	**145.06**
00601	30	15	7	**165.90**
00602	35	18	10	**325.87**
00603	40	20	16	**432.84**



BASSINE À CONFITURE CUIVRE MARTELÉ
Jam bowl

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00605	36	13	11	**311.90**
00606	40	15	15	**348.91**



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

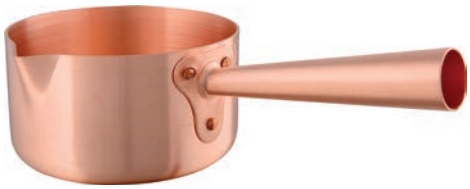
TOUS FEUX SAUF INDUCTION



00617 - BASSINE À CONFITURE 233.14 €
Jam bowl
Ø 40 cm - Cuivre massif lisse - 12 l



00609 - BASSINE À GELÉE 64.48 €
Jam bowl
Ø 26.5 cm - h 14 cm - 4 litres
Cuivre massif lisse
Anses fonte



"POELON" TOUT CUIVRE
Sugar pan

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00610	12	7	0.8	**166.40**
00611	14	8	1.2	**168.06**
00612	16	9	1.8	**178.90**
00613	18	10	2.5	**184.90**
00614	20	11	3.5	**194.90**

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



POELON À SABAYON
Zabaglione bowl

Code	Ø cm	h cm	Litres	€
00619	20	14.5	3.5	**178.34**

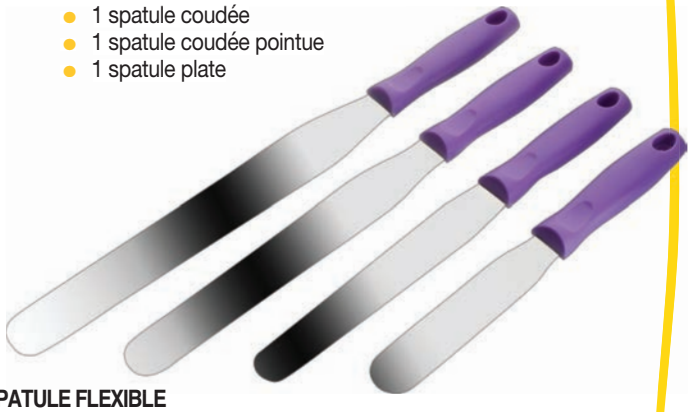
SPATULES INOX
SPATULAS S/STEEL



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

Prépare and serve allergen free foods...

01432 - LOT DE 3 MINI SPATULES 10 cm 10.33 €
Set of 3 mini spatulas
- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



SPATULE FLEXIBLE
Pastry spatula

Code	Long cm	€
01444	10	3.90
01445	15	5.73
01446	20	7.95
01447	25	9.18
01448	30	11.05



SPATULE COUDÉE
Bent spatula

Code	Long cm	€
01449	10	4.10
01450	15	5.93
01451	20	8.15
01452	25	9.53
01453	30	11.40



01454 - PELLE À TARTE 5.95 €
Cake server
25 x 6 cm



01455 - SPATULE TRIANGULAIRE 6.85 €
Cleaning spatula
25 x 10 cm



01456 - SPATULE RECTANGULAIRE XL 13.75 €
Rectangular spatula XL
32 x 12 cm



01457 - SPATULE RECTANGULAIRE 8.36 €
Rectangular spatula
27 x 7 cm



01458 - COUPE PÂTE 9.07€
Dough scraper
15 x 11 cm

GAMME SPATULES & PELLES INOX MF

SPATULA AND TURNER STAINLESS STEEL, PLASTIC HANDLE

LAME ACIER INOXYDABLE ; MANCHE SURMOULÉ EN POLYPROPYLÈNE NOIR



SPATULE FLEXIBLE

Pastry spatula

Code	long. cm	€
01000	10	**8.03**
01001	14	**8.92**
01002	18	**9.56**
01003	20	**10.07**
01004	23	**12.49**
01005	27	**14.40**
01006	30	**16.77**
01007	35	**18.36**





SPATULE COUDÉE

Bent spatula

Code	long. cm	€
01015	21	**14.28**
01016	27	**15.17**



SPATULE TRIANGULAIRE

Cleaning spatula

Code	larg. cm	€
01020	8	**8.28**
01021	10	**9.18**
01022	12	**9.56**



01030 - PELLE COUDÉE PLEINE 20 x 7,5 cm **14.40 €**

Bent turner



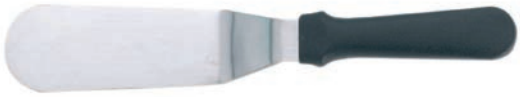
01031 - PELLE COUDÉE PERFORÉE 20 x 7,5 cm **14.91 €**

Bent turner



01033 - PELLE À HAMBURGER - 15 x 7.5 cm **11.94 €**

Hamburger turner



01036 - PELLE À PIZZA - 13 x 5 cm **10.25 €**

Pizza turner



01038 - PELLE À GATEAU - 11 cm **8.28 €**

Cake server



01039 - TARTINEUR - 8.5 x 3 cm **3.80 €**

Spreader

Les dimensions correspondent à la longueur de la partie inox

COUTEAUX “GAMME UNIVERSAL”
UNIVERSAL KNIVES



NITRUM© ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL ACIER INOXYDABLE ACCIAIO INOSSIDABILE — NSF — BACTIPROOF

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

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM© de très haute tenue.

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



50000 - COUTEAU OFFICE 7.5 cm 12.68 €
Paring knife



50002 - COUTEAU OFFICE 10 cm 12.85 €
Paring knife



50004 - COUTEAU CRANTÉ 13 cm 16.10 €
Serrated knife



50005 - COUTEAU MULTI-USAGES 15 cm 16.82 €
Multi-purpose knife



50007 - FOURCHETTE 16 cm 17.70 €
Carving fork



50010 - FILET DE SOLE 16 cm 18.33 €
Filet knife



COUTEAU DE CUISINE
Chef’s knife

Code	Long. cm	€
50012	15	18.74
50013	20	25.04
50014	25	33.44
50015	30	41.76



50016 - COUTEAU À DÉCOUPER 14 cm 18.01 €
Cutting knife

A knife designed for the every day without compromising design.

Exclusive, high usable and lasting NITRUM© stainless steel.

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



COUTEAU À PAIN
Bread knife

Code	Long. cm	€
50017	20	19.70
50018	25	24.15



50019 - COUTEAU À GÉNOISE 30 cm 30.81 €
Pastry serrated knife, stainless steel

Couteaux style japonais
Japanese style knife



50020 - COUTEAU SANTOKU 17 cm 30.70 €
Lame alvéolée
SANTOKU knife



50021 - COUTEAU DEBA 17 cm 45.73 €
DEBA knife



50022 - COUTEAU USUBA 17.5 cm 36.71 €
USUBA knife



50023 - COUTEAU YANAGIBA 24 cm 48.59 €
YANAGIBA knife

COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP

HACCP KITCHEN KNIVES



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

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

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

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



COUTEAU OFFICE 10 cm
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
01040	Noir	Black	3.15
01041	Rouge	Red	3.15
01042	Jaune	Yellow	3.15
01043	Vert	Green	3.15
01044	Bleu	Blue	3.15
01045	Blanc	White	3.15
01046	Marron	Brown	3.15
01034	Rose	Pink	3.15



COUTEAU CUISINE CHEF 20 cm
Chef's knife

Code	Couleur	Color	€
01061	Noir	Black	18.93
01062	Rouge	Red	18.93
01063	Jaune	Yellow	18.93
01065	Vert	Green	18.93
01068	Bleu	Blue	18.93
01069	Blanc	White	18.93
01071	Marron	Brown	18.93
01035	Rose	Pink	18.93



COUTEAU OFFICE CRANTÉ 10 cm
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
01047	Noir	Black	3.33
01048	Rouge	Red	3.33
01049	Jaune	Yellow	3.33
01051	Vert	Green	3.33
01052	Bleu	Blue	3.33
01053	Blanc	White	3.33
01055	Marron	Brown	3.33



COUTEAU CUISINE CHEF 25 cm
Chef's knife

Code	Couleur	Color	€
01072	Noir	Black	20.48
01075	Rouge	Red	20.48
01076	Jaune	Yellow	20.48
01077	Vert	Green	20.48
01079	Bleu	Blue	20.48
01081	Blanc	White	20.48
01083	Marron	Brown	20.48



COUTEAU À PAIN 25 cm
Bread knife

Code	Couleur	Color	€
01140	Blanc	White	17.29
01141	Jaune	Yellow	17.29
01142	Marron	Brown	17.29



01037 - COUTEAU À PAIN 20 cm **13.41 €**
Bread knife

COUTEAUX INOX MANCHE COULEUR - HACCP

HACCP KITCHEN KNIVES



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

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

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

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



COUTEAU CHEF AVEC DENTS 20 cm
Serrated chef's knife

Code	Couleur	*Color*	€
01143	**Noir**	*Black*	20.67
01144	**Jaune**	*Yellow*	20.67

Spécialement conçu pour la découpe de gros fruits et légumes (pastèques, ananas, melons, potirons...)

Knife for big fruits and vegetables...



COUTEAU CHEF AVEC DENTS 25 cm
Serrated chef's knife

Code	Couleur	*Color*	€
01145	**Noir**	*Black*	22.20
01146	**Jaune**	*Yellow*	22.20



COUTEAU FILET DE SOLE 17 cm
Fillet knife

Code	Couleur	*Color*	€
01147	**Noir**	*Black*	15.75
01148	**Bleu**	*Blue*	15.75



COUTEAU À SAIGNER 13 cm
Butcher knife

Code	Couleur	*Color*	€
01161	**Rouge**	*Red*	14.32
01162	**Jaune**	*Yellow*	14.32



COUTEAU DE BOUCHER 21 cm
Butcher knife

Code	Couleur	*Color*	€
01163	**Rouge**	*Red*	16.62
01164	**Jaune**	*Yellow*	16.62



COUTEAU DE BOUCHER 25 cm
Butcher knife

Code	Couleur	*Color*	€
01165	**Rouge**	*Red*	20.20
01166	**Jaune**	*Yellow*	20.20



COUTEAU DE BOUCHER 30 cm
Butcher knife

Code	Couleur	*Color*	€
01167	**Rouge**	*Red*	23.94
01168	**Jaune**	*Yellow*	23.94



COUTEAU À DÉSOSSER 16 cm
Butcher knife

Code	Couleur	*Color*	€
01173	**Rouge**	*Red*	14.20
01174	**Jaune**	*Yellow*	14.20

COUTELLERIE
KNIVES COLLECTION

COLLECTION COULEURS
Colors collection



COUTEAU OFFICE 8 cm
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
50100	NOIR	Black	6.60
50101	ANIS	Green	6.60
50102	JAUNE	Yellow	6.60
50103	FUSCHIA	Fuschia	6.60
50104	ROUGE	Red	6.60
50105	ORANGE	Orange	6.60
50106	MAUVE	Mauve	6.60
50107	TURQUOISE	Turquoise	6.60



COUTEAU STEACK CRANTÉ 11.5 cm
Steack knife

Code	Couleur	Color	€
50120	NOIR	Black	7.48
50121	ANIS	Green	7.48
50122	JAUNE	Yellow	7.48
50123	FUSCHIA	Fuschia	7.48
50124	ROUGE	Red	7.48
50125	ORANGE	Orange	7.48
50126	MAUVE	Mauve	7.48
50127	TURQUOISE	Turquoise	7.48



COUTEAU OFFICE 10 cm
Paring knife

Code	Couleur	Color	€
50110	NOIR	Black	7.88
50111	ANIS	Green	7.88
50112	JAUNE	Yellow	7.88
50113	FUSCHIA	Fuschia	7.88
50114	ROUGE	Red	7.88
50115	ORANGE	Orange	7.88
50116	MAUVE	Mauve	7.88
50117	TURQUOISE	Turquoise	7.88



COUTEAU DE TABLE CRANTÉ 10.5 cm
Table knife

Code	Couleur	Color	€
50130	NOIR	Black	7.48
50131	ANIS	Green	7.48
50132	JAUNE	Yellow	7.48
50133	FUSCHIA	Fuschia	7.48
50134	ROUGE	Red	7.48
50135	ORANGE	Orange	7.48
50136	MAUVE	Mauve	7.48
50137	TURQUOISE	Turquoise	7.48

COUTEAUX À STEACK
STEACK KNIVES, S/STEEL





50145 - COUTEAU DALLAS 12.5 cm 5.32 €
Dallas knife



50140 - COUTEAU REFLEX 12 cm 0.91 €
Reflex knife



50146 - COUTEAU DALLAS 12.5 cm 7.23 €
Manche bois
Dallas knife, wood handle



50142 - COUTEAU FORGÉ TOUT INOX 11 cm 13.47 €
S/Steel forged knife



50149 - COUTEAU LE THIERS 11.5 cm 23.17 €
Manche rouge nacré
Le Thiers knife



50144 - COUTEAU ÉVOLUTION 12 cm 4.23 €
Evolution knife



50148 - COUTEAU LE THIERS 11.5 cm 23.17 €
Manche noir
Le Thiers knife

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTEAUX GAMME FUSO
FUSO RANGE



Fuso nitro+

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

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



50040 - COUTEAU OFFICE 10 cm **40.21 €**
Paring knife



50041 - COUTEAU STEAK 13 cm **43.23 €**
Steak knife



50043 - COUTEAU LÉGUFRUIT 12 cm **43.23 €**
Utility knife



COUTEAU CHEF
Chef's knife

Code	Long. cm	€
50045	15	69.17
50046	20	81.10
50047	25	94.62



50050 - COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ 18 cm **82.24 €**
Santoku knife



50051 - COUTEAU JAMBON SAUMON ALVÉOLÉ 30 cm **77.69 €**
Ham/Salmon knife



50053 - COUTEAU À DÉCOUPER "YATAGAN" 20 cm **69.03 €**
Yatagan carving knife



50054 - COUTEAU À FILETER 20 cm **59.58 €**
Flexible fillet knife



50055 - COUTEAU À PAIN 20 cm **71.42 €**
Bread knife

- Design
- Sécurité
- Précision
- Performance



COUTEAUX GAMME SANELLI
SANELLI RANGE



Les lames acier inoxydables sont :

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

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

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



01050 - COUTEAU ECONOME - 7 cm 11.53 €
Peeler



01054 - COUTEAU A TOMATE - 12 cm 14.45 €
Tomato knife



01060 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm 11.73 €
Paring knife



01064 - SPATULE TRIANGULAIRE - 10 cm 32.77 €
Cleaning spatula



SPATULE FLEXIBLE
Pastry spatula

Code	Long.cm	€
01066	18	30.30
01067	27	35.23



01070 - FOURCHETTE 2 DENTS - 33 cm 61.90 €
Meat fork



COUTEAU À GÉNOISE
Pastry serrated knife

Code	Long.cm	€
01073	24	28.24
01074	32	38.96



01078 - FILET DE SOLE - 18 cm 28.18 €
Filet knife



01080 - COUTEAU JAPONAIS - 18 cm 36.85 €
Japan knife



01082 - COUTEAU A PATE - 25 cm 48.77 €
Dough knife



01085 - COUTEAU A SAIGNER - 14 cm 30.38 €
Boning knife



01090 - COUTEAU A DESOSSER - 14 cm 27.44 €
Boning knife



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher's knife

Code	Long.cm	€
01095	22	37.31
01096	27	46.84



COUTEAU DE CUISINE
Cook's knife

Code	Long.cm	€
01100	20	32.90
01101	24	41.72
01102	30	54.63



01110 - FUSIL MECHE RONDE - 30 cm 57.10 €
Butcher steel, round bit

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTEAUX INOX «COLOUR PROF»
«COLOUR PROF» PROFESSIONNAL KNIVES

Viandes crues
Raw meat

Légumes crus
Raw vegetable

Viandes cuites et charcuteries
Cooked meats

Poissons crus
Raw fish

Fruits et salades
Salads and fruits

Laitages, pains et viennoiseries
Bakery and dairy products

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

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

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

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



01103 - COUTEAU OFFICE 8 cm **10.11 €**
Paring knife



COUTEAU DE CUISINE
Chef's knife

Code	Long.cm	€
01105	20	**22.90**
01106	25	**24.65**
01107	30	**27.89**



01108 - COUTEAU SANTOKU ALVÉOLÉ 18 cm **30.86 €**
Santoku knife



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher knife

Code	Long.cm	€
01111	15	**18.18**
01112	20	**19.96**
01113	25	**24.51**
01114	30	**31.10**



01119 - COUTEAU À DÉSOSSER 15 cm **17.53 €**
Boning knife



01120 - COUTEAU TRANCHELARD 20 cm **19.73 €**
Slicing knife



01125 - COUTEAU FILET DE SOLE 17 cm **17.73 €**
Filleting knife



COUTEAU À GÉNOISE
Pastry knife serrated

Code	Long.cm	€
01128	25	**24.65**
01129	30	**25.64**

GAMME SABATIER INOX
SABATIER KNIFE RANGE, S/STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



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



01150 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm 15.15 €
Paring knife



01152 - COUTEAU À DÉSOSSER - 13 cm 23.28 €
Boning knife



01153 - COUTEAU À STEAK - 11 cm 12.07 €
Steak knife



01154 - COUTEAU À STEAK - 11 cm 13.18 €
Lame crantée
Steak knife serrated



COUTEAU DE CUISINE
Kitchen knife

Code	Long cm	€
01155	15	25.11
01156	20	32.20
01157	25	42.04
01158	30	69.79
01159	35	128.25



01160 - COUTEAU SANTOKU - 18 cm 43.32 €
Santoku knife



01170 - COUTEAU TRANCHELARD - 25 cm 57.32 €
Slicer



01172 - FILET DE SOLE FLEXIBLE - 19 cm 38.85 €
Flexible filet knife



01175 - FOURCHETTE CHEF BAÏONNETTE - 17 cm 30.92 €
Chef fork



01177 - COUTEAU À DÉCOUPER - 20 cm 33.10 €
Carving knife



01178 - COUTEAU À PAIN - 20 cm 34.80 €
Carving knife

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



BARRE AIMANTÉE ULTRA PUISSANTE
Magnetic knifes rack

Code	Long cm	€
01182	60	**56.15**
01183	38	**25.88**



01185 - COUTEAU D'OFFICE - 10 cm **6.24 €**
Paring knife



COUTEAU D'OFFICE
Paring knife

Code	Long cm	€
01186	8	**14.39**
01187	10	**15.16**



COUTEAU D'OFFICE "MF"
Paring knife

Code	Long cm	€
01191	8	**16.02**
01192	9	**16.17**
01193	10	**16.52**



COUTEAU DE CUISINE MITRE ALU
Cook's knife

Code	Long. cm	€
01210	15	**29.36**
01211	20	**34.63**
01212	23	**42.91**

Code	Long. cm	€
01213	26	**48.21**
01214	30	**58.91**



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher's knife

Code	Long. cm	€
01220	14	**19.43**
01221	17	**21.91**
01222	20	**24.67**
01223	23	**27.92**

Code	Long. cm	€
01224	25	**30.86**
01225	28	**34.38**
01226	30	**38.68**
01227	35	**45.76**



COUTEAU À DÉSOSSER DROIT
Boning knife

Code	Long cm	€
01230	14	**19.43**
01231	17	**21.91**



COUTEAU À DÉSOSSER
Boning knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01235	11	**18.76**
01236	14	**19.43**
01237	17	**21.91**



COUTEAU À SAIGNER
Boning knife, stainless steel

Code	Long. cm	€
01240	11	**18.76**
01241	14	**19.43**
01242	17	**21.91**

Code	Long. cm	€
01243	20	**24.67**
01244	23	**27.78**



COUTEAU TRANCHEUR ALVÉOLÉ
Slicer, stainless steel

Code	Long cm	€
01250	23	**38.68**
01251	25	**42.03**

Code	Long cm	€
01252	28	**42.55**
01253	30	**49.76**



01255 - COUTEAU À ABATTRE 30 cm **70.74 €**
Bone splitter, stainless steel

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



COUTEAU TRANCHELARD
Slicer, stainless steel

Code	Long cm	€
01258	28	**26.97**
01259	33	**28.83**



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE ALVÉOLÉE
Ham knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01270	28	**28.62**
01271	33	**30.35**



COUTEAU À JAMBON LAME ÉTROITE
Ham knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01275	28	**20.83**
01276	33	**25.72**



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

Code	Long cm	€
01278	40	**60.65**
01279	50	**64.20**

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

Code	Long cm	€
01280	40	**98.76**
01281	50	**102.39**



LAME DE RECHANGE 20 mm
Spare blade

Code	Désignation	Long cm	€
01283	Pour scie de 40 cm	45	**10.28**
01284	Pour scie de 50 cm	55	**11.94**

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame



01294 - **BERCEUSE DOUBLE LAME 23 cm** **28.55 €**
Mincing knife



01295 - **BERCEUSE 1 LAME - 23 cm** **18.97 €**
Mincing knife



01296 - **FEUILLE À PÂTE MANCHE ABS - 17 cm** **41.41 €**
Pate knife



COUPERET MANCHE ABS
Cleaver

Code	Long cm	€
01297	16	**38.52**
01298	18	**47.35**
01299	21	**50.52**



FEUILLE DOS DROIT MANCHE ABS
Cleaver

Code	Long cm	€
01313	24	**61.95**
01314	28	**66.97**



01320 - **SCIE À GÉNOISE - 50 cm** **140.36 €**
Hauteur réglable de la coupe
Pastry saw

01321 - **LAME DE RECHANGE** **33.43 €**
Spare blade

AIGUISEURS ET FUSILS
STEEL SHARPENING TOOLS



01322 - AIGUISEUR ELECTRIQUE 139.10 €
Electrical sharpener

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant :

- **Position 1 :** disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé.
- **Position 2 :** disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant.
- Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame.
- Le guidage de la lame est assuré par la fente et donne l'angle idéal, ce qui permet à toute personne sans formation d'utiliser notre appareil.
- Dimensions : L 220 x H 70 x l 90 mm - Poids : 1.150 Kg
- Voltage : 220 V



01323 - AIGUISEUR ELECTRIQUE PROFESSIONNEL 273.20 €
Electrical sharpener

- Facile à utiliser : guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.
- Efficacité "redoutable" grâce à son système de bandes abrasives.
- Moteur puissant.
- Bande de rechange disponible en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage.
- Dimensions : 320 x 120 x 110 mm - Poids : 2.2 Kg - Voltage : 230 V



01324 - AFFUTEUR À MAIN 19 cm 25.98 €
Manual sharpener

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



01325 - AFFUTEUSE ELECTRIQUE 33.72 €
Electric knife sharpener

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

01329 - AFFUTEUR MANUEL À VENTOUSE 8.95 €
Manual sharpener

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





01327 - PIERRE À AFFUTER NATURELLE - 24 cm 11.44 €
Sharpening stone



01328 - PIERRE À AFFUTER au corindon très abrasive 6.93 €
24 x 3 x 1.5 cm
Sharpening stone



01330 - FUSIL DE CUISINE MANCHE ABS 7.60 €
MÈCHE RONDE - 20 cm
Home steel



01331 - FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE PLASTIQUE 17.24 €
MÈCHE RONDE - 30 cm
Round steel



01332 - FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS 36.28 €
MÈCHE RONDE - 30 cm
Round steel



01335 - FUSIL PROFESSIONNEL MANCHE ABS 46.95 €
MÈCHE OVALE - 30 cm
Oval steel



01337 - FUSIL PROFESSIONNEL EXTRA LARGE MANCHE ABS
MÈCHE PLATE - 27 cm 89.93 €
Flat steel



01338 - FUSIL MÈCHE PLATE MANCHE ABS 33.68 €
30 cm
Flat steel sharpening

COUTELLERIE
KNIVES STEEL

LAME ACIER INOXYDABLE - MANCHE ABS



01339 - **FOURCHETTE DE CHEF - 32 cm** **22.60 €**
Chef's fork



FOURCHETTE 2 DENTS
Meat fork

Code	Long cm	€
01350	26	12.05
01351	32	15.17



01358 - **FOURCHETTE 4 DENTS - 25 cm** **14.42 €**
Fork



01359 - **PELLE GRILLE - 26 cm** **14.42 €**
Spatula



01362 - **PELLE PLEINE - 26 cm** **14.42 €**
Spatula



01364 - **PELLE À TROUS - 15 x 8 cm** **14.42 €**
Spatula



01366 - **PELLE DE CUISINE - 15 cm** **11.75 €**
Kitchen spatula



01367 - **PELLE À LASAGNE DENTELÉE - 15 x 8 cm** **19.63 €**
Serrated lasagne lifter



01368 - **PELLE À FRITURE - 17 cm** **5.89 €**
Frying spatula



01369 - **PELLE POISSON AJOURÉE** **34.77 €**
Long. : 33 - Larg. : 20.6 cm
Sloted fish spatula



01370 - **PELLE PLANCHA** **17.56 €**
Long. : 26 - Larg. : 10 cm
Griddle spatula



01378 - **PELLE PLANCHA GM** **16.09 €**
Long. : 26 - Larg. : 16 cm
Griddle spatula



01371 - **PRESSE ALIMENTS POUR PLANCHA** **23.27 €**
Long. : 21 - Larg. : 11 cm
Food press
- Permet une cuisson homogène des aliments.



01372 - **CUILLÈRE À RIZ ET À GLACE** **20.47 €**
Long. : 25 - Larg. : 7 cm
Rice spoon and ice cream spoon



01373 - **CUILLÈRE À SPAGHETTI** **22.70 €**
Long. : 30 cm
Spaghetti spoon



01374 - **PRESSÉE DE POMME DE TERRE** **23.59 €**
Long. : 26 - Larg. : 8 cm
Potato masher

COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE
PASTRY AND BAKERY KNIVES



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

Code	Long cm	€
01375	28	**47.00**
01376	30	**49.80**
01377	33	**53.15**



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

Code	Long cm	€
01380	28	**30.95**
01381	33	**33.20**



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

Code	Long cm	€
01385	28	**27.76**
01386	33	**30.57**
01387	38	**37.60**



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

Code	Long cm	€
01390	21	**22.50**
01391	23	**24.68**
01392	25	**26.87**
01393	30	**29.93**
01394	35	**34.75**



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

Code	Long cm	€
01395	50	**40.64**
01397	70	**110.40**

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

LAME ACIER INOXYDABLE



01396 - **PLANCHE BOIS pour la découpe du pain 47.5 x 32 cm (vendue sans couteau)** **38.45 €**
Bread cutter board



01398 - **COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI 25 cm Grille amovible - 39.5 x 19 cm** **70.87 €**
Bread cutter



COUTEAU SUR SOCLE BOIS VERNI
Bread cutter, stainless steel

Code	Long cm	€
01400	24	**98.32**
01402	35	**138.54**
01404	45	**264.43**



01406 - **COUTEAU SUR SOCLE de 35 cm** **154.75 €**
Bread cutter, stainless steel

SPATULES INOX
SPATULA S/STEEL



SPATULE FLEXIBLE
Pastry spatula

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
01000	10	8.03	**01004**	23	12.49
01001	14	8.92	**01005**	27	14.40
01002	18	9.56	**01006**	30	16.77
01003	20	10.07	**01007**	35	18.36



SPATULE COUDÉE
Bent spatula

Code	long. cm	€
01015	21	14.28
01016	27	15.17



SPATULE TRIANGULAIRE
Cleaning spatula

Code	larg. cm	€
01020	8	8.28
01021	10	9.18
01022	12	9.56



SPATULE FLEXIBLE MANCHE ABS
Pastry spatula, stainless steel

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01410	11	8.74	**01414**	23	13.45
01411	14	8.90	**01415**	26	17.39
01412	17	10.53	**01416**	30	21.00
01413	20	12.89	**01417**	35	27.93



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

Code	Long cm	€
01430	28	39.15
01431	40	40.42

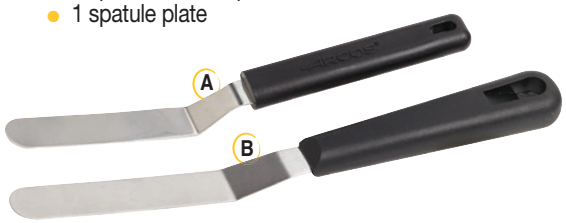


SPATULE COUDÉE MANCHE ABS
Bent pastry spatula, stainless steel

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01435	20	18.03	**01437**	29	28.54
01436	24	23.20	**01438**	34	31.95



01432 - LOT DE 3 MINI SPATULES 10 cm 10.33 €
Set of 3 mini spatulas
- 1 spatule coudée
- 1 spatule coudée pointue
- 1 spatule plate



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

Code	Dim	Modèle	€
01433	11	A	7.71
01434	13	B	8.45



SPATULE TRIANGULAIRE MANCHE POLY
Cleaning spatula, stainless steel

Code	Larg cm	€
01440	8	9.45
01441	9	10.75
01442	10	11.77



PALETTE À ENDUIRE MANCHE POLY
Cleaning spatula

Code	Larg. cm	€
01460	16	10.18
01461	22	12.98



SPATULE INOX MANCHE PLASTIQUE
Cleaning spatula, stainless steel

Code	Larg. cm	€
01463	17	12.32
01464	27	15.24

COUTELLERIE BOULANGERIE PÂTISSERIE
PASTRY AND BAKERY KNIVES



01471 - LAME DE BOULANGER "LA GRIGNETTE" P/10 **25.25 €**
lame INOX
Baker blade plastic handle "la grignette" s/steel



01473 - LAME DE BOULANGER "GRIGNETTE PIVOTANTE" P/10 **30.75 €**
lame INOX
Baker blade plastic handle "revolving grignette" s/steel



01474 - LAME DE BOULANGER "GRIGNETTE VERTE" P/10 **17.25 €**
lame INOX - Modèle ERGO
Baker blade plastic handle "green grignette" s/steel



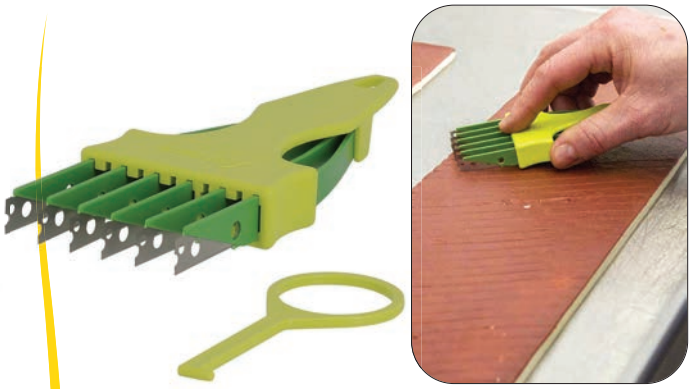
01478 - GRIGNETTE "SIGNATURE" P/10 **17.60 €**
Plastic dough blade
- Lame 100% plastique détectable
- Galbe de la lame innovant et breveté



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

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

01481 - Le porte lame + 1 paquet de 10 lames **15.55 €**
01482 - Le paquet de 10 lames **6.35 €**



01475 - GRIFFE + 6 LAMES **54.48 €**
6 blades with holder
110 x 58 x 15 mm - Coupe droite
Support rechargeable avec grignettes



01476 - RECHARGE POUR GRIFFE P/10 **17.25 €**
Refills





LAME DE BOULANGER ACIER CARBONE P/12
Carbon steel doug blade

Code	Désignation	€	Code	Désignation	€
01484	Droite crantée	69.17	01486	Courbe	42.12
01485	Droite lisse	42.12	01487	Grosse boule	56.60



LAME DE BOULANGER INOX P/2
S/steel doug blade

Code	Désignation	€	Code	Désignation	€
01490	Droite lisse	12.07	01492	Courbe	12.07
01491	Droite crantée	12.70	01493	Grosse boule	12.07

COUTELLERIE POISSONNERIE
FISH TRADE KNIVES



01500 - **COUTEAU À POISSON MANCHE ABS - 33 cm** **51.52 €**
Heavy fish knife, stainless steel



COUTEAU FILET DE SOLE MANCHE ABS
Filet knife, stainless steel

Code	Lcm	€
01501	17	14.85
01502	20	16.63



COUTEAU FILET DE SOLE 17 cm
Fillet knife

Code	Couleur	*Color*	€
01147	**Noir**	*Black*	15.75
01148	**Bleu**	*Blue*	15.75



01517 - **ÉCAILLEUR, MANCHE BLEU - 28 cm** **16.55 €**
Fish scaler, blue handle



01518 - **ECAILLEUR "PROFESSIONNEL"** **25.00 €**
MANCHE ABS - 30 cm
Professional fish scaler , stainless steel



01519 - **ECAILLEUR ÉCO - 26 cm** **11.59 €**
Fish scaler





01520 - **COUTEAU À HUITRES "A GARDE" - 14 cm** **3.20 €**
Wood handle oyster knife, stainless steel



01521 - **LANCETTE À HUITRES - 7 cm** **3.45 €**
Manche ABS à garde
Oyster knife, ABS handle with guard



01523 - **COUTEAU À HUITRES "ERGO" - 7.5 cm** **19.20 €**
Manche thermogomme
"Ergo" oyster knife, rubber handle



01525 - **COUTEAU À HUITRES "LANCETTE" - 15 cm** **2.50 €**
Oyster knife, stainless steel



01526 - **COUTEAU À COQUILLE ST-JACQUES - 11 cm** **31.67 €**
Manche ABS
Scallop knife, ABS handle



01527 - **PINCE À ARETES - 12 cm** **5.23€**
Fish bones remover

COUTELLERIE FROMAGERIE
CHEESE KNIVES

LAME ACIER INOXYDABLE



01530 - COUTEAU À FROMAGE 13 cm 15.84 €
Cheese knife



01531 - COUTEAU À PARMESAN 11 cm 23.74 €
Parmesan knife



01534 - COUTEAU FROMAGE À PÂTE MOLE 9.08 €
LAME CRANTÉE - 15 cm
Cheese knife, stainless steel



01535 - COUTEAU À FROMAGE 1 POIGNÉE - 25 cm 37.65 €
One hand cheese knife, stainless steel



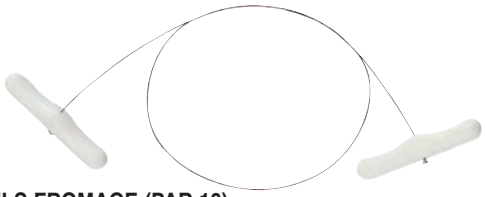
COUTEAU À FROMAGE 2 POIGNÉES
Two hands cheese knife, stainless steel

Code	Long cm	€
01537	33	73.50
01538	40	91.62
01539	50	95.47



01542 - COUTEAU FROMAGE 2 POIGNÉES 60 cm 115.65 €
Two hands cheese knife s/steel 60 cm





FILS FROMAGE (PAR 10)
Cheese wire cutter

Code	Long cm	€
01540	45	10.23
01541	80	12.00



01545 - ROQUEFORTAISE 132.38 €
Roquefort slicer
hauteur 33 cm, ø plateau 22 cm
Montant recouvert d'epoxy alimentaire
Tube inox pour protéger le ressort
Socle entièrement en polyéthylène alimentaire
With polyethylene base
Dim : h 36 cm x Ø 27 cm

01546 - FIL DE RECHANGE P/10 7.85 €



01547 - LYRE À FROMAGE ou FOIE GRAS 21 cm 11.02 €
Cheese wire

01548 - FIL DE RECHANGE P/10 6.15 €



01544 - COUPE FOIE GRAS INOX 13.07 €
Foie gras cutter

CISEAUX
SCISSORS



01549 - **CISEAUX TOUT INOX - 17 cm** **7.43 €**
S/steel scissors



CISEAUX ACIER CHROMÉ POINTUS
Scissors, chromed steel

Code	Long cm	€
01550	17	**11.49**
01551	20	**12.14**



01552 - **CISEAUX MULTI-USAGES INOX - 14 cm** **4.92 €**
All purpose scissors, s/steel



01553 - **CISEAUX UNIVERSELS INOX ECO SOFT - 21 cm** **4.52 €**
All purpose scissors, s/steel



01554 - **CISEAUX UNIVERSELS INOX - 21 cm** **9.10 €**
All purpose scissors, s/steel



01555 - **CISEAUX À VOLAILLES** **8.82 €**
Poultry shears
Manche ergonomique bimatière anti-glisse, fermeture facile.



01556 - **CISEAUX DE CUISINE - 21 cm** **5.48 €**
Lame inox
Kitchen scissors 21 cm - S/steel



01557 - **CISEAUX TOUS SERVICES, INOX - 28 cm** **11.95 €**
Scissors



01559 - **CISEAUX CRANTÉS POUR LE TRAVAIL DU SUCRE, INOX - 21cm**
Sugar scissors s/steel **19.15 €**



01560 - **CISEAUX DE CUISINE DEMONTABLES, INOX - 21 cm**
Kitchen scissors s/steel **13.02 €**



01561 - **CISEAUX DE CUISINE INOX - 20 cm** **21.09 €**
Kitchen scissors nickele



01562 - **CISEAUX A VOLAILLES - 25 cm** **16.45 €**
Poultry shears



01563 - **CISEAUX INOX MULTI-LAMES "À HERBES" - 22 cm** **8.01 €**
Herb scissors

CISEAUX
SCISSORS



01591 - CISEAUX À OURSINS & RAISINS - 15 cm **27.37 €**
Grape or sea urchin scissors





01599 - CISEAUX ÉCAILLEUR DÉMONTABLES INOX - 23 cm **6.29 €**
Scissors - scapper

COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION
DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01564 - COUTEAU ÉCONOME PRO
Peeler **5.02 €**



01584 - COUTEAU DENTELÉ DE DÉCORATION **10.60 €**
Tomato knife





01565 - COUTEAU ÉCONOME ÉCO
Peeler **3.32 €**



01570 - COUTEAU À TARTINER - 8 cm
Spreader, stainless steel **12.82 €**



01573 - COUTEAU À JULIENNE **12.98 €**
Vegetable slicer



01569 - COUTEAU À TOMATE **10.80 €**
Tomato knife



01572 - COUTEAU À PIZZA - 11.5 cm
Pizza knife **2.65 €**







01568 - COUTEAU 2 POINTES - 10.5 cm
Knife 2 prongs **5.81 €**



01574 - ÉMINCEUR À LÉGUMES **14.78 €**
Vegetable slicer



MOULE À POMME SIMPLE
Potato baller, stainless steel

Code	Ø mm	€
01575	15	8.23
01576	20	8.35
01579	25	8.35

COUTELLERIE DÉCORATION ET PRÉPARATION
DECORATION AND PREPARATION KNIVES



01577 - MOULE À POMME DOUBLE - 22 et 30 mm
Double potato baller, s/steel 10.25 €





01580 - VIDE POMME - Ø 15 mm 7.58 €
Apple corer

01585 - VIDE POMME ET ANANAS - Ø 20 mm
Apple & Pineapple corer 13.56 €





01581 - MOULE OVALE UNI - 26 mm
Oval cup 7.97 €



01582 - MOULE OVALE CANNELÉ - 33 x 19 mm
Oval fluted 9.14 €





01583 - EQUEUTEUR À TOMATES 7.97 €
Tomato huller



01586 - EMPORTE COEUR PM 2 cm 14.80 €

01587 - EMPORTE COEUR GM 2.8 cm 16.72 €
Heart cutter



USTENSILE 3 EN 1



01592 - RAPE, ZESTEUR, CANNELEUR 12.00 €
Grater, zester & stripper

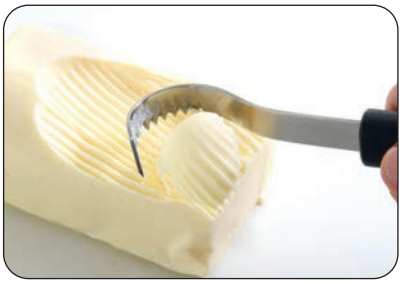


01590 - DOUBLE CANNELEUR 5.87 €
Double stripper





01596 - ZESTEUR CANNELEUR 5.65 €
Zester and stripper





01598 - COQUILLEUR À BEURRE 9.86 €
Butter curfer



01604 - COUTEAU À ÉVIDER 7.97 €
Carving knife

USTENSILES DÉCORATION ET PRÉPARATION
DECORATION AND PREPARATION TOOLS



01610 - ROULETTE À PIZZA Ø 6 cm **6.47 €**
Pizza wheel, stainless steel



01611 - ROULETTE À PIZZA Ø 10 cm **9.05 €**
Pizza wheel stainless steel, ABS handle



01613 - ROULETTE À PIZZA Ø 7 cm **13.15 €**
Pizza wheel and cutter
- La lame permet de couper la croute de la pizza

01615 - AIGUILLE "À BRIDER LES VOLAILLES" - 20 cm **3.92 €**
Double wheel, plain and fluted



01616 - AIGUILLE À FRUITS DEGUISÉS INOX - 22 CM - P/ 10 **24.75 €**
Fruit needles, stainless steel



01617 - COUTEAU À SALADE PLASTIQUE - 18 cm **2.15 €**
Vegetable knife



01618 - RAMASSE MIETTES INOX **5.22 €**
Table crumber

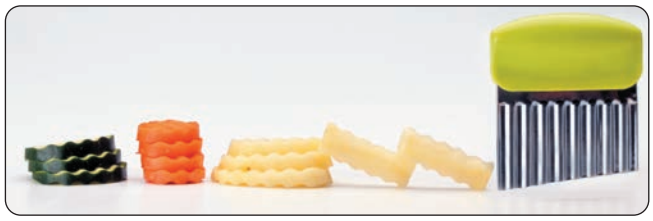


01619 - CUILLÈRE MAGIQUE INOX 20 cm **6.40 €**
Magic spoon



01620 - ÉPLUCHEUR 3 LAMES **24.92 €**
Peeler 3 rotating blades

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



01621 - COUPE LÉGUMES INOX ONDULÉ **3.62 €**
Wavy vegetables slicer
8 x ht 10 cm



01648 - TRANCHEUR À AVOCAT 24 cm **17.30 €**
Avocado slicer

GAMME COUTEAUX MANCHE SURMOULÉ
MOULDED HANDLES KNIVES, S/STEEL



01622 - **COUTEAU À TOMATE - 10 cm** **6.42 €**
Tomato Knife



01623 - **COUTEAU D'OFFICE - 10 cm** **6.50 €**
Paring Knife





01624 - **COUTEAU DE CUISINE "TOUS USAGES" - 15 cm** **13.55 €**
Kitchen Knife



COUTEAU DE CUISINE
Cook's knife

Code	Long cm	€
01625	20	**22.12**
01626	23	**24.12**
01627	25	**27.00**



COUTEAU À GÉNOISE
Pastry serrated knife

Code	Long cm	€
01628	25	**17.25**
01629	30	**18.37**



01630 - **COUTEAU À PAIN - 20 cm** **18.63 €**
Bread Knife

Les dimensions correspondent à la longueur de la lame

LAME ACIER INOXYDABLE
Manche surmoulé en polypropylène noir



COUTEAU DE BOUCHER
Butcher's knife

Code	Long cm	€	Code	Long cm	€
01631	16	**12.25**	**01635**	24	**15.62**
01632	18	**12.78**	**01636**	26	**16.75**
01633	20	**14.25**	**01637**	30	**18.00**
01634	22	**14.87**	**01638**	36	**21.75**



COUTEAU TRANCHELARD
Slicer

Code	Long cm	€
01639	20	**13.12**
01640	25	**14.37**



COUTEAU À DÉSOSSER
Boning knife

Code	Long cm	€
01641	13	**15.50**
01642	15	**16.12**





COUTEAU À JAMBON
Ham knife

Code	Long cm	€
01643	25	**16.76**
01644	30	**18.26**



01645 - **LOT DE 3 COUTEAUX** **12.14 €**
1 économe, 1 office 8.5 cm, 1 office cranté 10 cm
Set of 3 knives
1 peeler, 1 paring knife, 1 serrated paring knife

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



Modèle CAMPUS

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

01650 - CUISINE 33 pièces **446.60 €**
Cook's case
- Fusil 23 cm
- Aiguille inox 20 cm
- Eminceur 23 cm
- Filet de sole 17 cm
- Office 10 cm
- Fourchette courbe PM
- Spatule inox 23 cm
- Cuillère à pomme
- Eplucheur
- Pince à pâte
- Vide pomme
- Spatule 30 cm
- Décozest
- Fouet inox 25 cm
- Pinceau 30 mm
- Maryse 25 cm
- Désosseur large 10 cm
- Limonadier
- Ciseaux inox 25 cm
- Poche 30 cm
- 12 douilles assorties
- 1 corne plastique

01652 - PÂTISSERIE 34 pièces **458.23 €**
Pastry case
- Génoise 28 cm
- Couteau tour 23 cm
- Fusil 25 cm
- Spatule inox 15 cm
- Spatule inox 21 cm
- Spatule inox 25 cm
- Office inox 8 cm
- Eplucheur
- Vide pomme
- Triangle inox 10 cm
- Coupe-pâte
- Rouleau pâtisserie 50 cm
- Pinceau 30 mm
- Ciseaux chromés
- Maryse 25 cm
- Spatule 30 cm
- Fouet inox 25 cm
- Roulette à pâte
- Décozest
- Pince à pâte
- Poche 30 cm
- 12 douilles assorties
- 1 corne plastique

Modèle URBAN CASE

UN RANGEMENT SIMPLE...
EN TOUTE SÉCURITÉ

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

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



Dimensions :
44 x 31 x 7 cm





01653 - MALLETTE APPRENTI BOULANGER **162.34 €**
14 pièces
Bakery case
- office 9 cm
- couteau de tour 23 cm
- spatule inox 23 cm
- éplucheur inox
- coupe-pâte carré souple
- rouleau hêtre 43 cm
- spatule hêtre 30 cm
- maryse 25 cm
- corne à ramasser
- grignette jaune
- poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- pinceau 30 mm

01655 - MALLETTE APPRENTI PÂTISSIER **253.11 €**
22 pièces
Pastry case
- office 9 cm
- couteau de tour 23 cm
- spatule inox 15 cm
- spatule inox 25 cm
- spatule triangle inox 10 cm
- éplucheur inox
- décozest
- vide-pomme
- roulette à pâte cannelée
- ciseaux inox
- génoise 26 cm
- pince à pâte inox
- coupe-pâte carré souple
- fouet inox 25 cm
- maryse 25 cm
- rouleau hêtre 43 cm
- spatule hêtre 30 cm
- pinceau 30 mm
- corne à ramasser
- poche 35 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée

01656 - MALLETTE APPRENTI CUISINIER **235.00 €**
20 pièces
Pastry case
- office 9 cm
- couteau de tour 23 cm
- filet de sole 16 cm
- fusil 23 cm
- spatule 23 cm
- fourchette courbe 15 cm
- éplucheur
- canneleur droitier
- désosseur large 11 cm
- ciseaux 25 cm
- moule à pomme 22 mm
- aiguille à brider 20 cm
- pince à pâte
- pinceau de 30 mm
- spatule hêtre 30 cm
- fouet inox 25 cm
- poche 30 cm
- 1 douille unie
- 1 douille cannelée
- 1 corne plastique

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



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



01662 - 1ÈRE RENTRÉE
15 pièces **182.15 €**
First back case
- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule 25 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur

01664 - CUISINIER / TRAITEUR
24 pièces **217.54 €**
Cook's case
- Eminceur Créative Chef 20 cm
- Office 10 cm
- Désosseur 11 cm
- Filet de sole 17 cm
- Spatule 20 cm
- Fourchette cuisine 32 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux 21 cm
- Fouet 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule 30 cm
- Pochon inox Ø 6 cm
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Aiguille à brider
- 3 douilles cannelées polycarbonate
- 3 douilles unies polycarbonate
- Poche nylon de 30 cm

01666 - BOULANGER / PÂTISSIER
27 pièces **241.15 €**
Pastry case
- Couteau de tour 25 cm
- Génoise 28 cm
- Office 10 cm
- Spatule 15-20-25 cm
- Spatule de chocolat 16 cm
- Fusil 25 cm
- Ciseaux pointus 21 cm
- Fouet 30 cm
- Maryse 25 cm
- Pinceau 30 cm
- Spatule polyglass 30 cm
- Roulette pâte cannelée
- Limonadier 4 pièces
- Eplucheur
- Canneleur droitier
- Zesteur
- Rouleau hêtre 42 cm
- Pince à pâte
- Grignette
- Corne à ramasser
- Coupe pâte carré rigide
- Douille polycarbonate unie
- Douille polycarbonate cannelée
- Poche nylon de 30-40 cm







01667 - TROUSSE SOUPLE 3 COUTEAUX JAPONAIS **79.98 €**
Supple transport bag with 3 japanes knives
- Multi-usages SHOTOH 13 cm
- Eminceur DEBA 18.5 cm
- Découpeur YANAGIBA 24 cm



50030 - TROUSSE SOUPLE 6 COUTEAUX GAMME UNIVERSAL **143.10 €**
Supple transport bag with 6 knives
- **Lame en acier inox NITRUM,**
- Coupe parfaite et durable,
- Manche POM 3 rivets
- Inox traité anti bactérien
- Passe au lave-vaisselle



Couteau Office - 10 cm



Couteau de cuisine - 14 cm



Couteau cranté Tomates/Agrumes - 13 cm



Couteau de cuisine - 25 cm



Couteau à découper - 19 cm



Couteau à pain - 25 cm

MALLETTES
PROFESSIONAL CASES



01668 - **MALLETTE À OUTILS METALLIQUE** **72.11 €**
Metal empty case
Dim : 52,5 x 18,5 x 7 cm



01675 - **MALLETTE À COUTEAUX ET USTENSILES** **29.90 €**
Plastique case for knives and tools
Dim : 48 x 25 x 23 cm



01676 - **TROUSSE VIDE (capacité 6 articles)** **30.49 €**
Empty knives case 6 tools
Dim : 43 x 23 cm



01677 - **TROUSSE VIDE (capacité 21 articles)** **43.22 €**
Empty knives case 21 tools
Dim : 48 x 28 cm



01679 - **MALLETTE VIDE GM** **90.43 €**
Empty case
Dim : 52 x 35 x 10 cm
Spéciale pour rouleau hêtre de 50



01680 - **MALLETTE SOUPLE (Vide)** **68.10 €**
(Capacité 17 couteaux, avec séparateur)
Empty supple case
Dim : 50 x 12 x h 22.5 cm



01681 - **SAC À DOS (vide)** **88.20 €**
Empty ruck sack
Dim : 31 x 40 x 15 cm
Compartiment multi rangements, toile imperméable, renforts de protection contre les risques de blessures. Plaque amovible pour nettoyage



01682 - **TROUSSE BANDOULIÈRE SOUPLE** **31.83 €**
(Capacité 8 articles)
8 tools slots supple transport bag
Dim : 50 x 16 cm

PINCES
TONGS



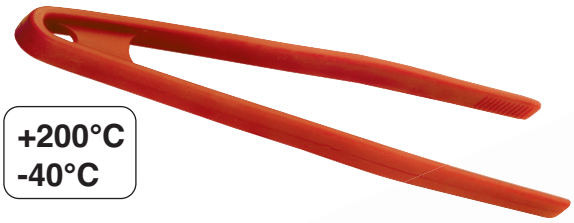
Pince inox, manche recouvert d'ABS couleur isolant et antidérapant
S/steel tongs, with ABS coating for better grip and insulation.

PINCES TOUS USAGES 24 cm
All purpose tongs

Code	Couleur	€
50180	Rouge / *Red*	7.78
50181	Noir / *Black*	7.78
50182	Bleu / *Blue*	7.78
50183	Jaune / *Yellow*	7.78
50184	Vert / *Green*	7.78
50185	Marron / *Brown*	7.78

PINCES TOUS USAGES 30 cm
All purpose tongs

Code	Couleur	€
50186	Rouge / *Red*	8.35
50187	Noir / *Black*	8.35
50188	Bleu / *Blue*	8.35
50189	Jaune / *Yellow*	8.35
50190	Vert / *Green*	8.35
50191	Marron / *Brown*	8.35



+200°C
-40°C

01691 - PINCE SILICONE - 29 cm 9.60 €
Silicone tongs



PINCE DE SERVICE SILICONE
Silicone tongs

Code	Long. cm	€
01692	24	8.44
01693	30	10.19



01700 - PINCE À SERVIR MULTI-USAGE PLASTIQUE - 29 cm 5.27 €
All purpose tongs





PINCES À DRESSER INOX
Chef's tongs

Code	Dim. cm		€ La pièce
01694	Droite	30	8.10
01696	Droite	21	5.61
01698	Droite	16	3.55
01699	Courbée	16	4.71



01701 - PINCE À DRESSER TÊTE RONDE - 15 cm 6.95 €
Chef's tong



01702 - PINCE À SPAGHETTIS INOX - 19 cm 2.95 €
Spaghetti tongs, s/steel



01703 - PINCE À SERVIR INOX - 20.5 cm 5.14 €
Serving tongs

PINCES & PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



01704 - PINCE À ASPERGES INOX - 20 cm 9.32 €
Asparagus tongs, s/steel



01706 - PINCE À GÂTEAUX INOX "PRAKTIKUS" - 22 cm 8.72 €
Cake scissor server Praktikus, s/steel



01707 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm 16.69 €
Cake scissor, s/steel



01708 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 21 cm 14.84 €
Cake scissor server chromed



01710 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 19 cm 14.82 €
Cake scissor, s/steel



01711 - PINCE À BONBONS INOX - 15 cm 47.32 €
Sweet scissor server, s/steel



01713 - PINCE À GÂTEAUX ET BONBONS INOX - 18 cm 11.16 €
Cake tongs, s/steel



01714 - PINCE À BONBONS INOX - 14.5 cm 11.27 €
Sweet scissor, s/steel



PINCE CRUDITÉS INOX
Tongs, s/steel

Code	Long. cm	€
01715	24	3.78
01716	30	6.22



01717 - PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX - 26 cm 15.37 €
Cake scissor server chromed



01719 - PELLE PINCE À GÂTEAUX INOX - 23 cm 16.98 €
Cake scissor, s/steel



01720 - PELLE À GÂTEAUX INOX - 24 cm 9.25 €
Cake server s/steel

PINCES & PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



01722 - PELLE À GÂTEAUX INOX - 24 cm 7.92 €
Cake server s/steel



01723 - PINCE À PÂTE INOX - 11 cm 7.20 €
Pie crimper, s/steel



01724 - PINCE À GÂTEAUX INOX - 18.5 cm 16.88 €
Cake scissor s/steel



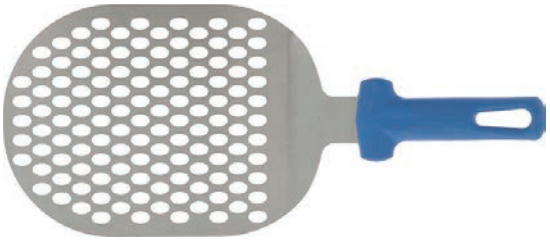
01725 - PINCE À GÂTEAUX INOX DÉCORÉE - 18 cm 17.21 €
Cake scissor s/steel



01726 - PINCE À PLAQUE INOX - 19 cm 12.82 €
Roast pan tong, s/steel



01727 - PELLE À TARTE INOX "ÉCO" - 25 cm 3.47 €
Cake server s/steel



01729 - PELLE PERFORÉE INOX 37.80 €
27 x 18 cm,
Pizza server, s/steel



01730 - PELLE À FRITES INOX 18.97 €
20 x 23 cm - ouverture 7.5 cm
French fries server, s/steel



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

01731 - PELLE RONDE INOX MANCHE POLYPRO Ø 25 cm 59.00 €
Cake server, s/steel



01732 - CUILLÈRES À MESURE INOX 7.33 €
Jeu de 4 : 1.25 ml, 2.5 ml, 5 ml, 15 ml
S/steel measuring spoons



01705 - MESURE INOX 10.15 €
Jeu de 4 : 59 ml, 79 ml, 118 ml, 236 ml
S/steel measuring set of 4

PINCES & PELLES
CAKE TONGS AND SERVER



MAIN PLASTIQUE
Flour scoop, plastic

Code	Long. cm	€
01733	18	**2.22**
01734	24	**2.56**
01735	29	**3.11**
01736	33	**3.90**
01737	38	**4.82**



MAIN ALUMINIUM
Flour scoop, aluminium

Code	Long. cm avec manche	cl.	€
01740	18	11.3	**3.36**
01741	21	17.5	**3.76**
01742	26	41	**6.34**
01743	31	65	**9.08**
01744	35	110	**12.50**
01745	40	187	**17.55**
01746	43	258	**23.68**





01751 - MAIN ALUMINIUM POIGNÉE RETOURNÉE de 30 cm **29.65 €**
(volume 60 cl)
Flour scoop, aluminium



PELLE POLYPROPYLÈNE COULEUR
Colored plastic scoop

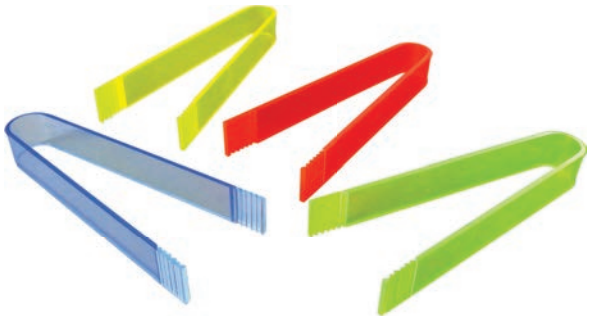
Code	Couleur	Dim cm	cl.	€
50171	Rouge	26	25	**4.93**
50172	Rouge	38.5	100	**8.33**
50174	Bleue	26	25	**4.93**
50175	Bleue	38.5	100	**8.33**



50285 - PELLE À FARINE 1 Kg POLYPROPYLÈNE **6.70 €**
34 x 14 x h 8.5 cm
Flour scoop, plastic



01752 - PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE **15.37 €**
13.8 x 31 cm - 1.3 L
Flour scoop, plastic



01738 - LOT DE 4 PINCES FLUO ASSORTIES **11.62 €**
Plexi - Long. 18.5 - larg. 2.5 cm
Set of 4 tongs



01739 - PINCE TRANSPARENTE **2.65 €**
Plexi - Long. 18.5 - larg. 2.5 cm
Translucent tong



01747 - LOT DE 4 PELLES FLUO ASSORTIES **34.96 €**
Plexi - Long. 20 cm
Set of 4 scoops



01753 - PELLE TRANSPARENTE **4.53 €**
Plexi - Long. 20 cm
Translucent scoop

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



SAUPOUDREUSE INOX MF - 13 cm
Sugar dredger, stainless steel

Code	Désignation	€
01754	Petit débit	**7.80**
01755	Gros débit	**7.80**
01756	Tamis	**9.95**



01757 - SAUPOUDREUSE ABS - 12 cm **20.30 €**
Plastic sugar dredger



01758 - BOUTEILLE GRADUÉE 1L **11.15 €**
avec vaporisateur
Bottle with nebulizer



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



01760 - POIRE À JUS INOX - 30 cm **15.38 €**
S/steel sauce syringe



01761 - SERINGUE À SAUCE 50 ml **7.34 €**
Sauce syringe
Aiguille inox 7.5 cm, idéale pour injecter les jus dans les viandes, poissons, volailles...



01763 - BOUCHON LIÈGE STILLIGOUTTE **3.88 €**
Bottle pourer



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

BOUTEILLE VERSEUSE COMPLÊTE
Pouring bottle

Code	Cont. L	€
01765	0.45	**10.00**
01766	0.95	**10.54**
01767	1.90	**12.12**

BOCAL SEUL AVEC COUVERCLE
Box for pouring bottle

Code	Cont. L	€
01768	0.45	**4.91**
01769	0.95	**5.94**
01770	1.90	**7.85**



01774 - BOITE À CONDIMENTS 4 COMPARTIMENTS ABS **39.97 €**
49 x 16 x 22.8 cm - Dim. du bac 14 x 11 x 7 cm - cont. 78 cl
Condiment dispenser with 4 compartments



MESURE GRADUÉE INOX
Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01775	8.5	0.25	7	**9.55**
01776	10.5	0.50	10.5	**18.60**
01777	13.5	1	13	**26.06**
01778	14.5	1.50	15	**40.41**
01779	16	2	18.5	**49.02**



PICHET INOX
jug

Code	Ø cm	Cont. L	Haut. cm	€
01781	9.5	0.50	11	**29.37**
01782	11	1	14	**30.92**
01783	13	1.50	15	**37.29**
01784	14	2	17	**47.65**

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



POT GRADUÉ PLASTIQUE
Measuring jug

Code	Ø cm	Cont. L	h cm	€
01785	16	1	12	**5.85**
01786	18	2.5	15	**7.41**



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

Code	Ø cm	Cont. L	h cm	€
01787	9.5	0.50	13.5	**3.70**
01788	12	1	16.5	**4.33**
01789	14.5	2	21.5	**7.48**
01790	16	3	24	**10.25**



01791 - POT GRADUÉ PLASTIQUE 5L **10.60 €**
Poignée fermée
Measuring jug 5 liters



PICHET VERRE GRADUÉ
Measuring jar

Code	Cont L	€
01797	1/2	**10.61**
01798	1	**14.53**



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

Code	Ø cm	h cm	Cont. Litres	€
01800	17.5	7.5	1	**2.83**
01801	23	10.5	2.50	**4.10**
01802	27.5	11.5	4.50	**4.73**
01803	32	15	6	**6.13**
01804	36	17	9	**7.35**
01805	40	19	13	**10.48**



01806 - LOT DE 6 BASSINES PLASTIQUE DUR **31.50 €**
Ø 17.8 - 23 - 27.5 - 32 - 36 - 40
Set of 6 plastic bowls



BASSINE PLASTIQUE POLYPRO
Utilisable au micro-ondes
Bowl

Code	Ø cm	h cm	Cont. litre	€
50160	17.5	8	1	**2.95**
50161	23	10.5	2.5	**4.43**
50162	27.5	12	4.5	**5.00**
50163	32	14.5	6	**6.48**
50164	36	16.5	9	**7.95**
50165	40	18	13	**11.20**



50170 - SUPPORT PLASTIQUE POUR BASSINES **6.43 €**
Plastic support for bowls
Pour réf. : 50162 à 50165 - Pour réf. : 01802 à 01805

USTENSILES PLASTIQUE
PLASTIC USTENSILS



ENTONNOIR PLASTIQUE
Funnel, plastic

Code	Ø cm	€
01792	14	1.58
01793	17	2.19

Code	Ø cm	€	
01794	20	2.79	
01796	26	10.57	**avec filtre**



BASSINE CUISINE LÉGÈRE
Bowl

Code	Ø cm	h cm	Cont. Litres	€
01810	24	6	1	2.78
01811	28	7	2	3.79
01812	32	9	5	5.17
01813	36	11	7	7.52
01814	40	14	11	10.36
01815	44	16	15	12.21



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

01831 - SÉRIE DE 3 BOLS À MIXER ANTI-DÉRAPANTS 13.12 €
Set of 3 bowls



h cm	Cont. Litres
11	0.50
16	1
23	1.50

01832 - SET DE 3 BOITES RONDES HERMÉTIQUES AVEC BOUCHON VERSEUR 13.40 €
Set of 3 measuring jugs



BAC RECTANGULAIRE PLASTIQUE EMPILABLE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT
Rectangular container with lid

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cont. Litres	€
01825	33.5	24	7.5	4	10.87
01826	39.5	26.5	8	6	13.99
01827	48.5	33.5	9	12	19.54
01828	53	39.5	10	17	23.44

Supporte la congélation et le passage au micro-ondes



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

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
01829	Lot de 6 boites 2.8 Kg	26	16	7	15.25
01830	Lot de 6 boites 3.5 Kg	26	16	10.5	19.37



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

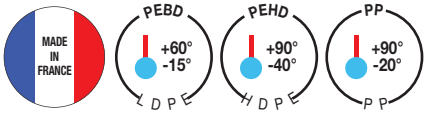
Code	Coloris	Long. mm	Larg. mm	h mm	Cont. L	€
01833	Blanc PM	110	110	70	0.6	3.92
01838	Blanc MM	215	110	70	1.2	6.64
01843	Blanc GM	220	220	70	2.5	13.79



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

01845 - BOITE HERMÉTIQUE RONDE - Ø 18 x h 11cm 2L 11.05 €
Round storage container

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS





01860 - BAC À PÂTE ROND 14 L 11.06 €
Ø 43 cm - Haut 17.5 cm, matière PP
Round dough container



01861 - BAC À PÂTE ROND 19 L 13.55 €
Ø 48 cm - Haut 16 cm, matière PEHD
Strong round dough container



01863 - BAC À PÂTE ROND FORT MF 19 L 18.06 €
Ø 48 x h 16 cm, matière PP
Round dough container

01869 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE ROND MF 10.15 €
Matière PP
Lid for round dough containerr



01844 - BAC À PÂTE 20 L NEO 24.35 €
Rectangle en matière plastique PP
Rectangular dough container

- Design innovant : supression des angles internes. Forme inspirée du pétrin traditionnel en bois.
- Hygiène renforcée : pas d'accumulation de matière dans les angles ce qui facilite le nettoyage du bac.
- Stockage : compatible avec toutes les échelles entrée 40 cm



01864 - BAC À PÂTE RECTANGLE MF 20 L 18.42 €
53 x 40.5 x h 14.5 cm, matière PP
Rectangular dough container



01865 - COUVERCLE POUR BAC RECTANGLE MF 10.15 €
Matière PP
Lid



01862 - BAC À PÂTE RECTANGULAIRE 20 L 14.52 €
53 x 40.5 cm - Haut 14.5 cm, matière PEHD
Rectangular dough container



01867 - BAC À PÂTE RECTANGLE 10 L 11.60 €
53 x 40.5 cm - Haut 7.6 cm, matière PEHD
Rectangular dough container



01868 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE RECTANGULAIRE 9.82 €
10 L et 20 L, matière PP
Lid

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

MADE IN FRANCE

PP +90° -20° P P



Egoutter et stocker





01807 - BAC ALIMENTAIRE 10 L **20.26 €**
Container
60 x 40 x 8 cm

01808 - BAC ÉGOUTTOIR (coloris vert) **18.63 €**
Strainer
60 x 40 x 8 cm

01809 - COUVERCLE POUR BAC 10 L (01807 et 01808) **15.36 €**
Lid
60 x 40 cm



01816 - BAC ALIMENTAIRE 5 L **15.25 €**
Container
40 x 30 x 8 cm

01817 - BAC ÉGOUTTOIR (coloris jaune) **14.17 €**
Strainer
40 x 30 x 8 cm

01818 - COUVERCLE POUR BAC 5 L (01816 et 01817) **12.65 €**
Lid
40 x 30 cm

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

MATIÈRE P.P.



01870 - JEU DE PASSOIRE À FRUITS (Bac + égouttoir) **9.33 €**
Fruit strainer set
- Dim. : 33.5 x 10.5 x h 8 cm



BAC À PÂTE 20 L RECTANGLE
Rectangular dough container

Code	Désignation	Dim. cm	€
50263	Bac seul	53 x 41 x 14	29.08
50264	Couvercle seul	52 x 41 x 2.9	15.94

GAMME BIO



BAC À PÂTE 10 L RECTANGLE
Rectangular dough container

Code	Désignation	Dim. cm	€
50260	Bac seul	60 x 40 x 7.5	22.28
50261	Couvercle seul	60 x 40 x 2.9	16.89



50266 - BAC À PÂTE ROND 19 L **22.24 €**
Ø 48 x h16.5 cm
Round dough container

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS



01954 - BAC À PÂTE 7 L **9.22 €**
Dough container 7 L
- Dim. : 40 x 30 x h 10.5 cm
- Matière : PEHD

01955 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE 40 x 30 cm 7 L **8.40 €**
Lid for dough container 7 L
- Matière : PEHD



01956 - BAC À PÂTE 13 L **11.67 €**
Dough container 13 L
- Dim. : 60 x 40 x h 8.2 cm
- Matière : P.P

01957 - COUVERCLE POUR BAC À PÂTE 60 x 40 cm 13 L **11.15 €**
Lid for dough container 13 L
- Matière : P.P



BAC RECTANGULAIRE PLAT PEHD
Rectangular container

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cont. Litres	€
01820	34.7	23	7	3	**5.02**
01821	43.7	28.5	7.5	5	**6.07**
01822	48.5	33.5	7.5	8	**8.56**
01823	53.5	38.5	8	10	**12.16**



CAISSE À PÂTONS PEHD
Box for dough

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cont. Litres	€
27658	60	40	13	23	**18.47**
27660	60	40	9	15	**14.32**
27661	60	40	5.5	9	**13.87**
27659	Couvercle 60 x 40 cm				**13.27**
27650	40	30	10	9	**11.27**
27651	Couvercle 40 x 30 cm				**11.17**
27654	53	32.5	9	12	**13.55**
27655	Couvercle 53 x 32.5 cm				**12.12**







01866 - BAC MULTIFONCTIONS **25.91 €**
Container with lid
- Dim. : 54 x 10 x 12 cm
- Matière : polypropylène - P.P
- Capacité de stockage 6.5 L
- Utilisation sur plan de travail, échelle ou fixation murale
- Fixation murale incluse (sans les vis)
- Couvercle jaune

BACS PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS



BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE
600 x 400 mm
Rectangular container

Code	Hauteur mm	Litres	€
01819	165	25	**18.98**
01853	217	35	**20.92**
01854	320	55	**27.05**
01855	Couvercle seul		**18.89**

BAC RECTANGULAIRE GERBABLE SANS COUVERCLE
400 x 300 mm
Rectangular container

Code	Hauteur mm	Litres	€
01856	217	15	**19.20**
01857	Couvercle seul		**8.64**



01859 - RAMASSE-COUVERTS 10.60 €
Cutlery holder
- Dim. : 530 x 325 x h 100 mm



01840 - SEAU CARRÉ 12 L avec couvercle étanche 29.65 €
Square pail with lid
- Emboitable à vide et empillable sur les couvercles
- Anse inox
- Bec verseur
- Dim. : 30 x 33 x h 28 cm



01871 - SEAU 12 L, GRADUÉ 29.52 €
Avec bec verseur, anse inox et pied
Pail
- Dim. : Ø 28 x h 31.5 cm



01872 - SEAU 13 L, GRADUÉ 15.68 €
Avec bec verseur, anse inox
Pail
- Dim. : Ø 30 x h 28 cm



01873 - SEAU 12 L 9.18 €
Avec anse inox
Pail
- Dim. : Ø 28 x h 28.5 cm



01835 - SEAU 20 L, ANSE INOX 12.60 €
Pail
- Dim. : Ø 36 x h 33.5 cm

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



FLACON VERSEUR GRADUÉ
Graduated bottles

Code	Cont. cl.	€
01874	10	**3.72**
01875	25	**6.10**
01876	50	**7.26**
01883	100	**8.34**





FLACON VERSEUR SOUPLE
Squeeze bottle
Spécialement conçu pour mayonnaise, ketchup, moutarde, crèmes liquides…

Code	Désignation		€
01877	Flacon transparent	24 cl	**1.25**
01878	Flacon jaune	24 cl	**1.25**
01879	Flacon rouge	24 cl	**1.25**
01880	Flacon transparent	36 cl	**1.51**
01881	Flacon jaune	36 cl	**1.51**
01882	Flacon rouge	36 cl	**1.51**
01886	Flacon transparent	72 cl	**2.18**
01887	Flacon jaune	72 cl	**2.18**
01888	Flacon rouge	72 cl	**2.18**



50152 - FLACON VERSEUR SOUPLE 1L **3.24 €**
Squeeze bottle



FLACON VERSEUR SOUPLE
Squeeze bottle

Code	Désignation	h cm	Ø cm	€
50150	Double 200 ml	18	5	**3.37**
50151	Triple 500 ml	18	7.3	**7.37**



SAUPOUDREUSE PLASTIQUE 470 ml
Plastic dredger

Code	Ø trous mm	Ø mm	h cm	€
50154	1.4	7.3	16	**5.61**
50155	2.5	7.3	16	**5.61**
50156	4.6	7.3	16	**5.61**
50157	9.4	7.3	16	**5.61**

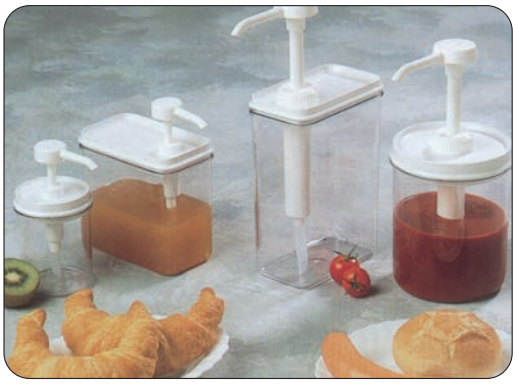


01885 - PULVÉRISATEUR 200 ml **17.26 €**
2 compartiments
Oil - vinegar bottle spray

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

01884 - VAPORISATEUR À HUILE **16.57 €**
100 ml - Ø 7 x h 18 cm
Oil spayer
Equipé d'un filtre pour les huiles aromatisées





DISTRIBUTEUR À SAUCES, PLASTIQUE
Dispensers

Code	Désignation		€
01892	Rond	25 cl	**25.10**
01893	Rond	35 cl	**26.45**
01894	Rond	95 cl	**36.83**
01895	Rond	135 cl	**40.93**

Code	Désignation		€
01896	Rectangle	37.5 cl	**24.40**
01897	Rectangle	75 cl	**28.43**
01898	Rectangle	125 cl	**38.90**
01899	Rectangle	165 cl	**46.25**

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



01889 - MÉNAGÈRE 2 PIÈCES 6.91 €
Poivre, sel.
2 pieces - cruet stand

01890 - MÉNAGÈRE 4 PIÈCES 14.79 €
Sel, poivre, huile, vinaigre.
4 pieces - cruet stand



01891 - SET SALIÈRE POIVRIÈRE 2.75 €
Ø 3.7 x ht 7 cm
Salt and pepper set



01906 - MOULIN À MUSCADE 39.65 €
9 cm
Nutmeg mill



01907 - SALIÈRE CONIQUE 1.85 €
11 cm
Salt dispenser



01914 - SUCRIER DOSEUR 4.04 €
28 cl - h 15 cm
Sugar dispenser



01921 - MOULIN ELECTRIQUE 15.10 €
"SEL OU POIVRE" 22 cm
Electric pepper/salt grinder



01926 - DOSEUR À MIEL 6.16 €
25 cl - h 12 cm
Honey dispenser



01948 - MORTIER INOX 33.50 €
13.5 x 7.5 cm
Mortar



50250 - SÉPARATEUR DE GRAISSE 500 ml 7.66 €
Fat separator
En PS, avec graduation.



50251 - MÉNAGÈRE POUR HUILE ET VINAIGRE
Support en fer chromé 15.73 €
Verseur en inox - 2 x 237 ml
115 x 60 x h 325 mm
Oil and vinegar menage



50252 - SALIÈRE ALU POUR FRITES 13.35 €
Couvercle à visser - Ø 80 mm x h 170 mm
Aluminium salt dispenser for french fries

MOULINS
MILLS

Mécanisme métal

Livrés remplis







MOULINS - MODELE CHOCOLAT
Mill

Code	Désignation		€
01900	Moulin à poivre	12 cm	28.07
01901	Moulin à poivre	18 cm	33.87
01902	Moulin à poivre	30 cm	50.40
01903	Moulin à sel	12 cm	28.07
01904	Moulin à sel	18 cm	33.87
01905	Moulin à sel	30 cm	50.40

MOULINS - MODELE NATUREL
Mill

Code	Désignation		€
01908	Moulin à poivre	12 cm	28.07
01909	Moulin à poivre	18 cm	33.87
01910	Moulin à poivre	30 cm	50.40
01911	Moulin à sel	12 cm	28.07
01912	Moulin à sel	18 cm	33.87
01913	Moulin à sel	30 cm	50.40

MOULINS - MODELE VITTEL
Mill

Code	Désignation		€
01915	Moulin à poivre	16 cm	38.75
01916	Moulin à poivre	23 cm	45.64
01918	Moulin à sel	16 cm	38.75
01919	Moulin à sel	23 cm	45.64



Mécanisme métal

Livrés vides



MOULINS - MODÈLE PASSO - 10 cm
Mill

Code	Désignation	€
50240	Moulin poivre naturel	18.10
50241	Moulin poivre foncé	18.10
50242	Moulin sel naturel	18.10
50243	Moulin sel foncé	18.10

MOULINS - MODÈLE JAVA - 14 cm
Mill

Code	Désignation	€
50244	Moulin poivre naturel	24.44
50245	Moulin poivre foncé	24.44
50246	Moulin sel naturel	24.44
50247	Moulin sel foncé	24.44



Livrés vides





MOULINS - MODÈLE FRIDA - 15.5 cm
Mill

Code	Désignation	€
50254	Moulin poivre	23.55
50255	Moulin sel	23.55

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



01922 - COUTEAU LIMONADIER ACIER CHROMÉ **6.60 €**
Bottle-opener



01923 - TIRE BOUCHON CHROMÉ **10.35 €**
Corkscrew



01925 - TIRE BOUCHON DE COMPTOIR **108.91 €**
Professionnel nickelé - fixation serre joint
Corkscrew



01927 - BOUCHON A CHAMPAGNE **19.07 €**
Bottle stopper



50200 - PRESSE AGRUMES INOX **17.95 €**
10 cm - 40 cl
S/steel juicer



50201 - PRESSE AGRUMES INOX **13.00 €**
S/steel squeezer





MESURE DOUBLE A ALCOOL INOX
Cocktail measure

Code	Modèle	€
50203	A - 2/4 cl	**6.93**
50204	B - 3/5 cl	**7.53**



50205 - PASSOIRE À COCKTAIL **5.29 €**
Cocktail tong



50207 - PINCE À COCKTAIL 18.5 cm **4.40 €**
Cocktail tongs



50210 - PRESSE AGRUMES EN TRANCHES **4.40 €**
Slicer squeezer



CUILLÈRE À COCKTAILS
Cocktail spoon

Code	Modèle	Dim cm	€
50215	A - Simple	28	**3.90**
50216	B - Torsadée	28.5	**6.20**
50217	C - Fourchette	31	**8.27**



50218 - PILON INOX COCKTAI **9.18 €**
20.5 cm
Cocktail tongs



50220 - SHAKER INOX - 75 cl **13.86 €**
S/steel shaker

USTENSILES DIVERS
USTENSILS



50225 - **BAC À GLAÇONS SILICONE AVEC COUVERCLE**
9 CUBES - 4 x 4 x 4 cm - Lot de 2 **22.50 €**
Dimensions moule 15.5 x 15.5 x 4.5 cm
Ice cube tray with lid



01928 - **MAXI BAC À GLAÇONS SILICONE AVEC SUPPORT**
32 CUBES - 33.5 x 18 x 3.3 cm **26.26 €**
Ice cube tray



01929 - **CASSE NOIX ACIER CHROME** **8.51 €**
Nut cracker, chromed steel



01930 - **ALLUME GAZ, TIGE FLEXIBLE - 27 cm** **4.57 €**
Gas lighter, flexible rod



BARRE PORTE FICHES A RESSORTS, INOX
Grip cheak holder

Code	Longueur		€
01934	64 cm	8 clips	37.25
01935	100 cm	12 clips	48.10



01936 - **BARRE PORTE BONS ALUMINIUM - 60 cm**
Fixer et enlever vos papiers sans difficultés
Kitchen tab grabbers, aluminium **16.97 €**



01937 - **BARRE SUPPORT USTENSILES MF INOX - 71 cm** **63.02 €**
kitchen ustensils holder



NOYAUX DE CUISSON ALUMINIUM
Aluminium baking beans
01938 - **Boite de 500 grs** **10.45 €**
01939 - **Boite de 1 kg** **18.80 €**



NOYAUX DE CUISSON CÉRAMIQUE
Ceramic baking beans
01940 - **Boite de 1 kg** **12.30 €**
01941 - **Boite de 500 grs** **7.15 €**



BOITE À ÉPICES INOX
S/steel spice box

Code	Dimensions cm	Compartiments	€
01942	30.5 x 14.7 x 9.3	4	26.70
01944	45.8 x 14.7 x 9.3	6	35.01

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

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



Permet de séparer le jaune du blanc d'oeuf.
Rendement : 12/17 oeufs/mn

01945 - **CLARIFICATEUR À OEUF MF INOX** **321.24 €**
52 x 15 x ht 30 cm
Eggs separator, s/steel

01946 - **EJECTEUR PLASTIQUE** **13.96 €**

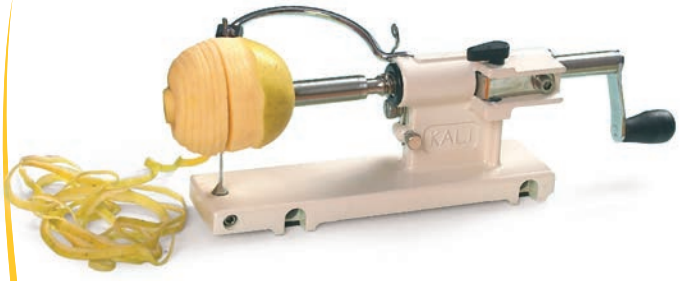


01947 - **CLARIFICATEUR À OEUF INOX AVEC RÉSERVOIR** **14.73 €**
Eggs separator, s/steel



01965 - **EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE** **244.85 €**
Electrical peeler

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



02200 - **PÈLE POMMES KALI**
Apple pealer Kali
(voir page 77)



01970 - **PÈLE POMMES FIXATION SERRE-JOINT** **28.45 €**
Apple peeler



01971 - **PÈLE POMMES FIXATION VENTOUSE** **33.94 €**
Apple peeler

Permet de couper en sections régulières et uniformes les différents types de melons.



01973 - **COUPE MELONS EN 8 QUARTIERS INOX** **273.18 €**
Melon wedger stainless steel

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS




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




01950 - FENDEUR À SANDWICHS KALI **121.82 €**
Baguette slicer

01951 - SOCLE SERRE-JOINT **28.54 €**
Clamp base

01952 - LAME DE RECHANGE **21.10 €**
Replacement blade



Fixation murale
avec 2 vis



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

Dimensions :
- Longueur : 25 cm
- Largeur : 12 cm
- Hauteur : 12 cm

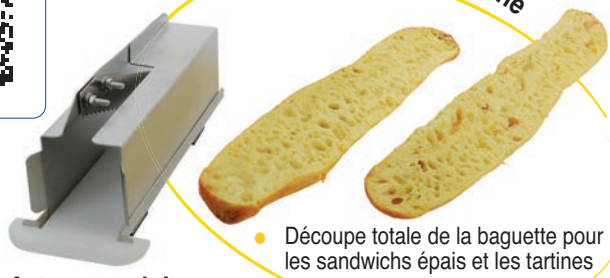
Scannez moi !
Scan me!

Sans la planche



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

Avec la planche



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

Astuce produit
La planche en polyéthylène




01975 - COUPE LÉGUMES "LE ROUET GOURMET" INOX **268.59 €**
Vegetable cutter, stainless steel

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



01969 - COUPE LÉGUMES INOX **24.86 €**
Spiral slicer

- Permet de couper les légumes en spirale ou spaghettis...

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



01974 - COUPE FRITES MÉNAGER INOX **30.45 €**
French fries cutter s/steel
Equipé de 2 grilles (9 et 12 mm) et poussoirs interchangeables.



01977 - COUPE FRITES SUR PIED **565.04 €**
AVEC COUTEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm
50 x 61 x 88 cm
French fries cutter on stand

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation mm	€	Code	Désignation mm	€
01978	Couteau 10 x 10	45.68	**01982**	Couteau 6 x 6	45.68
01979	Poussoir 10 x 10	15.92	**01983**	Poussoir 6 x 6	15.92
01980	Couteau 8 x 8	45.68	**01984**	Glissière	32.67
01981	Poussoir 8 x 8	15.92			



01976 - COUPE FRITES SUR SOCLE **438.10 €**
AVEC COUTEAU ET POUSSOIR - 10 x 10 mm
24 x 44 x 34 cm - A poser sur la table
French fries cutter on table stand



01985 - MOULIN BROYEUR INOX - Ø 24 cm **52.01 €**
Vendu avec 3 grilles
Food mill



01986 - MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 3 - Ø 31 cm **128.90 €**
Vendu avec 3 grilles
Food mill

01996 - MOULIN BROYEUR INOX N° 3 - Ø 31 cm **161.98 €**
Vendu avec 3 grilles
Food mill



01987 - MOULIN BROYEUR ÉTAMÉ N° 5 - Ø 37 cm **340.14 €**
Vendu avec 1 grille 3 mm
Food mill

01997 - MOULIN BROYEUR INOX N° 5 - Ø 37 cm **424.75 €**
Vendu avec 1 grille 3 mm
Food mill



MOULIN BROYEUR INOX
Food mill

Code	Ø cm	€
01990	26	116.31
01991	32	125.60

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



MADE IN FRANCE

- Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit.
- Construction robuste pour une utilisation intensive journalière.
- Couvercle étanche.
- Bac, couvercle et panier en Polypropylène (Plastique alimentaire).
- Poignée en aluminium.
- Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP.

ESSOREUSE À SALADE MANUELLE
Salad spin dryer

Code	Modèle	Ø cm	Cont litre	h cm	€
01995	Pour 1 à 2 salades	27.5	5	34	**147.42**
01998	Pour 2 à 3 salades	33	10	42	**193.17**
01999	Pour 3 à 5 salades	43	20	50	**219.50**







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

02010 - DYNACUBE **523.59 €**
Livré avec le kit de découpe 8.5 x 8.5 mm, h 330 mm x Ø 400 mm 3.1 Kg

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

Code	Désignation	€
02014	Couteau	**103.04**
02015	Kit de 2 grilles + poussoir 7 x 7 mm	**171.31**
02016	Kit de 2 grilles + poussoir 8.5 x 8.5 mm	**171.31**
02017	Kit de 2 grilles + poussoir 10 x 10 mm	**171.31**





02020 - DYNACOUPE **293.25 €**
Livré sans disques - h 260 mm x Ø 370 mm - 2.1 Kg

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





Code	Désignation	Ø mm	Epaisseur mm	€
02021	Disque à émincer	220	1.5	**74.43**
02022	Disque à émincer	220	2	**74.43**
02023	Disque à émincer	220	3	**74.43**
02024	Disque à émincer	220	5	**74.43**
02027	Disque à râper	220	2	**74.43**
02028	Disque à râper	220	3	**74.43**
02029	Disque à râper	220	4	**74.43**

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



02007 02008

RÂPE RASOIR INOX **11.41 €**
31.5 x 7.3 cm
Grater s/steel with handle
Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises
Longueur de la lame : 13 cm



02030 02031 02032

RÂPE RASOIR FINE INOX **14.06 €**
39.5 x 3.5 cm
Grater s/steel with handle
Lames acier inoxydable, très tranchantes, manche ergonomique pour des coupes nettes et précises
Longueur de la lame : 22 cm



02033 - RÂPE RASOIR "À COPEAUX" INOX **14.06 €**
31.5 x 7.3 cm - Longueur de lame 13 cm
Grater s/steel with handle



01614 - COUPE TRUFFES INOX - Long. 18 cm **15.31 €**
S/steel truffle slicer



02009 - RÂPE 3 COUPES INOX **7.20 €**
26 cm
S/steel grater



02044 - RÂPE 4 FACES INOX Haut 23 cm **7.84 €**
Square grater, stainless steel



02045 - RÂPE À MUSCADE RONDE INOX **2.47 €**
Nutweg grater, stainless steel



02048 - RÂPE 3 CONES INOX **30.17 €**
Grater, stainless steel

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



02035 - MACHINE À TOURNER LES LÉGUMES INOX **462.75 €**
Château cutter, stainless steel

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



02036 - COUPE LANIÈRES INOX **370.53 €**
S/steel strips slicers

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



02037 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN 8 QUARTIERS INOX
Wedge cutter, stainless steel **257.74 €**

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



02039 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX
Tomato slicer, stainless steel **438.85 €**

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



02041 - MINI COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX
Tomato slicer, stainless steel **297.55 €**

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



02042 - COUPE TOMATES ET AGRUMES EN RONDELLES INOX
Tomato slicer, stainless steel **260.83 €**

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

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



02040 - APPAREIL UNIVERSEL **167.01 €**
Coupe pommes, coupe frites, presse agrumes
Universal machine

Hauteur 80 cm

Vendue avec 3 accessoires interchangeables :
- Coupe pommes 8 quartiers
- Coupe Frites 12 mm
- Presse agrumes

2 en 1



02056 - APPAREIL DE DÉCOUPE **237.17 €**
Cutting machine
Dim. : 26 x 26 x 42 cm

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

COUPE QUARTIERS
Bloc lames 8 quartiers
Wedgers





02061 - MANDOLINE INOX **84.11 €**
Vegetable cutter "mandoline" s/steel
- Pieds antidérapants
- 7 peignes/râpes avec boîte plastique de rangement



02062 - MANDOLINE "KOBRA" **63.55 €**
KOBRA "mandoline"
Dim. : 36.5 x 12.2 cm

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

APPAREILS DE PRÉPARATION
FOOD PREPARATION TOOLS



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

Code	Désignation	€
02050	38 lames	186.84
02051	60 lames	199.45

PIÉCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
02052	Chariot	42.80
02053	Peigne 38 lames	45.47
02054	Peigne 60 lames	55.25
02055	Couteau central inox	28.42

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



02058 - MANDOLINE "DU CHEF" INOX 140.30 €
Vegetable cutter "mandoline", stainless steel

Avec poussoir et 4 blocs effilleurs

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



02060 - MANDOLINE SWING PLUS 94.77 €
Swing mandoline
Dim. : 40 x 20 cm

Fournie avec une double lame horizontale (lisse et ondulée) et 1 double peigne (4-10 mm)

- **ROBUSTE & PROFESSIONNEL :** Mandoline en acier inoxydable et polymère composite.
- **COMPACTE :** Légère, facile à manipuler et pliable. Système de double lame et double peigne.
- **PRATIQUE :** Mise en place facile des lames et peignes : il suffit de les insérer sur les cotés. Simplicité de réglage sur la hauteur de coupe.
- **EFFICACE :** Coupe facile et nette **SÛRE** : poussoir ergonomique pour une sécurité maximum. Pieds antidérapants.
- **MULTIFONCTIONS :** Rondelles lisses ou ondulées, coupes Juliennes, coupe gaufrée. Réglage précis de la hauteur de coupe jusqu'à une épaisseur de 10 mm.



02057 - MANDOLINE "KOMI" 41.15 €
Vegetable cutter mandoline
Dim. : 27 x 11.2 cm

Livrée avec 2 peignes 2 et 4 mm + poussoir

- Coupe-légume ultra-compact avec une lame horizontale intégrée et 2 peignes Julienne 2 et 4 mm. Pour la réalisation de tranches, rondelles et Julienne.
- Hauteur de coupe de 0 à 5 mm. Graduation pour un réglage facile.
- **EFFICACE :** Tranchant parfait grâce à l'angle de 35°. Coupe sûre sans risque de coupure au moyen du poussoir protecteur ergonomique.



02059 - MANDOLINE JAPONAISE - Larg. 65 mm 50.97 €
Japanese "mandoline"
Dim. : 31.5 x 10 x h 4 cm - Largeur de coupe 6.5 cm

Livrée avec 3 peignes 2, 3 et 4 mm + poussoir

OUVRE BOITES PROFESSIONNELS
CAN OPENERS



OUVRE-BOITES
Can opener

Code	Désignation	€
02065	Avec 1 socle plaque à visser	180.36
02066	Avec 1 socle serre-joint	198.21

PIÉCES DÉTACHÉES

02067	Lame	20.74
02068	Molette	53.72
02069	Bague rilsan	14.90
02070	Kit de rechange (Lame, molette, languette, outil de démontage)	59.12



02075 - OUVRE-BOITES "CLOU" 194.15 €
Haut 50 cm
Can opener

PIÉCES DÉTACHÉES

02076	Lame	17.47 €
02077	Molette	20.97 €



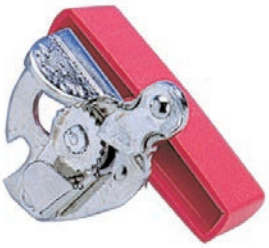
02080 - OUVRE-BOITES NIKELÉ 96.76 €
Double fixation serre joint et plaque à visser
Can opener

02082 - OUVRE-BOITES TOUT INOX 122.05 €
Double fixation serre joint et plaque à visser
Can opener



02085 - OUVRE-BOITES "PALM" 27.80 €
Easy can opener, net cut without sharp edges
Ouvre boite dessertisseur qui permet une découpe nette de la boite, sans laisser de bords coupants.





02095 - OUVRE-BOITES "MONOPOL" PETIT MODÈLE 17.41 €
Small "Monopol" can opener



02090 - OUVRE-BOITES "MONOPOL" GRAND MODÈLE 31.22 €
"Monopol" can opener

PIÉCES DÉTACHÉES

02091	Lame	3.25 €
02092	Molette	3.92 €



02097 - OUVRE-BOITES À PINCES "GALLANT" 36.82 €
"Gallant" can opener

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



02100 - COUPE-OEUFS EN TRANCHES FILS INOX **11.05 €**
Egg slicer



02101 - COUPE-OEUFS EN 6 QUARTIERS **11.95 €**
Egg slicer



02103 - CISEAUX À OEUFS INOX **5.66 €**
S/steel egg cracker



02104 - COUPE-POMMES 10 QUARTIERS INOX **9.75 €**
Apple cutter



02105 - DENOYAUTEUR À MANGUE **10.15 €**
0 x 11 cm, lame inox, poignées antidérapantes
Mango stoner





02106 - COUPE-LÉGUMES EN GUIRLANDE **5.77 €**
Spiral cutter



02107 - COUPE ANANAS INOX **10.02 €**
S/steel pineapple slicer





02108 - PRESSE AGRUMES **34.25 €**
Fruit press



02109 - PRESSE CITRON INOX 17 cm **7.79 €**
Lemon squeezer



02110 - COUPE-CHAMPIGNONS / FRAISES INOX **20.26 €**
Mushroom slicer

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



02112 - DÉCORE RADIS 20.86 €
Permet également de découper les agrumes en dents de scie
Decorator for radishes and citrus fruits



02114 - DENOYAUTEUR CERISES 24.00 €
Cherry stoner



02115 - DENOYAUTEUR CERISES & PRUNES 29.20 €
Cherry & plum stoner



02116 - DENOYAUTEUR CERISES "ÉCO" 11.11 €
Cherry stoner



02119 - DENOYAUTEUR CERISES 12.07 €
Cherry stoner



02120 - DENOYAUTEUR PRUNES 18.52 €
Plum stoner



02122 - DENOYAUTEUR OLIVES 16.65 €
Olives stoner



02123 - DENOYAUTEUR OLIVES & CERISES 18.5 cm 6.78 €
Cherry & olives stoner



02128 - LYRE À GENOISE, 2 fils réglables long 33.5 cm 11.49 €
Horizontal cake cutter

USTENSILES DE PRÉPARATION
PREPARATION USTENSILS



02130 - **TAILLE FLEURS PM Ø 3 cm** **4.44 €**
Vegetable sharpener
- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs…
- Indispensable pour les traiteurs.



02131 - **TAILLE FLEURS GM Ø 7 x ht 10 cm** **6.22 €**
Vegetable sharpener
- Pour réaliser des fleurs avec des concombres, des grosses carottes des courgettes, des radis noirs…
- Indispensable pour les traiteurs.



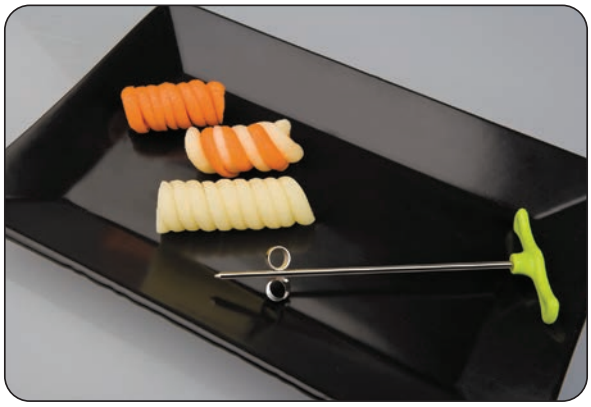
02134 - **TAILLE LÉGUMES TRIPLE Ø 6.5 x 19 cm** **13.51 €**
Triple vegetable sharpener
- 1 coupe spirale
- 1 coupe julienne fine
- 1 coupe julienne épaisse



02129 - **PRESSE AIL SILICONE 14 cm** **2.89 €**
Garlic peeler silicon



02132 - **PRESSE AIL INOX 16 cm** **28.00 €**
Garlic press & slicer



02133 - **DECO SPIRALE** **4.15 €**
Spiral decorer



02145 - **TROUSSE 22 OUTILS + PIERRE À AFFÛTER** **66.87€**
Decoration kit 22 tools + whetstone

PÈLE-POMMES KALI

APPLE PEELER CORER AND SLICER KALI



02200 - PÈLE-POMMES KALI **239.23 €**

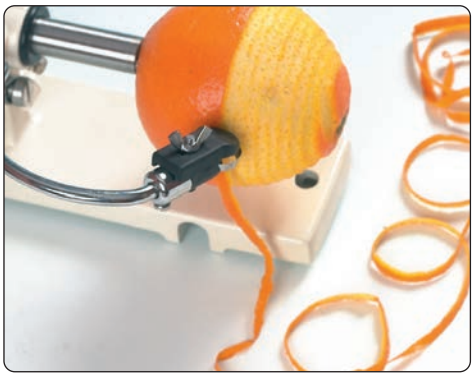
Apple peeler Kali

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

Scannez moi !

Scan me!

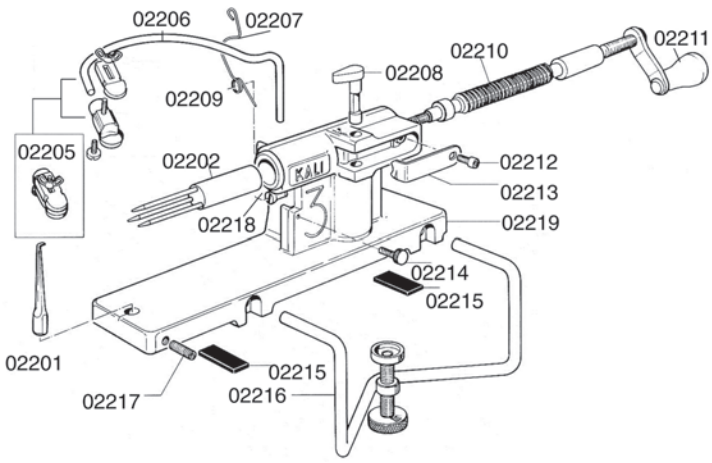




Pèle-pommes en mode zesteur

PIÈCES DÉTACHÉES

Spare parts



Code	Désignation	€
02201	Lame trancheur / *Slicing blade*	**24.11**
02202	Broche / *Spindle*	**18.02**
02205	Peleur complet / *Complete peeler*	**26.46**
02206	Archet / *Bow*	**13.73**
02207	Ressort de l'archet / *Bow spring*	**8.24**
02208	Came / *Cam*	**5.86**
02209	Vis du ressort d'archet / *Bow spring screw*	**3.30**
02210	Axe fileté / *Threated pin*	**58.22**
02211	Manivelle / *Handle*	**21.24**
02212	Vis c. 6x10 / *Screw c. 6x10*	**1.12**
02213	Ressort plat / *Flat spring*	**7.27**
02214	Vis de réglage / *Adjustment screw*	**1.66**
02215	Patins (x2) / *Pad (x2)*	**1.40**
02216	Etrier / *Clamp*	**41.07**
02217	Vis lame trancheur / *Slicing blade screw*	**4.95**
02218	Fourreau plastique noir / *Plastic cover*	**2.07**
02219	Corps métal avec bagues / *Metal body*	**126.88**

MACHINE À PÂTES
PASTA MACHINE

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



02170 - MACHINE À PÂTE MANUELLE **700.00 €**
Dimensions 30 x 22 x 25 cm - Poids 10.3 kg
Livrée sans cylindre
Manual pasta machine



02172 - MACHINE À PÂTE ÉLECTRIQUE **2 047.50 €**
Dimensions 30 x 22 x 25 cm - Poids 14.8 kg - 290 W - 230 V
Livrée sans cylindre
Electrical pasta machine

Accessoires pour machine électrique :

02174 - PÉTRIN ÉLECTRIQUE **325.00 €**
Permet de préparer 1 Kg de pâte en 5 mn

Cylindres pour machine manuelle et électrique :



02175



02176



02177



02178



02179

Code	Désignation	€
02175	Spaghetti Ø 2 mm	170.00
02176	Cheveux d'ange 1.5 mm	170.00
02177	Tagliatelle 2 mm	170.00
02178	Réginette / Lasagnette 12 mm	170.00
02179	Lasagnette 12 mm	170.00
02180	Trinette / Tagliatelle 4 mm	170.00
02181	Fettucine 6.5 mm	170.00



02180



02181



02192 - SÉCHOIR À PÂTE 16 BRAS **48.28 €**
Pasta drying rack 16 arms



02193 - SÉCHOIR À PÂTES **28.22 €**
Pasta drying rack
- En hêtre, équipé de 4 bras
- Permet de sécher jusqu'à 1 kg de pâtes fraîche
- Dim. : 30 x 30 x h 34 cm mm

MACHINE À PÂTES
PASTA MACHINE



02182 - MACHINE À PÂTE MANUELLE **89.04 €**
Manual pasta machine slicer
- Permet d'étaler la pâte sur 9 épaisseurs différentes sur des abaisses de 260 mm
- Fixation rapide sur plan de traval



02185 - MACHINE À PÂTE MANUELLE CHROMÉE **96.00 €**
Chromed manual pasta machine
- Abaisse de 150 mm.
- Livrée avec 2 accessoires :
- Tagliatelle 2 mm et Fetuccine 6.5 mm

Accessoires

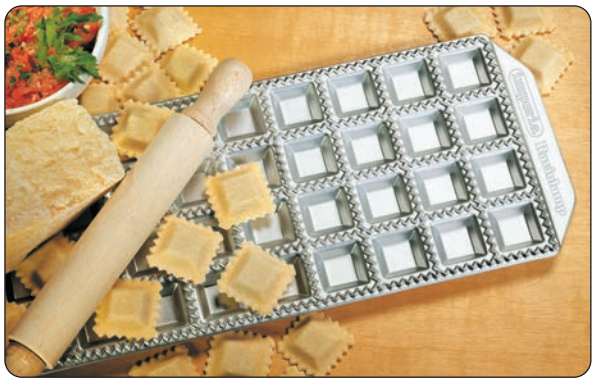
Code	Désignation	€
02186	Spaghetti Ø 2 mm	33.50
02187	Cheveux d'ange 1.5 mm	33.50
02188	Lasagnette 12 mm	33.50



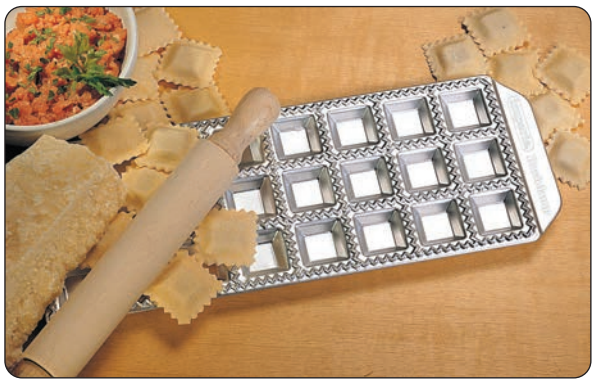
02190 - MACHINE À PÂTE MANUELLE ECO **48.23 €**
Manual pasta machine
- Permet d'étaler la pâte sur 9 epaisseurs différentes sur des abaisses de 145 mm.
- Livrée avec 2 accessoires

MOULES À RAVIOLI ALUMINIUM
RAVIOLI MOULD ALUMINIUM

Avec pieds en caoutchouc antidérapants
Livré avec un rouleau bois



02196 - MOULE 36 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm **22.00 €**
Dimensions de la plaque 30 x 14 cm
36 raviolis sheet



02197 - MOULE 24 RAVIOLIS CARRÉS 35 x 35 mm **22.00 €**
Dimensions de la plaque 27 x 10.5 cm
24 raviolis sheet



02198 - MOULE 12 RAVIOLIS CARRÉS BOMBÉS 52 x 52 mm **22.00 €**
Dimensions de la plaque 34 x 14 cm
12 raviolis sheet



DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS

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





02230 - DEMI-LUNE 136.92 €
Largeur 38 cm
Half moon



02231 - FLAMME 129.71 €
Haut. 60 cm
Flam







02232 - GOUTTE D'EAU 72.06 €
37.2 x 25 cm
Drop



02233 - VIOLON 187.38 €
41.5 x 24.2 cm
Violin



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



Les silhouettes plastique permettent un détaillage propre et rapide du pastillage. Ces outils sont lavables, réutilisables et multi-fonctions : détaillage également de la pâte d'amande, du chocolat...



02245 - Coffret "Passion, sports et loisirs" 15 pièces 191.82 €
Passion, Sport and leisure set



02246 - Coffret "Cérémonies" 14 pièces 191.82 €
Ceremony set



49554 - TENDANCE CROQUEMBOUCHE
➤ *Voir page 546*

DÉCOUPOIRS INOX
S/STEEL CUTTERS



02225 - DÉCOUPOIR ÉTOILE 62.43 €
45 cm
Star cutter



02226 - DÉCOUPOIR FORME S 109.26 €
34 x 19 cm
S cutter



02227 - DÉCOUPOIR FLAMME 130.97 €
58 x 17 cm
Flam cutter







DÉCOUPOIR PÉTALE
Flower cutter

Code	Dim. cm	€
02247	16.5 x 4	9.36
02248	19.5 x 4.5	10.91
02249	22.5 x 5	12.47







CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE
Ring special wedding cake

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06860	14	8	17.36	06866	26	11	25.58
06861	20	8	20.61	06867	32	11	28.72
06862	26	8	24.36	06868	14	14	21.85
06863	32	8	27.47	06869	20	14	23.41
06864	14	11	18.73	06870	26	14	26.53
06865	20	11	21.85	06871	32	14	29.66



49578 - W - WEDDING CAKE 61.61 €
WEDDING CROQ
Voir page 546

DÉCOUPOIRS POLYGLASS
POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C
- Découpe nette et précise
- Ht 3.5 cm
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire

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



DÉCOUPOIR ROND UNI
Round plain cutter

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



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ
Round fluted cutter

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



02271 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS UNIS 16.50 €
3.2 x 1.8 - 4.5 x 2.8 - 5.8 x 3.7 - 7.1 x 4.7 - 8.4 x 5.6
9.7 x 6.7 - 11 x 7.6 cm
Set of 7 oval plain dough cutters



02272 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES ARRONDIS CANNELÉS
3.2 x 1.8 - 4.5 x 2.8 - 5.8 x 3.7 - 7.1 x 4.7 - 8.4 x 5.6 16.50 €
9.7 x 6.7 - 11 x 7.6 cm
Set of 7 oval fluted dough cutters



02273 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES UNIS 16.50 €
2.1 x 1.5 - 3.5 x 2.5 - 5 x 3.6 - 6.5 x 4.5 - 7.8 x 5.7
9.3 x 6.8 - 10.8 x 7.8 - 12.2 x 8.8 cm
Set of 8 tears plain dough cutters



02274 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS LARMES CANNELÉS 16.50 €
2.1 x 1.5 - 3.5 x 2.5 - 5 x 3.6 - 6.5 x 4.5 - 7.8 x 5.7
9.3 x 6.8 - 10.8 x 7.8 - 12.2 x 8.8 cm
Set of 8 tears fluted dough cutters



02275 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS TREFLES UNIS 16.50 €
Ø 1.8 - 2.8 - 4 - 5 - 6.2 - 7.5 - 9 - 10 cm
Set of 8 clover plain dough cutters



02276 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS TRAPÈZES UNIS 16.50 €
2.6 x 1 - 4.2 x 2 - 5.8 x 3 - 7.4 x 3.8 - 9 x 4.6
10.5 x 5.6 - 12.2 x 6.5 cm
Set of 7 trapezium plain dough cutters

DÉCOUPOIRS POLYGLASS

POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C

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

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



02280 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS 16.50 €
Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 cm
Set of 9 round plain dough cutters



02281 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS 16.50 €
Ø : 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 -9 - 10 cm
Set of 9 round fluted dough cutters



02283 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES UNIS 16.50 €
2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm
Set of 7 oval plain dough cutters



02284 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS OVALES CANNELÉS 16.50 €
2.1 x 1 - 3.5 x 2 - 5 x 3 - 6.5 x 3.5 x - 8 x 4.5 - 9.5 x 5.5 - 11 x 6.5 cm
Set of 7 oval fluted dough cutters



02286 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS UNIS 16.50 €
12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm
Set of 7 heart plain dough cutters



02287 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CŒURS CANNELÉS 16.50 €
12 x 11.5 - 10.5 x 10 - 9 x 8.5 - 7.5 x 7 - 6 x 5.5 - 4.5 x 4 - 3 x 2.5 cm
Set of 7 heart fluted dough cutters



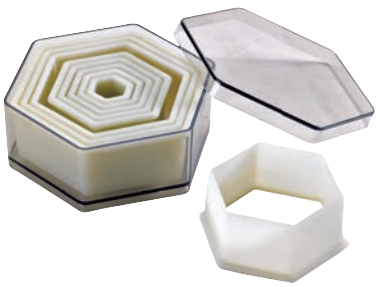
02290 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS UNIS 16.50 €
1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm
Set of 9 square plain dough cutters



02291 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS CARRÉS CANNELÉS 16.50 €
1.9 - 2.8 - 3.7 - 4.7 - 5.7 - 6.7 - 7.6 - 8.6 - 9.5 cm
Set of 9 square fluted dough cutters



02292 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HEXAGONAUX CANNELÉS 16.50 €
Ø 1.8 - 2.8 - 3.8 - 4.9 - 6 - 7.2 - 8.2 - 9.3 - 10.4 cm
Set of 9 hexagonal fluted dough cutters



02293 - BOÎTE DE 9 DÉCOUPOIRS HÉXAGONAUX UNIS 16.50 €
Ø 1.8 - 2.8 - 3.8 - 4.9 - 6 - 7.2 - 8.2 - 9.3 - 10.4 cm
Set of 9 hexagonal plain dough cutters

DÉCOUPOIRS POLYGLASS
POLYGLASS DOUGH CUTTERS

En matériau composite POLYGLASS résistant jusqu'à 160°C
- Découpe nette et précise
- Bonne prise en main grâce à son bord épais et arrondi
- Conformes aux normes d'hygiène alimentaire
- Ht 3.5 cm
- Nettoyage facile grâce à sa conception monobloc

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



02294 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS CANNELÉES 16.50 €
Ø 1.8 - 3.1 - 4.5 - 6 - 7.4 - 8.8 - 10.2 - 11.6 cm
Set of 8 flower fluted dough cutters



02295 - BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS FLEURS UNIS 16.50 €
Ø 1.8 - 3.1 - 4.5 - 6 - 7.4 - 8.8 - 10.2 - 11.6 cm
Set of 8 flower plain dough cutters



02296 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS CANNELÉS 16.50 €
6.9 x 2 - 8 x 2.8 - 9 x 3.5 - 9.8 x 4.3 - 10 x 5 - 11 x 5.8 - 11.4 x 6.5 cm
Set of 7 moon fluted dough cutters



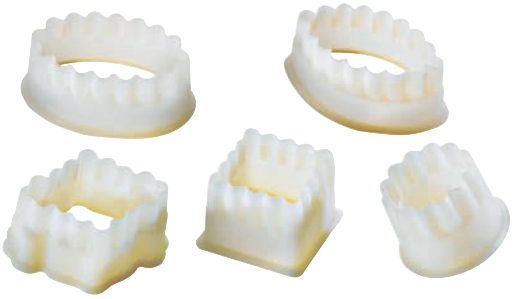
02297 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS CROISSANTS UNIS 16.50 €
6.9 x 2 - 8 x 2.8 - 9 x 3.5 - 9.8 x 4.3 - 10 x 5 - 11 x 5.8 - 11.4 x 6.5 cm
Set of 7 moon plain dough cutters



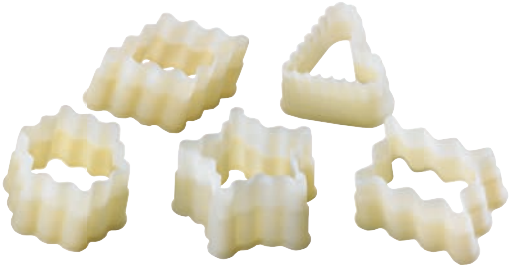
02298 - BOÎTE DE 5 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 5 BRANCHES UNIS 16.50 €
Ø 2 - 4 - 6.5 - 9.2 - 12 cm
Set of 5 star plain dough cutters



02299 - BOÎTE DE 7 DÉCOUPOIRS ÉTOILES 6 BRANCHES UNIS 16.50 €
13 x 11.5 - 11.5 x 10 - 10 x 8.5 - 8.5 x 7 - 7 x 6 - 5.5 x 4.5 - 4 x 3.5 cm
Set of 7 star plain dough cutters



02601 - SET DE 5 DÉCOUPOIRS CANNELÉS 13.53 €
1 rond 4 cm - 1 carré 4 cm - 1 losange 6 cm - 1 ovale pointu 7 cm
1 ovale arrondi 7cm
Set of 5 fluted dough cutters



02602 - SET DE 5 DÉCOUPOIRS CANNELÉS 13.53 €
1 coeur 4.5 cm - 1 rectangle 5 x 3 cm - 1 losange 7 cm
1 hexagone 5 cm - 1 étoile 6 cm
Set of 5 fluted dough cutters

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL

- **Présentation originale spéciale anniversaires**
- *Birthday special s/steel cutters*

- ***Découpoirs chiffre inox avec tranchant biseauté étudiés pour la découpe de chiffres en nougatine, pastillage, pâte sablée, pâte feuilletée, génoise, pâte d'amande, pâte à sucre, biscuit, chocolat...***



02353 02354 02362 02363 02364 02365 02367 02368

DÉCOUPOIRS CHIFFRE - h 3.5 cm
Number cake cutter

Code	Désignation	Dimensions	€
02353	0	32 x 18	**40.58**
02354	1	32 x 16	**43.70**
02362	2	32 x 18	**49.94**
02363	3	32 x 16	**53.07**
02364	4	32 x 18	**49.94**
02365	5	32 x 18	**53.07**
02366	6 et 9	32 x 18	**53.07**
02367	7	32 x 19	**43.70**
02368	8	32 x 18	**53.07**
02369	Série complète 9 chiffres		**405.81**



02366



Tranchant biseauté
Découpoir haute qualité
Strong cutter



DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02300 - BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS CANNELÉS 83.19 €
Ø : 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 cm
Set of 9 round fluted dough cutters



02301 - BOITE DE 9 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS 48.28 €
Ø : 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 cm
Set of 9 round plain dough cutters



DÉCOUPOIR ROND CANNELÉ
Round fluted dough cutters

Code	Ø cm	€
02303	3	5.87
02304	4	5.87
02305	5	5.87
02306	6	9.03
02307	7	9.03
02308	8	9.03
02309	9	9.20
02310	10	9.20
02311	11	9.20
02312	12	19.17
02313	13	19.51
02314	14	20.18
02315	15	20.61
02316	16	21.17



DÉCOUPOIR ROND UNI
Round plain dough cutters

Code	Ø cm	€
02320	3	3.71
02321	4	3.71
02322	5	3.71
02323	6	4.20
02324	7	4.20
02325	8	4.20
02326	9	4.83
02327	10	4.83
02328	11	4.83



DÉCOUPOIR ROND UNI AVEC POIGNÉE
Round plain dough cutter with handle

Code	Ø cm	€
02329	12	28.07
02330	13	28.07
02331	14	28.07
02332	15	29.53
02333	16	29.53



DÉCOUPOIR CHAUSSON À POIGNÉE
Apple turnover cutter with handle

Code	Ø cm	€
02335	12	30.27
02336	13	30.60
02337	14	31.91
02338	15	32.23
02339	16	33.61



DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ
Oval fluted dough cutter

Code	Long. cm	€
02345	4	27.75
02346	5.5	28.93
02347	7	30.33
02348	8.5	31.02
02349	10	31.70
02350	11.5	32.41
02351	13	33.80
02352	16	41.53



DÉCOUPOIR OVALE UNI
Oval plain dough cutter

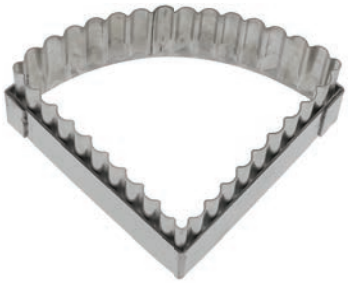
Code	Long. cm	€
02355	4	25.10
02356	5.5	25.10
02357	7	26.49
02358	8.5	27.24
02359	10	27.85
02360	11.5	28.66
02361	13	31.42



DÉCOUPOIR CARRÉ CANNELÉ
Fluted square cutters

Code	Long. cm	€
02370	5	19.05
02371	6	19.05
02372	7	19.05
02373	8	19.80
02374	9	19.80
02375	10	19.80

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



DÉCOUPOIR À SABLÉ CANNELÉ
Fluted triangle cutters

Code	Long. cm	€
02376	7.5	26.23
02377	9	27.40



02378 - DÉCOUPOIR HEXAGONAL CANNELÉ 8.5 cm 26.61 €
Hexagonal fluted cutter



DÉCOUPOIR COEUR CANNELÉ
Fluted heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02385	4.5	30.74
02386	6.5	31.85
02387	8.5	33.33
02388	10	34.50
02389	12	35.83



BOITE DE 5 DÉCOUPOIRS COEUR UNIS
Set of 5 plain heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02381	4.5 - 6.5 - 8.5 - 10 - 12	83.94





DÉCOUPOIR COEUR UNI
Plain heart dough cutters

Code	Larg. cm	€
02395	4.5	13.03
02396	6.5	13.82
02397	8.5	14.50
02398	10	15.23
02399	12	16.05



02402 - DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE 30 cm 42.83 €
Farmhouse bread cutter





02404 - DÉCOUPOIR NOISETTE 83.40 €
14.5 cm
Hazelnut cutter



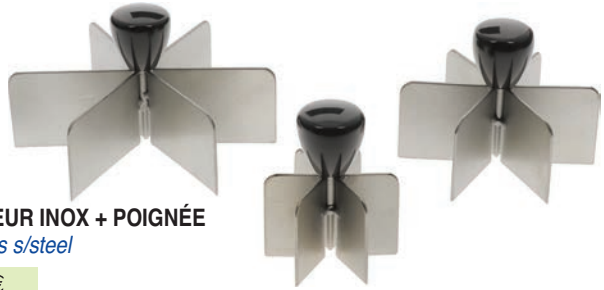
02405 - DÉCOUPOIR BORDURE CANNELÉ 25 cm 52.02 €
Fluted cutter



02406 - DÉCOUPOIR BORDURE ONDULÉ 25 cm 52.02 €
Fluted cutter



02407 - DÉCOUPOIR BORDURE CHAPEAU DE GENDARME - 25 cm 52.02 €
Fluted cutter



MARQUEUR INCISEUR INOX + POIGNÉE
Bread dough markers s/steel

Code	Ø cm	€
02412	5	28.07
02413	8	28.40
02414	11	29.41

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL





02409 - DÉCOUPOIR MOULIN À VENT 51.58 €
10 x 10 cm
Windmill cutter







02411 - DÉCOUPOIR CARRÉ DOUBLE - 11 x 11 cm
Double square cutter 46.89 €





COQUILLE SAINT-JACQUES - 11 cm
Scallop cutter

Code	Désignation	€
02415	Simple	60.22
02416	Double	88.73







POMME - 11 cm
Apple cutter

Code	Désignation	€
02417	Simple	47.53
02418	Double	60.22







POIRE - 11 cm
Pear cutter

Code	Désignation	€
02419	Simple	47.53
02420	Double	60.22







FRAISE - 11 cm
Strawberry cutter

Code	Désignation	€
02421	Simple	47.53
02422	Double	60.22







ANANAS - 11 cm
Pineapple cutter

Code	Désignation	€
02423	Simple	47.53
02424	Double	60.22







02425 - DÉCOUPOIR TÊTE DE CLOWN - 12 x 11.5 cm 26.69 €
Clown's head biscuit cutter





02426 - DÉCOUPOIR TÊTE DE CHAT - 9.5 x 11 cm 26.69€
Cat's head biscuit cutter

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02427 - DÉCOUPOIR FANTAISIE 18.48 €
14.5 x 7.5 cm
Biscuit cutter



02428 - DÉCOUPOIR "FILLETTE" 18.48 €
10 x 11 cm
Biscuit cutter



DÉCOUPOIR ANCHOIS
Fish cutter

Code	Long. cm	€
02429	9	28.07
02430	7	25.47



DÉCOUPOIR POISSON
Fish cutter

Code	Long. cm	€
02431	12	27.59
02432	14	28.40
02433	16	30.39
02434	18	33.29
02435	20	34.93
02436	25	48.98
02437	30	53.86
02438	35	62.04

DÉCOUPOIRS
Bread cutter





02440 - CARRÉ 33.40 €
12 x 12 cm
square cutter



02442 - FLEUR 45.94 €
Ø 15.5 cm
Flower cutter



02441 - OCTOGONAL 35.77 €
Ø 14.5 cm
Octogonal cutter



02443 - ÉTOILÉ 45.94 €
Ø 15.5 cm
Star cutter



DÉCOUPOIR CROISSANTS À POIGNÉE
Croissant cutter with handle

Code	Dim. découpoir cm	Dim. triangle cm	€
02445	GM 28.5 x 9.5 x h 3.5	28.5 x 9	34.71
02446	PM 13.5 x 5.8 x h 3.5	13.5 x 5.5	28.94

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02447 - DÉCOUPOIR AVEC RENFORT GINGERBREAD **41.74 €**
Garçon - 11.5 x 9.5 cm
Gingerbread man cutter



02448 - DÉCOUPOIR AVEC RENFORT GINGERBREAD **44.72 €**
Fille - 11.5 x 9.5 cm
Gingerbread girl cutter





DÉCOUPOIR PAIN DE CAMPAGNE ÉTOILE À POIGNÉE
Star farmhouse bread cutter

Code	Ø. cm	€
02450	12	47.47
02451	16	49.06





02453 - DÉCOUPOIR OVALE CANNELÉ À POIGNÉE - 18 cm
Découpoir à chausson
Oval fluted dough cutter with handle



DÉCOUPOIR SAPIN
Fir tree cutter

Code	Haut.cm	€
02470	6.5	17.60
02471	9	17.82
02472	12	19.51





02474 - DÉCOUPOIR FEUILLE DE HOUX - 6 cm **12.67 €**
Holly leaf dough cutter





02478 - DÉCOUPOIR ÉTOILE - 4.7 cm **8.22 €**
Star dough cutter





02476 - DÉCOUPOIR CARAMEL 40 CASES **140.35 €**
20 x 12.5 cm pour caramels de 2.5 x 2.5 cm
Caramel cutter

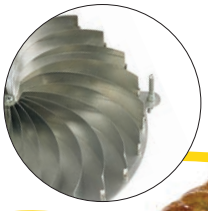




02480 - DÉCOUPOIR NAVETTE **11.41 €**
Long. 8.5 cm x Haut. 4 cm
Oval plain cutter

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL





Découpoir Spécial galette

- **Permet d'inciser avec rapidité et précision les abaisses des galettes**
  Suivant l'épaisseur de l'abaisse, la profondeur des incisions est réglable millimètre par milimètre grâce à un jeu de rondelles placées sur les 4 pieds du découpoir...

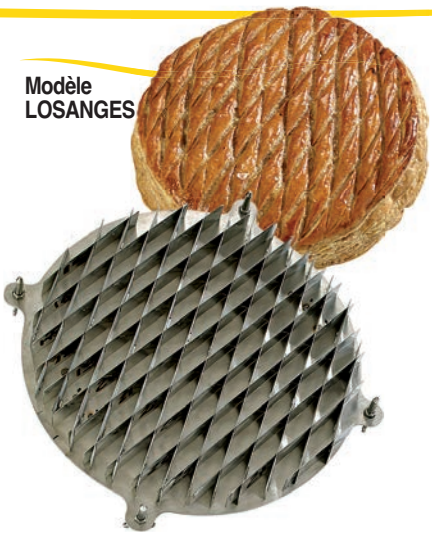
- *Allows to quickly and precisely incise the dough of the "galette".*

Modèle SPIRALE



02491 - DÉCOUPOIR Ø 28 cm 266.32 €
Dough cutter

Modèle LOSANGES



02492 - DÉCOUPOIR Ø 24 cm 260.47 €
Dough cutter

Modèle FLEUR



02493 - DÉCOUPOIR Ø 20 cm 234.12 €
Dough cutter



DÉCOUPOIR PITHIVIERS GROSSE CANNELURE
Fluted "Pithivier" dough cutter

Code	Ø. cm	€	Code	Ø. cm	€
02455	17.5	45.37	02458	25	54.21
02456	20	46.40	02459	27.5	60.49
02457	22.5	53.76	02460	30	61.49



DÉCOUPOIR CLOCHE
Bell cutters

Code	Haut. cm	€	Code	Haut. cm	€
02479	5.5	21.54	02488	20	46.14
02481	7.5	21.85	02489	24	48.38
02482	9	22.50	02490	26	56.12
02487	12	23.16			



DÉCOUPOIR GALETTE À POIGNÉE
Dough cutter with handle

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
02462	18	27.75	02466	28	33.11
02463	20	30.74	02469	30	34.56
02464	22	31.44	02467	32	35.90
02465	24	31.65	02468	36	37.69
02461	26	26.47			



02605 - SÉRIE VOL AU VENT FER BLANC - 12 PIÈCES 59.98 €
Du Ø 10.5 au Ø 25 cm
Set of 12 "Vol au vent" cutters, tinplate

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



SÉRIE DE CHABLONS Ø 14 - 16 - 18 - 20 - 22 cm
Dough cutters

Code	Haut. cm	€
02495	1	86.96
02496	1.5	93.65



DÉCOUPOIR INOX POUR ÉCLAIR
S/steel cutter for eclair
Découpoir spécial glaçage, découpe de plaque de chocolat, pâte d'amande...

Code	Dim. cm	€
02494	13 x 3	25.73
02497	11.5 x 2.5	23.99
02498	12.5 x 2.5	24.80
02499	13.5 x 2.5	25.73



02500 - MALLETTE DE 12 DÉCOUPOIRS PÂTE D'AMANDE 220.56 €
Box of 12 almond paste cutters



DÉCOUPOIR ÉVASÉ PÂTE D'AMANDE ACIER CHROMÉ
Almond paste cutter

Code	Désignation		Ø cm	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
02501	Rond	*Round*	2.5			6	16.72
02502	Rond	*Round*	2.8			6	19.61
02503	Ovale pointu	*Pointed oval*		3		6	16.72
02504	Ovale	*Oval*		2.9		6	16.72
02505	Oblong	*Oblong*		3		6	16.72
02506	Rectangle	*Rectangular*		2.5	2	6	16.72
02507	Carré	*Square*		2.2		6	16.72
02508	Goutte d'eau	*Drop*		3		6	16.72
02509	Triangle	*Triangular*		2.5		6	16.72
02510	Coeur	*Heart*		3		6	19.61
02511	Hexagone	*Hexagonal*		2.5		6	16.72
02512	Losange	*Lozenge*		3		6	16.72
02513	Navette	*Oval*		3		6	16.72
02514	Haricot	*Bean*		3		6	16.72

DÉCOUPOIR NYMPHÉAS
Nympheas cutters

Code	Ø cm	€
02541	10	26.19
02542	12	32.16
02543	14	38.57
02544	16	45.01

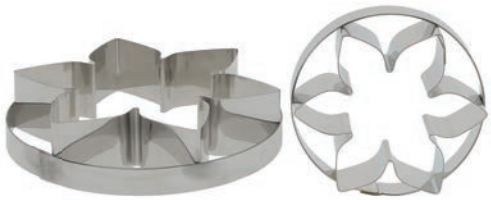




02518 - BOITE DE 8 DÉCOUPOIRS NOUGAT ACIER NIKELÉ
Set of 8 nougat cutters, tempered steel 334.39 €

DÉCOUPOIR À NOUGAT ACIER NICKELÉ
"Tranchant biseauté" - Epaisseur 4 mm
Nougat cutter, tempered steel

Code	Ø cm	€
02520	3	34.73
02521	4	37.31
02522	5	37.95
02523	6	42.45
02524	7	44.86
02525	8	46.23
02526	9	49.84
02527	10	57.88





DÉCOUPOIR LOTUS
Lotus cutters

Code	Ø cm	€
02545	11	27.34
02546	14	33.77
02547	16	39.77

DÉCOUPOIRS INOX
CUTTERS S/STEEL



02528 - EMPREINTE TARTE À SUCRE **92.74 €**
Ø 12 cm
Sugar tart cast



DIVISEUR À GATEAU - Ø 30.5 cm
Cake divider

Code	Désignation	€
02530	8 parts / *8 slices*	46.77
02531	10 parts / *10 slices*	48.38
02532	12 parts / *12 slices*	50.15





DÉCOUPOIR À NOUGAT TIMBALE
Timbale cup cutter

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
02533	15.5	5	3	22.50



02548 - DÉCOUPOIR TOUR EIFFEL **28.09 €**
20.5 x 9.5 cm
Eiffel tower cutter







DÉCOUPOIR DINOSAURES
Dinosaur cutters

Code	Dimensions cm	€
02535	16 x 9	25.27
02536	16 x 11	25.27
02537	11 x 15	25.27





DÉCOUPOIR POUR PIÈCE MONTÉE EN "S"
"S" nougat cutter

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
02534	14.5	7	3	42.78

DÉCOUPOIRS INOX POUR PIÈCES MONTÉES
CUTTERS FOR DECORATED CAKE S/STEEL



COFFRET N°1 - CHAPELLE
Chapel cutters case



Code	Désignation	€
02538	5 pièces	304.94



COFFRET N°2 - ÉGLISE
Church cutters case



Code	Désignation	€
02539	4 pièces	291.37



COFFRET N°3 - PETITS DÉCORS
Decoration cutters case



Code	Désignation	€
02540	8 pièces	352.35

DÉCOUPOIRS INOX POUR PIÈCES MONTÉES

CUTTERS FOR DECORATED CAKE S/STEEL



POUR LA RÉALISATION DU MANÈGE

Code	Désignation	
02556	CO 19	Corps
02557	PG 12	Panneau gothique
02552	NO 60 + TR 9	Elément petit toit
	NO 50 + TR 17	Elément grand toit
02551	ZI 2	Zig-zag
02555	CV 2	Chevaux



POUR LA RÉALISATION DU MOULIN

Code	Désignation	
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale
02552	NO 60 + TR 9	Elément petit toit
	NO 50 + TR 17	Elément grand toit
02551	ZI 2	Zig-zag



POUR LA RÉALISATION DU PUIT

Code	Désignation	
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale
02553	PT 3	Poinçon de puits
02551	ZI 2	Zig-zag



POUR LA RÉALISATION DE LA FONTAINE

Code	Désignation	
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale



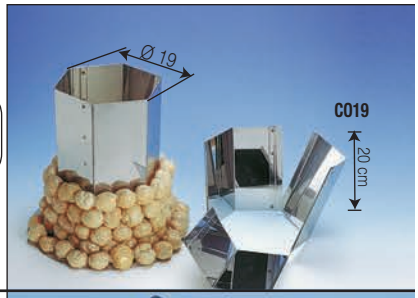
POUR LA RÉALISATION DE LA VOLIÈRE

Code	Désignation	
02556	CO 19	Corps
02554	HE 28	Socle hexagonal
	HE 17	Margelle hexagonale
02552	NO 60 + TR 9	Elément petit toit
	NO 50 + TR 17	Elément grand toit

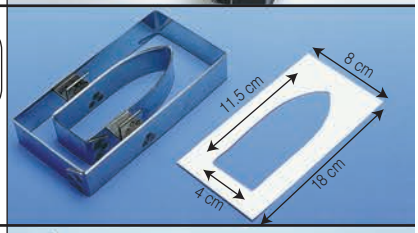
+ AU CHOIX

Code	Désignation
80000	Colonne PM de 242
80001	Colonne GM de 317

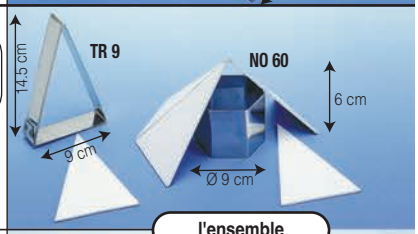
02556 Corps — 30.06 €



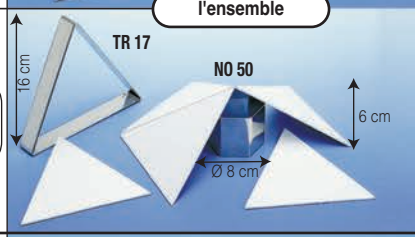
02557 Panneau Gothique — 56.37 €



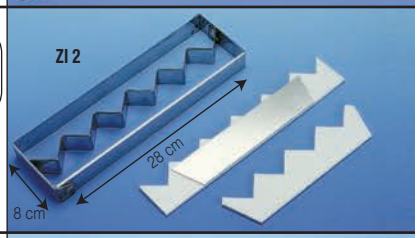
02552 Elément Petit toit — 77.41 € l'ensemble



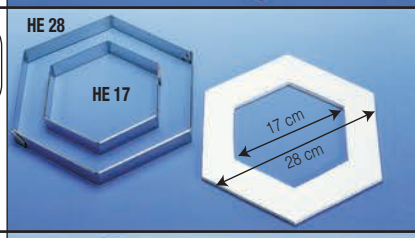
02552 Elément Grand toit



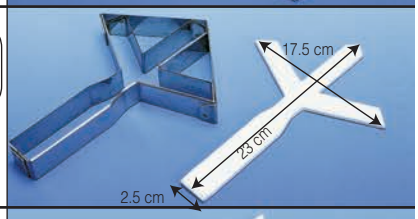
02551 Calibre grande bordure — 77.41 €



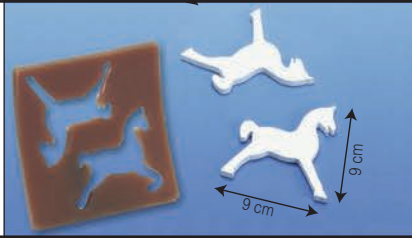
02554 Margelle hexagonale l'ensemble — 68.99 €



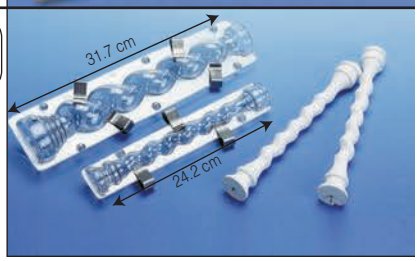
02553 Poinçon de Puits — 74.14 €



02555 Chevaux — 64.48 €



Colonnes Torsadées



80000 PM 21.49 €

80001 GM 37.32 €

DÉCOUPOIRS DIVERS
CUTTERS

Découpoir plastique, idéal pour découper avec précision, pâte d'amande, pastillage, pâte à sucre...
Ideal for cutting with ease and precision sugar paste or other kind of dough...



02594 - DÉCOUPOIRS LETTRES GM 36 x 36 mm 27.86 €
Kit de 5 pièces de A à Z
Letters moulds and plungers kit 5 pcs from A to Z

02596 - DÉCOUPOIRS LETTRES PM 20 x 20 mm 27.86 €
Kit de 5 pièces de A à Z
Letters moulds and plungers kit 5 pcs from A to Z



02595 - DÉCOUPOIRS CHIFFRES GM ht 38 x 46 mm 13.25 €
Kit de 2 pièces de 0 à 9
Numbers moulds and plungers kit 2 pcs from 0 to 9

02598 - DÉCOUPOIRS CHIFFRES PM ht 35 mm 13.25 €
Kit de 2 pièces de 0 à 9
Numbers moulds and plungers kit 2 pcs from 0 to 9



02583 - BOITE DE DÉCOUPOIRS CHIFFRES FER BLANC 8.25 €
Longueur 2.5 cm
Set of number cutter, tinplate



02589 - BOITE DE DÉCOUPOIR LETTRES FER BLANC 10.60 €
Longueur 2.5 cm
Set of letter cutters, tinplate



02587 - BOITE DE 42 DÉCOUPOIRS FER BLANC 47.98 €
Ø 2.2 cm - Hauteur 1.8 cm
Set of 42 various cutters, tinplate



02593 - BOITE DE 10 DÉCOUPOIRS UNIS 'GATEAUX SECS'
FER BLANC - Longueur 5 à 6 cm 38.77 €
Set of 10 biscuits "sablés" cutters, tinplate

DÉCOUPOIR PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR
PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- **Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.**



02606 - FEUILLE DE ROSE 6.50 €
Jeu de 3 (Ø 25, 30, 40 mm)
Rose leaf cutter

02607 - FEUILLE DE ROSE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 45, 50, 55 mm)
Rose leaf cutter



02608 - FEUILLE DE LIERRE 6.50 €
Jeu de 3 (Ø 18, 28, 35 mm)
Puy leaf cutter

02609 - FEUILLE DE LIERRE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 44, 48, 54 mm)
Puy leaf cutter



02610 - FEUILLE DE HOUX 6.50 €
Jeu de 3 (Ø 20, 29, 35 mm)
Holly leaf cutter

02611 - FEUILLE DE HOUX 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 45, 50, 55 mm)
Holly leaf cutter



02612 - FEUILLE DE HOUX TRIPLE 5.35 €
Jeu de 2 (Ø 22, 45 mm)
Holly leaves cutter



02613 - ÉTOILE DES NEIGES 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 25, 40, 55 mm)
Snowflake cutter



02614 - TOURNESOL 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 45, 55, 68 mm)
Sunflower cutter



02616 - MARGUERITE 6.50 €
Jeu de 4 (Ø 12, 18, 26, 34 mm)
Daisy cutter



02622 - FEUILLE OU PÉTALE 6.50 €
Jeu de 2 (long. 60 mm)
Leaf or petal cutter

02623 - FEUILLE OU PÉTALE 7.50 €
Jeu de 2 (long. 80 mm)
Leaf or petal cutter

02624 - FEUILLE OU PÉTALE 8.50 €
Jeu de 2 (long. 100 mm)
Leaf or petal cutter



02626 - FLEUR 6.50 €
Jeu de 4 (Ø 7, 10, 12, 23 mm)
Flower cutter



02627 - PAPILLON 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 30, 44, 58 mm)
Butterfly cutter

DÉCOUPOIR PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR

PLASTIC CUTTER WITH PUSHERSS

- **Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.**



02628 - ÉTOILE 5.35 €
Jeu de 3 (Ø 7, 10, 12 mm)
Star cutter



02629 - FLEUR 5.35 €
Jeu de 3 (Ø 6, 7, 8 mm)
Flower cutter



02660 - ÉGLANTINE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 40, 55, 70 mm)



02661 - FLEUR 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 40, 55, 70 mm)



02662 - ROSE 8.50 €
Jeu de 3 (Ø 35, 50, 70 mm)



02663 - NOEUDS PAPILLON 8.50 €
Jeu de 3 (Long 40, 55, 70 mm)



02664 - COEURS 7.50 €
Jeu de 2 (Ø 45, 60 mm)



02666 - CARRÉS ORNÉS 7.50 €
Jeu de 2 (45, 60 mm)



02667 - VOLUTES ORNÉES 7.50 €
Jeu de 2 (50, 70 mm)



02668 - OCTOGONES ORNÉS 7.50 €
Jeu de 2 (Ø 45, 60 mm)



02669 - FLEURS 4 PÉTALES 5.50 €
Jeu de 3 (Ø 50, 40, 20 mm)



02670 - KIT NAISSANCE 9.50 €
Jeu de 4 (H 80 mm)

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE EMPREINTE + POUSSOIR
PLASTIC CUTTER WITH PUSHER

- **Permet de découper et marquer la pâte en même temps, le poussoir éjecte la pâte découpée.**



02671 - **KIT MODE** 8.50 €
Jeu de 3 (H 75 mm)



02672 - **TOURS DE GÂTEAUX** 14.50 €
Jeu de 4 (105 x 70, 95 x 63, 87 x 60, 75 x 50 mm)



02673 - **COLOMBES** 5.50 €
Jeu de 3 (50 x 30, 40 x 27, 33 x 22 mm)



02650 - **RONDS** 5.35 €
Jeu de 3 (Ø 5, 10, 15 mm)



02651 - **LOSANGES** 5.80 €
Jeu de 4 (8, 10, 12, 25 mm)



02652 - **CARRÉS** 5.35 €
Jeu de 3 (5, 10, 15 mm)



02653 - **OVALES** 5.80 €
Jeu de 4 (6, 10, 14, 25 mm)

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE SIMPLE
PLASTIC CUTTER



02630 - **MARGUERITE** 4.00 €
Jeu de 3 (Ø 18, 36, 61 mm)
Daisy cutter



02632 - **FLEUR** 4.00 €
Jeu de 3 (Ø 23, 33, 40 mm)
Flower cutter



02633 - **FLEUR** 5.00 €
Jeu de 4 (Ø 30, 37, 42, 49 mm)
Flower cutter



02634 - **OURSON** 5.00 €
Jeu de 3 (Ø 22, 40, 68 mm)
Teddy bear cutter



02635 - **CLOWN** 5.00 €
Jeu de 2 (Ø 62, 128 mm)
Clown cutter

RACLETTES
DOUGH SCRAPERS



02710 - **BOITE D'ÉBAUCHOIRS "ÉCOLE" - 9 pièces** **14.76 €**
Set of 9 plastic marzipan



02713 - **BOITE DE 12 ÉBAUCHOIRS PLASTIQUE - 13.5 cm** **11.05 €**
Set of 12 plastic marzipan sculting tools



02714 - **RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 15 x 11 cm** **0.80 €**
Rigid scraper



02715 - **RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 12 x 9 cm** **0.80 €**
Rigid scraper

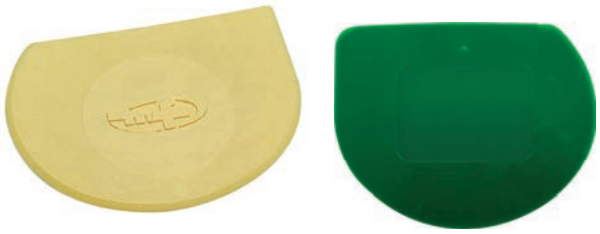


02716 - **RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 12.5 x 9 cm** **0.80 €**
Rigid scraper



02717 - **RACLETTE RIGIDE POLYPROPYLÈNE - 19,5 x 15 cm** **1.75 €**
Dough scraper





RACLETTE SOUPLE POLYÉTHYLÈNE - 16 x 12 cm
Supple scraper

Code	Coloris	€
02719	Jaune	**0.90**
50280	Verte (Bio)	**1.19**



02720 - **RACLETTE POLY SOUPLE - 14.5 x 8.55 cm** **0.90 €**
Supple scraper



02721 - **RACLETTE NYLON RENFORCÉE - 12 x 9.5 cm** **1.25 €**
Reinforced scraper



RACLETTE TRAPÈZE POLY - 21.5 x 12.5 cm
Poly scraper

Code	Coloris	€
02723	Beige	**1.90**
50281	Verte (Bio)	**2.60**



02724 - **RACLETTE POLY - 13.5 x 10 cm** **1.70 €**
Poly scraper

COUPES PÂTE
DOUGH SCRAPERS

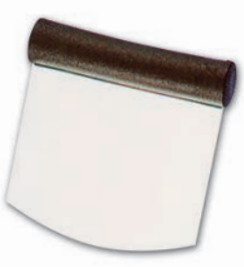




COUPE-PÂTE ROND POLYÉTHYLÈNE - 12 x 10 cm
Plastic dough scraper

Code	Coloris	€
02725	Jaune	2.82
50282	Vert (Bio)	2.82





COUPE-PÂTE INOX MANCHE ABS - 11 cm
Dough scraper s/steel

Code	Désignation	€
02730	Souple droit / *Straight*	3.40
02731	Souple rond / *Round*	3.40
02732	Rigide droit / *Straight*	3.40
02733	Rigide rond / *Round*	3.40



02750 - COUPE-PÂTE TOUT INOX - 13 x 12 cm 8.80 €
Dough scraper, s/steel



02751 - COUPE PÂTE INOX MANCHE ABS - 15 x 7.5 cm 5.14 €
Dough scraper s/steel





COUPE-PÂTE ACIER MANCHE ABS - 11 cm
Dough scraper s/steel

Code	Désignation	€
02753	Souple droit / *Straight*	3.50
02754	Souple rond / *Round*	3.50
02756	Rigide droit / *Straight*	3.50
02757	Rigide rond / *Round*	3.50







COUPE-PÂTE TOUT PLASTIQUE - 11 cm
Dough scraper plastic

Code	Désignation	€
02759	Droit / *Straight*	4.02
02760	Rond / *Round*	4.02

PEIGNES
COMBS



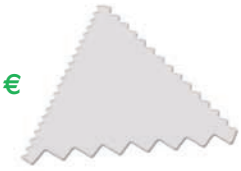


PEIGNE ALIMENTAIRE FOBOIS
Decorating comb

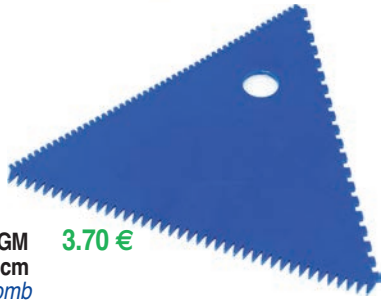
Code	Désignation	Long. cm	€
02761	P.M / *Small*	10	4.06
02762	G.M / *Large*	15	6.80



02763 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE 0.82 €
RECTANGLE - 11 x 7.5 cm
Rectangular decorating comb



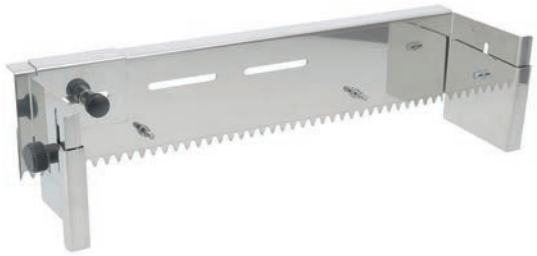
02764 - PEIGNE DÉCOR PLASTIQUE 0.84 €
TRIANGLE 9.3 x 8.3 cm
Triangular decorating comb



02765 - PEIGNE DÉCOR POLY GM 3.70 €
TRIANGLE 20 x 20 x 20 cm
Triangular decorating comb

PEIGNES
COMBS

- **Raclette inox réglable permettant d'étaler le chocolat ou la crème d'un simple geste.**
- *Adjustable stainless steel comb to spread the chocolate or the cream with a simple gesture*
- Réglable en hauteur maxi 46 mm sans peigne, 37 mm avec peigne et en largeur maxi 400 mm
- Idéale pour les copeaux de chocolat
- Peigne à crème amovible deux dentures



02766 - RACLETTE COMPLÈTE 143.06 €
400 x 75 mm
Complete scraper with comb



02767 - RACLETTE SANS PEIGNE 109.85 €
400 x 75 mm
Scraper without comb



02768 - PEIGNE POUR RACLETTE 35.14 €
400 x 50 mm
Comb for scraper



02770 - PEIGNE À DÉCOR ALU DOUBLE - 36,7 cm 127.60 €
Réglable en profondeur - 4 décors différents
Double decorating comb, aluminium



REGLE À BISCUIT ALUMINIUM
Marble caker ruler, aluminium

Code	Désignation	Long. cm	€
02773	Petites dents / *Small teeth*	50	24.68
02774	Grandes dents / *Large teeth*	50	24.68
02775	Petites dents / *Small teeth*	64	32.82
02776	Grandes dents / *Large teeth*	64	32.82

PEIGNE À DÉCOR PLASTIQUE
Decorating comb, 2 sides, plastic



PEIGNE À RAYURES FINES PD 1/2
1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 3 mm

02780 - 69 cm 53.87 €
02785 - 34 cm 32.03 €



PEIGNE À RAYURES MOYENNES PD 3/4
1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 7 mm

02781 - 69 cm 53.87 €
02786 - 34 cm 32.03 €



PEIGNE À RAYURES SPÉCIALES PD 7/8
1 côté larg. 2 mm, 1 côté larg. 2.3 et 5 mm

02782 - 69 cm 53.87 €
02787 - 34 cm 32.03 €



PEIGNE À RAYURES INVERSÉES PD 11/12
1 côté larg. 5 mm, 1 côté larg. 10 mm

02783 - 69 cm 72.10 €



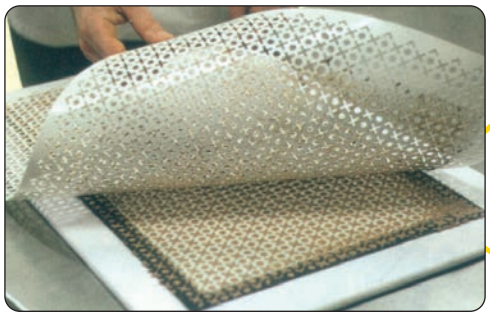
PEIGNE À CHARLOTTE PD 13/14
1 côté dents droites 10 mm, 1 côté dents arrondies 10 mm

02784 - 69 cm 53.87 €



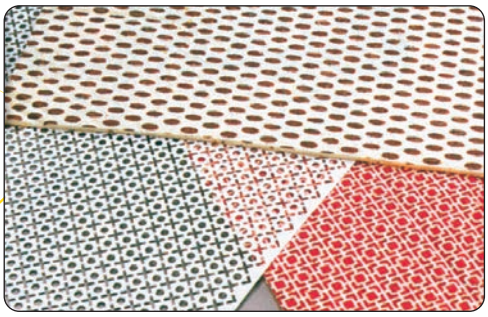
02788 - RÈGLE À FONDANT INOX 124.20 €
Le jeu de 4 soit : 2 de 50 et 2 de 80
Section de la règle 10 x 15 mm
Set of 4 caramel rulers, stainless steel

POCHOIRS PLASTIQUE
PLASTIC MASK



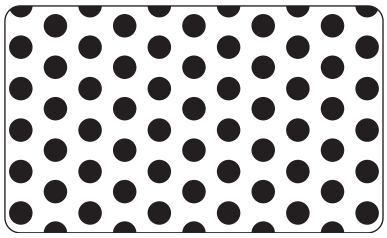
Permet de décorer rapidement une plaque de biscuits.

Biscuit stencil grill

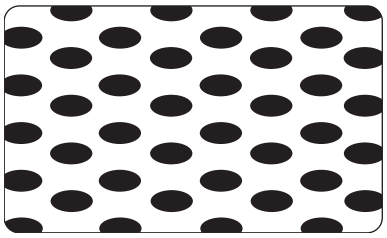


GRILLE PLASTIQUE POCHOIR À BISCUIT 60 x 40 cm **26.93 €**

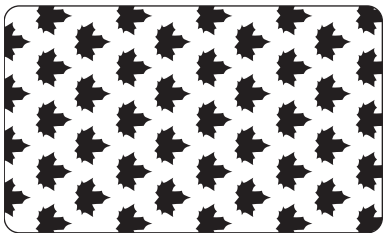
Plastic grill for decorated biscuit



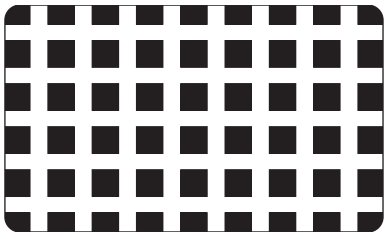
02805 Rond Ø 6 mm
Round



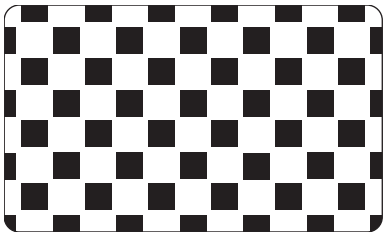
02810 Ovale 15x7 mm
Oval



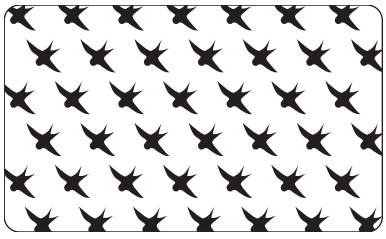
02815 Feuille 14x14 mm
Leaf



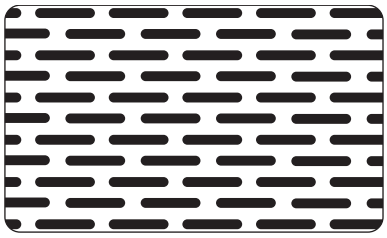
02806 Carré 10x10 mm
Square



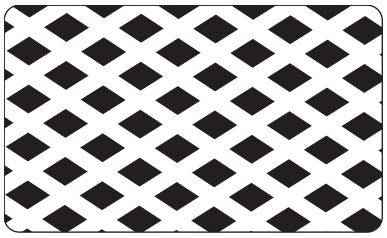
02811 Damier 9x9 mm
Check



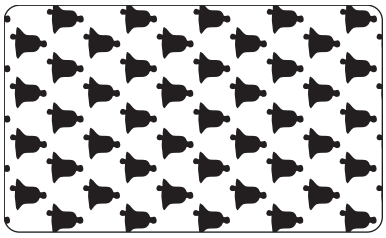
02816 Oiseaux 11x19 mm
Birds



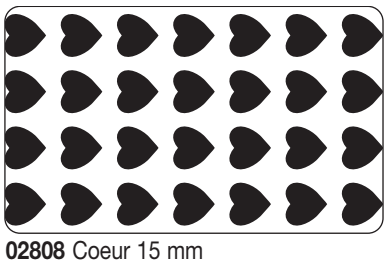
02807 Oblong 20x3 mm
Oblong



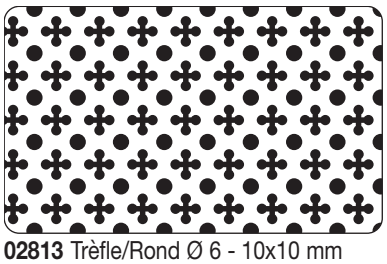
02812 Losange 14x10 mm
Rhomb



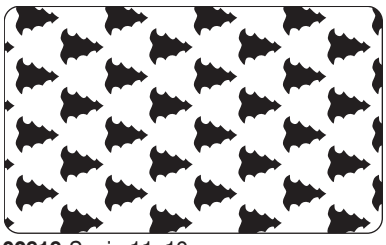
02817 Cloche 15x14 mm
Bell



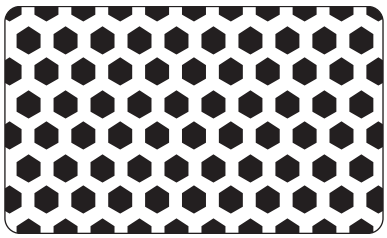
02808 Coeur 15 mm
Heart



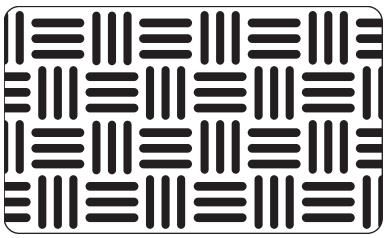
02813 Trèfle/Rond Ø 6 - 10x10 mm
Trefle/Round



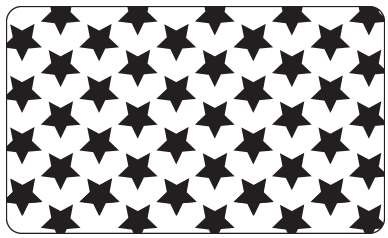
02818 Sapin 11x19 mm
Christmas tree



02809 Hexagone 7 mm
Hexagonal



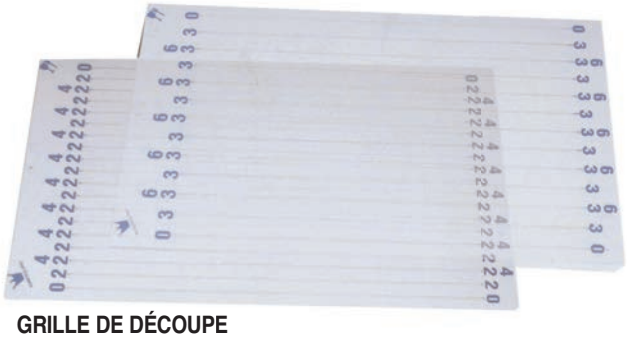
02814 Rayure 20x3 mm
Stripe



02819 Etoile 6 mm
Star

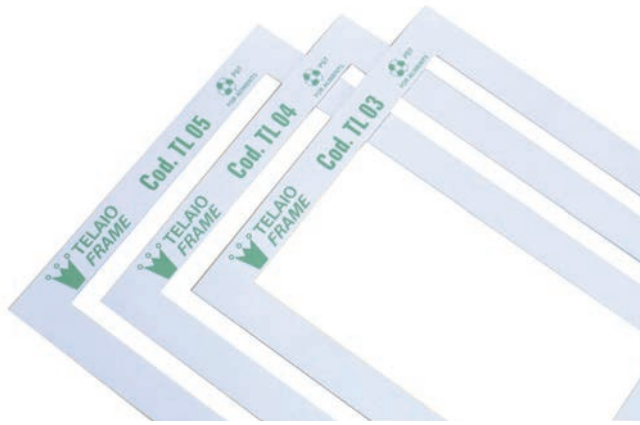
USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS





GRILLE DE DÉCOUPE
Cutting grill
Grille transparente permettant de découper des bandes régulière

Code	Dim. cm	€
02832	2 - 4	59.63
02833	3 - 6	59.63



CADRE À BISCUIT
Dimensions intérieures 570 x 370 mm
Dimensions extérieures 670 x 470 mm
Plastic frame for biscuit

Code	Epaisseur mm	€
02820	3	24.85
02821	4	25.76
02822	5	29.00



02830 - RÈGLE ÉGALISATRICE 560 x 87 mm 14.22 €
Plastic ruler for biscuit frame

POCHOIRS PLASTIQUE Ø 26 cm
PASTRY USTENSILS

6.45 €


02850



02851



02852


02853


02854


02857


02858


02860


02864


02865


02866


02867


02868


02869


02871


02876


02887


02883


02889


02891



POCHOIRS À PAIN SILMAE SIL'TIP

BREAD MASK

Maé INNOVATION



- Le Sil'Tip a été inventé par Gilles Sicart, Expert Boulanger et Directeur de l'Institut Technique des Métiers du Pain.
- Fabriqué en France, ce tapis marqueur en silicone permet aux boulangers d'identifier leurs pains en relief de façon originale et permanente.
- Les utilisations du Sil'Tip sont nombreuses : sur le pâton, sous le pâton ou encore comme un pochoir pour tamisage classique entre autres.
- Ce produit, innovant et facile à nettoyer, a une durée de vie très longue.
- Une offre standard de 9 motifs est proposée pour différencier vos pains, notamment vos pains spéciaux (AB, Bio) **mais il est également déclinable en fabrication sur mesure pour vous permettre de vous démarquer et de contribuer à votre renommée...**



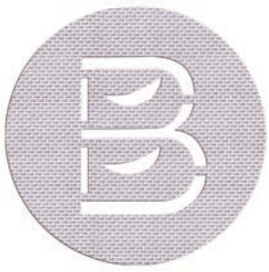
TAPIS MARQUEUR À PAIN Ø 13 cm **16.30 €**
Bread mask

02837

MADE IN FRANCE



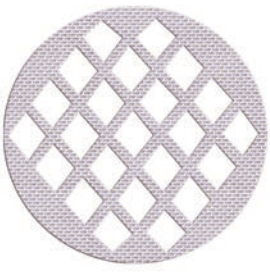

02843

02844




02845

02846




02847




02848




02838




02839

DOUILLES INOX

TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS" **2.00 €** **la douille**
Flower tube *per tube*



Obtenez en une seule pression des fleurs complètes



02892 02893 02894 02895 02896



02897 02898 02903 02904 02905



02906 02907 02908 02909

DOUILLES SPÉCIALES "CHANTILLY" **4.00 €** **la douille**
Chantilly tubes *per tube*



02954 02955 02956 02957 02969 02977







DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL





03003 - LOT DE 6 DOUILLES SPÉCIALES CHANTILLY **19.00 €**
h 6.5 cm
Set of 6 Chantilly tubes

DOUILLES SPÉCIALES "DÉCORS FLEURS"
Flower tubes







02958 - BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES **29.90 €**
Ø 23 mm - h 40 mm
Set of 12 russian tubes







02959 - BOITE DE 12 DOUILLES ASSORTIES **29.90 €**
Ø 16 mm - h 40 mm
Set of 12 russian tubes





02929 - LOT DE 8 DOUILLES DÉCORS **22.59 €**
Assortiment Noël
Set of 8 christmas russian tubes

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



DOUILLE FLEUR **4.25 €**
Flower tube


02900 - N°0


02901 - N°00


02902 - N°1



DOUILLE UNIE **3.55 €**
Plain tube

02910 - N°02

02911 - N°03


02912 - N°04


02913 - N°05


02914 - N°06


02915 - N°07


02916 - N°08


02917 - N°09


02918 - N°10


02919 - N°11

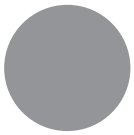

02920 - N°12

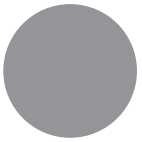

02921 - N°13

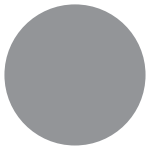

02922 - N°14

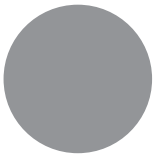

02923 - N°15


02924 - N°16


02925 - N°17


02926 - N°18


02927 - N°19


02928 - N°20

DOUILLE CANNELÉE **4.00 €**
Star tube


02930 - A5


02931 - A6


02932 - A7


02933 - A8


02934 - B5


02935 - B6


02936 - B7


02937 - B8




02938 - C5


02939 - C6


02940 - C7


02941 - C8


02942 - D5


02943 - D6


02944 - D7

02945 - D8

02946 - E5

02947 - E6

02948 - E7

02949 - E8

02950 - F5

02951 - F6

02952 - F7

02953 - F8

DOUILLE PETIT FOUR **4.82 €**
Petit four tube

02960 - 10 DENTS

02961 - 12 DENTS

02962 - 14 DENTS

02963 - 16 DENTS

02964 - 18 DENTS

02965 - 20 DENTS

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL





DOUILLE À GLACER
Topping tube

Code	Dim. mm	€
02966	14 x 2	7.40
02967	18 x 2	7.40
02968	31 x 2	7.40



DOUILLE À RUBAN
Ribbon tube

Code	Dim. mm	€
02973	30 x 4	11.40
02974	42 x 5	26.11





DOUILLE À Bûche
Yule log tube

Code	Désignation	€
02975	6 DENTS	4.98
02976	8 DENTS	4.98



DOUILLE À BÛCHE EXPRESS
Express yule log tube

Code	Dim. cm	€
02978	4.5 PM	42.73
02979	8 GM	47.28



DOUILLE FEUILLE
Leaf tube

Code	N°	€
02970	N°1	4.98
02971	N°2	4.98
02972	N°3	4.98



DOUILLE À NID
Bird nest tube

Code	Ø trous mm	€
02982	1.5	10.80
02986	3	10.10





02985 - DOUILLE SAINT-HONORE 4.05 €
Saint-Honore tube



02995 - BOITE DE 10 DOUILLES - LA SELECTION DU PÂTISSIER
U6, U8, U10, U12, B8, C8, D8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2 **39.06 €**
Pastry choice, box of 10 tubes



02996 - BOITE DE 6 DOUILLES UNIES 19.26 €
N°2 - 4 - 6 - 8 - 12 - 14
Box of 6 plain tubes



02998 - BOITE DE 6 DOUILLES CANNELÉES 21.65 €
A8, B8, C8, D8, E8, F8
Box of 6 star tubes

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



02980 - DOUILLE À VERRINES 13.34 €
Ø 10 mm - h 110 mm
Verrine tube
L'embout long permet le remplissage des verrines.



DOUILLE SULTANE ALUMINIUM
Sultane tube aluminium

Code	Modèle	€
02987	Haute	25.74
02988	Basse	25.74

Création Jonathan Mougel





03006 - DOUILLE SULTANE LISSE 18.15 €
En aluminium
Plain sultane aluminium tube

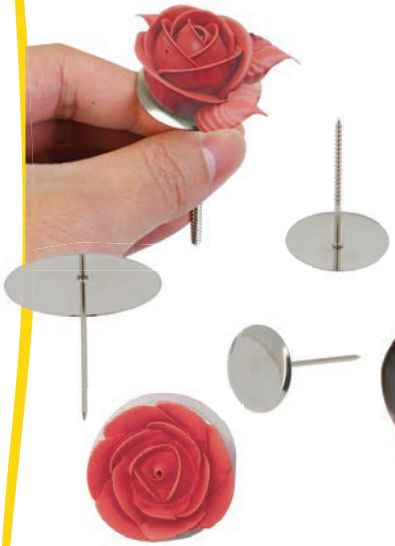




03032 - DOUILLE SPÉCIALE SPIRALE 2.50 €
Spiral tube



03031 - BOITE DE 6 DOUILLES BRODERIE 4.90 €
h 42 mm
Set of 6 embroidery tubes



CLOU À FLEURS INOX
Flower nail s/steel

Code	Ø cm	€
03007	4	1.30
03008	5	1.32
03009	7.5	1.39

Facilite le pochage pour la réalisation de fleurs...
Pastry nail for piping flowers very quickly...





02981 - LOT DE 3 DOUILLES À REMPLIR LES CHOUX 12.30 €
Ø 4, 6, 8 mm
Cream puff tube



DOUILLE À REMPLIR LES CHOUX
Cream puff tube

Code	Ø tube mm	€
02992	5	13.10
02994	7	13.10

DOUILLES INOX
TUBES STAINLESS STEEL



03020 - BOITE 6 DOUILLES UNIES **9.90 €**
N°2, 6, 8, 10, 12, 14
Set of 6 plain tubes

INOX MONOBLOC
ENTRETIEN FACILE



03025 - BOITE 6 DOUILLES CANNELÉES **9.90 €**
A8, B8, C8, D8, E8, F8
Set of 6 fluted tubes



03021 - BOITE 12 DOUILLES UNIES **19.80 €**
N°2, 4, 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20
Set of 12 plain tubes



03026 - BOITE 12 DOUILLES CANNELÉES **19.80 €**
A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F7, F8
Set of 12 fluted tubes



03029 - BOITE DE 36 DOUILLES **46.50 €**
10 unies - 16 cannelées - 5 petits fours - 2 fleurs
2 à bûche - 1 à choux + 2 adaptateurs
Set of 36 tubes



03030 - BOITE DE 3 DOUILLES UNIES **2.50 €**
Pour écriture, h 32 mm
N°0 - 0.6 mm / N°1 - 1.2 mm / N°2 - 1.5 mm
Set of 3 tubes for writing



03035 - DOUILLE À NID **2.00 €**
h 37 x larg. 20 mm
Bird nest tube



03037 - DOUILLE ST HONORÉ **2.00 €**
h 47 mm
St Honoré tube



DOUILLE À BÛCHE
Yule log tubes

Code	Dim. mm	€
03040	GM - h 48 x larg. 27	**2.50**
03041	MM - h 44 x larg. 20 double	**2.22**
03042	PM - h 40 x larg. 12	**2.00**



02990 - BOITE DE 52 DOUILLES **36.36 €**
Décor fin
Tube box



02991 - BOITE DE 26 DOUILLES **19.96 €**
Décor fin
Tube box

DOUILLES
TUBES



03197 - BROSSE A DOUILLES AVEC GOUPILLON CONIQUE **7.81 €**
Tube brush



02989 - SERINGUE À BISCUITS **51.09 €**
Decorating pastry syringue
250 ml - 7 douilles inox - 13 formes biscuits



03199 - PORTE DOUILLES FIL PLASTIFIÉ 25 DOUILLES **37.75 €**
28 x 24 cm
Tube holder



02999 - PORTE DOUILLES MF 24 douilles **110.66 €**
33.5 x 32 cm
Tubes holder, stainless steel









03001

03000 - PISTON À PRESSION "LE TUBE" **76.73 €**
Pressure pastry syringe
Appareil fourni avec 2 douilles U8 (Ø 11 mm) & D8 (Ø 11 mm - 8 dents) + le kit sablés 13 disques

03001 - RECHARGE 0.75 L POUR PISTON **11.72 €**
Extra tank
- Livré avec 2 couvercles hermétiques

Dose facilement les pâtes, crèmes et mousses plutôt épaisses (pâte à chou, pâte à petits fours, crème pâtissière, crème Chantilly, etc...). Pour remplir, garnir, décorer. Travail rapide et précis. Plus facile à remplir qu'une poche pâtissière.
Contenant de 0.75 L transparent pour visualiser le niveau de remplissage. Graduation en cl et en oz. Equipé d'une molette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser (de 1 à 5 cl). Douille démontable et interchangeable.

MADE IN FRANCE by mf

DOUILLES TRITAN KALI

TRITAN ICING AND DECORATING TUBES KALI

SANS BISPHÉNOL A
BPA FREE



Dentelure renforcée par des nervures extérieures

- Travail plus précis
- Meilleure coupe de la crème
- Longueur 6 cm environ
- Pus longue qu'une douille inox
- Se positionne plus facilement dans la poche
- Offre une meilleure visibilité en sortie de poche

Renforced teeth by outside grooves

- *More precise work*
- *Better cut of the cream*
- *Length 6 cm*
- *Longer than a s/steel tube*
- *Is positioned more easily in the pastry bag*



1.60 € La douille

Cône parfaitement lisse à l'intérieur

- Favorise le passage de la crème
- Facilite le nettoyage (plonge ou lave-vaisselle)

Couleur bleue

- Se repère rapidement dans la crème ou dans la plonge

- *Smooth cone inside*
- *Better cleaning*
- *Blue color for a better visibility*

DOUILLE UNIE

Plain tube







DOUILLE CANNELÉE

Star tube



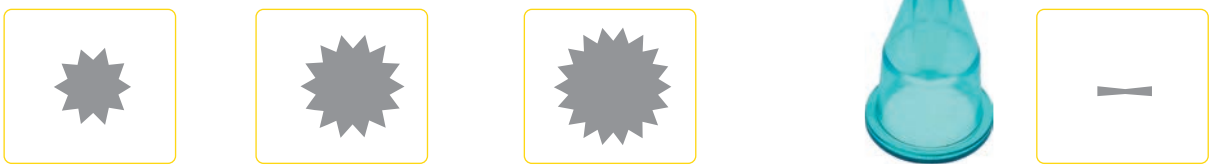




DOUILLE PETIT FOUR

Petit four tube

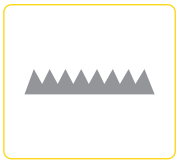




03160 - DOUILLE FEUILLE N°2

Leaf tube

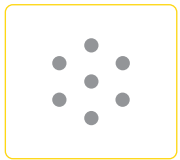




03172 - DOUILLE A BUCHE 8 DENTS

Yule log tube





03175 - DOUILLE A NID

Bird nest tube





03180 - DOUILLE SAINT-HONORE

Saint-Honore tube

DOUILLES TRITAN KALI

TRITAN ICING AND DECORATING TUBES KALI

MADE IN FRANCE by

SANS BISPHÉNOL A
BPA FREE



03185 - ASSORTIMENT 6 DOUILLES UNIES **9.60 €**
Set, 6 tubes
N° 4 - 5 - 6 - 8 - 10 - 12



03186 - ASSORTIMENT 6 DOUILLES CANNELÉES **9.60 €**
Set, 6 star tubes
C6 - C8 - D6 - D8 - E8 - F8



03187 - ASSORTIMENT PÂTISSIER 6 DOUILLES **9.60 €**
Set, 6 pastry tubes
PF10 - PF14 - Nid - Bûches 8 dents - St Honoré
Feuille N°2





03191 - ASSORTIMENT APPRENTI 12 DOUILLES **19.20 €**
Apprentice set, 12 tubes
5 douilles unies 2 - 6 - 8 - 10 - 12
5 douilles cannelées A8 - B8 - C8 - E8 - F8
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



03192 - ASSORTIMENT CHARCUTIER 12 DOUILLES **19.20 €**
Caterer set, 12 tubes
4 douilles unies 2 - 4 - 6 - 8
4 douilles cannelées B8 - C6 - D6 - D8
2 douilles petits fours PF 10 - PF 14
1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2



03195 - ASSORTIMENT PATISSIER 24 DOUILLES **30.65 €**
Pastry set, 24 tubes
10 douilles unies 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12
12 douilles cannelées A6 - A8 - B6 - B8 - C6 - C8 - D6 D8 -
E6 - E8 - F6 - F8 - 1 bûche 8 dents - 1 feuille N°2

POCHES PÂTISSIÈRES
PASTRY BAGS



03300 - CORNET À DÉCOR - 32 x 20 cm - P/2000 **48.88 €**
Papier sulfurisé pour écriture fine
Greaseproof paper cone

- Réalisée en silicone alimentaire, cette nouvelle poche est résistante et très souple.
- L'intérieur lisse facilite l'écoulement des crèmes et l'extérieur traité anti- glisse permet une bonne prise en main. La poche silicone se nettoie très facilement et passe au lave-vaisselle.



POCHE PATISSIÈRE SILICONE
Silicone pastry bag

Code	long. cm	€
03309	40	6.90
03310	35	5.95
03311	45	8.25
03312	50	9.72
03313	60	12.62



03315 - POCHE SILICONE DOUBLE **9.73 €**
40 cm pour décors bicolores
Double flexible pastry bag silicon



03317 - POCHE SILICONE TRIPLE **10.84 €**
40 cm pour décors tricolores
Triple flexible pastry bag silicon



POCHE PLASTIFIÉE "ROBACK" BOUT RENFORCÉ
Roback pastry bag

Code	long. cm	€
03350	25	3.70
03351	31	4.28
03352	34	4.38
03353	40	6.15
03354	46	7.15
03355	50	8.05
03356	60	10.80
03357	75	14.95



POCHE IMPERMÉABLE SUPERNYL "M.F"
Trés souple, "anti-glisse"
Imper pastry bag

Code	long. cm	€
03390	25	2.25
03391	30	2.70
03392	35	2.93
03393	40	3.50
03394	45	4.18
03395	50	4.85
03396	60	5.48
03398	70	8.22



POCHE IMPERMÉABLE "ULTRA PLUS"
Qualité exceptionnelle, trés souple, "anti-glisse"
Imper pastry bag

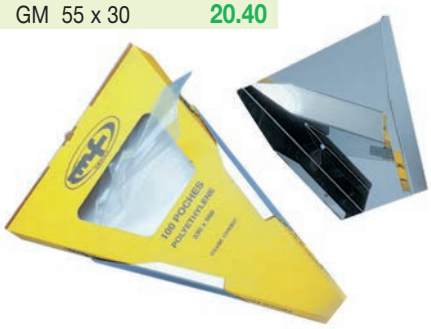
Code	long. cm	€
03410	25	2.43
03411	31	3.03
03412	34	3.08
03413	40	3.68
03414	46	4.40
03415	50	4.95
03416	60	6.40

POCHES PÂTISSIÈRES
PASTRY BAGS



POCHE JETABLE POLYÉTHYLÈNE 85 MICRONS
"BOITE DISTRIBUTRICE" DE 100 PIÈCES
Disposable pastry bag self distributing box of 100

Code	Dim. cm	€
03425	PM 42 x 24	**16.65**
03426	GM 55 x 30	**20.40**



03429 - SUPPORT INOX POUR POCHES JETABLES MF **33.49 €**
Pastry bag box holder, stainless steel



03440 - POCHE POLYÉTHYLÈNE JETABLE "SACHET DISTRIBUTEUR"
DE 100 PIÈCES - 56 x 30 cm **20.02 €**
Meilleure résistance à l'étirement, "anti-glisse", encombrement réduit
Disposable pastry bag self distributing, bag of 100



03442 - POCHES POLYÉTHYLÈNE JETABLES **43.40 €**
Rouleau de 200 poches prédécoupées de 55 cm
85 microns
Pastry bag in roll



03443 - POCHE JETABLE ultra grip 53 x 27 cm **14.72 €**
Pastry bag in roll resistant grip
Rouleau de 72 pièces en boîte distributrice carton
Carton de 5 boites

- Intérieur stérile.
- Meilleure prise en main par sa nouvelle surface **ultra grip**.
- Nouvelle soudure thermique encore plus résistante pour garantir une sécurité optimum.
- Système d'Alerte : Formation d'une bulle en cas de pression exagérée.
- Fabriquée selon les normes européennes (H.A.C.C.P) concernant les plastiques alimentaires.
- Aucune altération du produit au four (110°C) au congélateur (-30°C) et au micro-onde.



03444 - BOITE DISTRIBUTRICE INOX 30 x 11 x 11 cm **100.46 €**
Pour poche en rouleau - Réf 03443
Box for pastry bag in roll s/steel



03446 - POCHE JETABLE NEUTRE POLYETHYLÈNE **20.48 €**
Boite distributrice de 100 poches 80 microns
Dimensions : 55 x 30 cm
Pastry bag in roll



03447 - POCHE JETABLE BLEUE POLYETHYLÈNE **26.70 €**
Surface traitée anti-glisse
Boite distributrice de 100 poches 80 microns
Dimensions : 55 x 30 cm
Blue pastry bag in roll, resistant grip





03448 - POCHE JETABLE VERTE **24.00 €**
Green pastry bag

- Boite distributrice de 100 poches
- 80 microns - Super grip
- Dimensions : 55 x 30 cm
- Bonne prise en main par sa texture supergrip
- Anti glisse

POCHES PÂTISSIÈRES
PASTRY BAGS



Permet des décors bicolores et tricolores



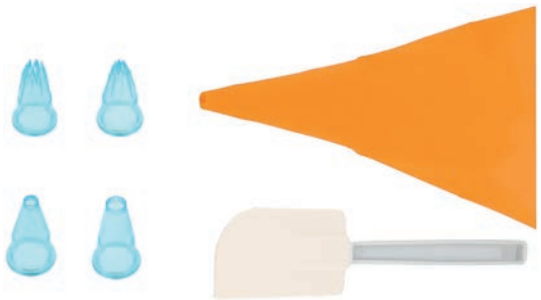
03005 - LOT DE 2 ADAPTATEURS 20.37 €
Pour douilles de Ø base 30 mm
Adapters for tubes



03445 - SUPPORT POCHE PLASTIQUE - Haut. 23.5 cm 6.85 €
Pastry bag holder, plastic



03450 - SÉCHOIR À POCHES FIL PLASTIFIÉ - 50 x 50 cm 38.08 €
Pastry bag dryer



03460 - LOT PÂTISSERIE 18.00 €
Pastry set
1 poche silicone de 40 cm + 1 maryse de 25 cm
4 douilles tritan (2 unies, 2 cannelées)



03465 - LOT POCHES + DOUILLES 6.52 €
Pastry bags and tubes set
10 poches jetables de 30 cm + 6 douilles plastique assorties (3 unies, 3 cannelées)



03466 - KIT PÂTISSERIE 18.70 €
Pastry Set
10 poches jetables pro - 48 x 26 cm
3 douilles tritan (2 cannelées, 1 unie)
1 corne plastique

03467 - KIT POCHES JETABLES 15.10 €
Pastry Bag
Lot de 20 poches jetables pro - 48 x 26 cm



03469 - CLIP BAG 35 cm 8.50 €
Clip Bag
Pince plastique pour fermer hermétiquement des sachets ou poches pâtissières



03470 - SET DE 4 FLACONS DE DÉCORATION 6.46 €
Cont 100 ml - 120 x 55 mm
Set of 4 decorating bottles
Permet de décorer ou fourrer vos gateaux.







03475 - STYLOS DE DÉCORATION 14.42 €
Decorative pen
Contenance 60 mm - Dim. : 88 x 54 x 46 mm.
Corps en silicone, 4 douilles pour réaliser des décors très précis.
Body in silicone, practical for the decorations of cakes with liquid chocolate, creams...

FOUETS
WHISK

Hauteur réglable par simple pression sur le curseur

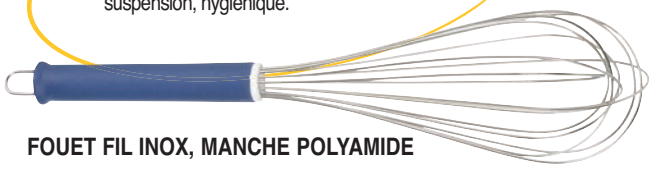


S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le fouet pendant la cuisson. La partie plate accepte tous les modèles de fouets.

Le petit crochet sert à accrocher les ustensiles à trous (thermomètre, spatule...)

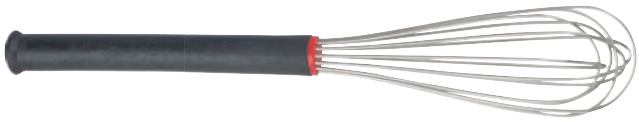
03580 - SUPPORT FOUET INOX **19.90 €**
Hauteur 45 cm - largeur 11 cm
Whisk holder

Manche renforcé de fibre de verre, résistant à la chaleur jusqu'à 200°C - 16 fils, avec anse de suspension, hygiénique.



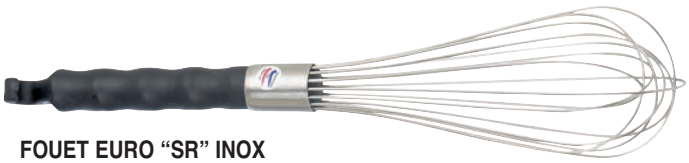
FOUET FIL INOX, MANCHE POLYAMIDE
Stainless steel whisk, platic handle

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
03635	25	8.83	**03638**	40	11.98
03636	30	9.63	**03639**	45	13.48
03637	35	10.83	**03640**	50	14.95



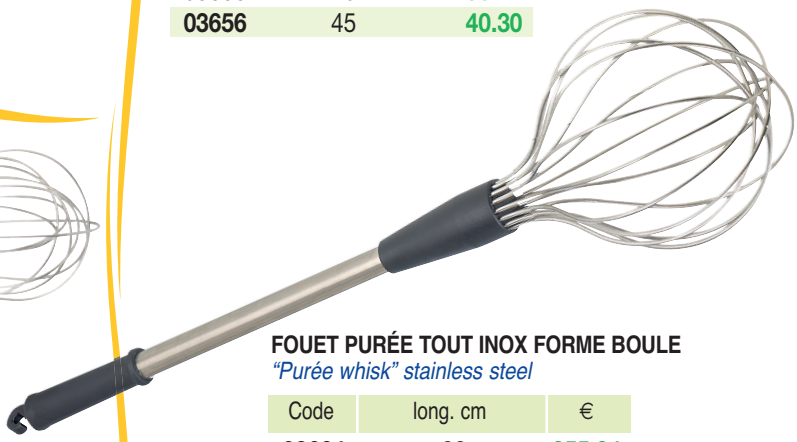
FOUET CHARCUTIER INOX RENFORCÉ MANCHE EXOGLASS
Pork butcher whisk "exoglass" handle

Code	long. cm	€
03655	40	38.24
03656	45	40.30



FOUET EURO "SR" INOX
MANCHE ANTI DÉRAPANT ABS AVEC CROCHET
Stainless steel whisk, plastic handle

Code	long. cm	€
03585	30	15.06
03586	35	16.40
03587	40	17.62
03588	45	19.55



FOUET PURÉE TOUT INOX FORME BOULE
"Purée whisk" stainless steel

Code	long. cm	€
03664	80	255.94
03665	100	282.83
03666	120	287.92

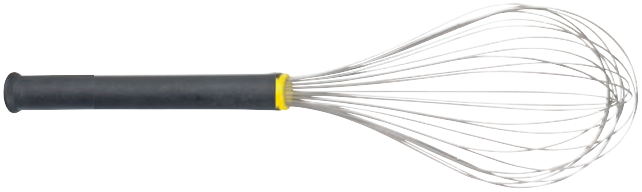


FOUET TOUT INOX
Stainless steel whisk

Code	long. cm	€	Code	long. cm	€
03610	20	11.63	**03614**	40	16.72
03611	25	12.20	**03615**	45	17.43
03612	30	13.26	**03616**	50	29.82
03613	35	14.73			



03670 - FOUET À ÉMULSION INOX 30 cm **9.70 €**
Emulsion whisk stainless
Idéal pour émulsionner toutes les préparations : vinaigrette, mayonnaise…



03650 - FOUET À BLANC INOX MANCHE EXOGLASS ANTI DÉRAPANT - 45 cm **39.13 €**
Balloon whisk "exoglass" handle



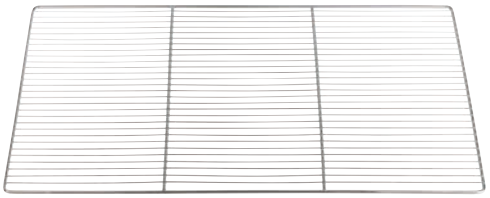
03672 - FOUET SILICONE 25 cm **8.97 €**
Silicone whisk
Résistant à la chaleur jusqu'à 240° C

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



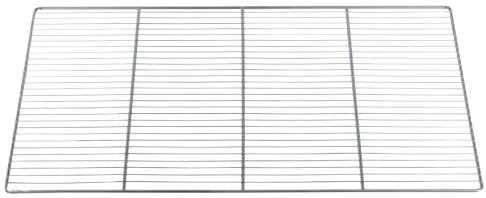
GRILLE CHROMÉE - Ne pas utiliser en surgélation
Chromed grate

Code	Dim. cm	€
03720	40 x 30	15.78
03721	50 x 35	14.65
03722	60 x 40 (3 traverses)	7.45



GRILLE INOX - 2 TRAVERSES - Ø 5 mm
Stainless steel grate

Code	Dim. cm	€
03725	40 x 30 - 22 fils Ø 2 mm	12.15
03726	50 x 35 - 22 fils Ø 2 mm	16.48
03727	60 x 40 - 29 fils Ø 2 mm	11.51

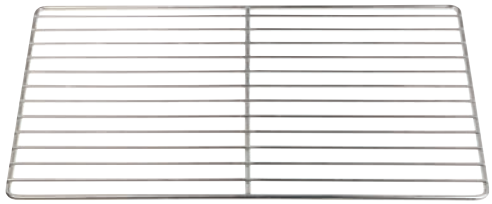


03728 - GRILLE INOX 3 TRAVERSES 12.19 €
S/steel grate
- Dim. : 60 x 40 cm



GRILLE À PIEDS INOX
Stainless steel grate with feet

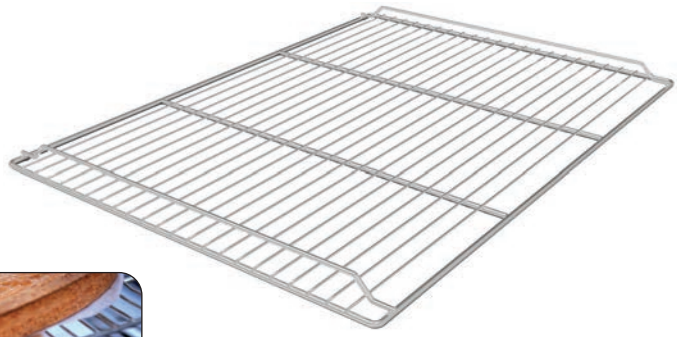
Code	Dim. cm	€
03735	50 x 35	51.15
03736	60 x 40	35.87



GRILLE GASTRONORME INOX
Stainless steel gastronorm grate

Code	Désignation	Dim. cm	€
03740	1/1 2 traverses Ø 5 mm - 20 fils Ø 2 mm	53 x 32.5	10.25
03741	1/1 1 traverse Ø 7 mm - 12 fils Ø 4 mm	53 x 32.5	18.50
03742	2/1 3 traverses Ø 7 mm - 20 fils Ø 3 mm	65 x 53	19.68
03743	2/1 2 traverses Ø 7 mm - 20 fils Ø 4 mm	65 x 53	30.79





GRILLE INOX SPÉCIALE FERMENTATION
Special fermentation grate

Code	Dim. cm	Galeries	€
03745	80 x 60	Sans	23.76
03746	80 x 60	Coté 600	25.65
03747	80 x 60	Coté 800	34.32



GRILLE RONDE INOX SANS PIED
Round s/steel grate

Code	Ø cm	€
03750	20	9.35
03751	24	9.91
03755	32	12.19



GRILLE RONDE INOX AVEC PIEDS
Round s/steel grate with feet

Code	Ø cm	€
03765	20	9.98
03767	24	10.52
03769	28	11.90
03771	32	13.44
03773	36	17.33



ARAIGNÉE FIL INOX
Stainless steel skimmer

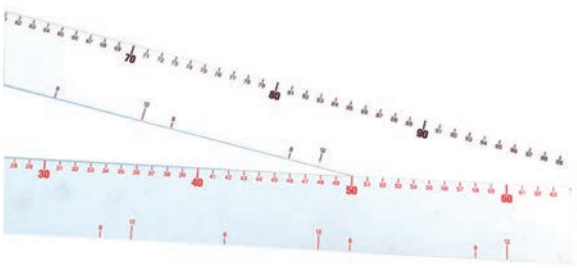
Code	Ø cm	€
03790	15	11.15
03791	18	12.22
03792	22	14.72
03793	24	15.78
03794	28	17.72



ECUMOIRE MAILLÉE INOX
Mesh skimmer s/steel

Code	Ø cm	€
03800	10	7.99
03801	12	10.64
03802	15	12.66
03803	17	18.89
03804	20	21.69

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



RÈGLE GRADUÉE PLASTIQUE FLEXIBLE
Epaisseur 2 mm
Graduated ruler, plastic

Code	Dim. cm	€
03898	PM 64 x 5	5.70
03899	GM 100 x 5	8.45



ROULEAU HÈTRE
Beechwood rolling pin

03900 - **50 cm - Ø 5 cm** **7.60 €**
03901 - **42 cm - Ø 5 cm** **7.20 €** **(spécial mallette)**



03902 - **ROULEAU ACACIA - 50 cm - Ø 5 cm** **17.15 €**
Acacia rolling pin



03904 - **ROULEAU BUIS - 50 cm - Ø 5 cm** **23.61 €**
Boxwood rolling pin



ROULEAU HETRE À POIGNÉES
beechwood rolling pin with handle

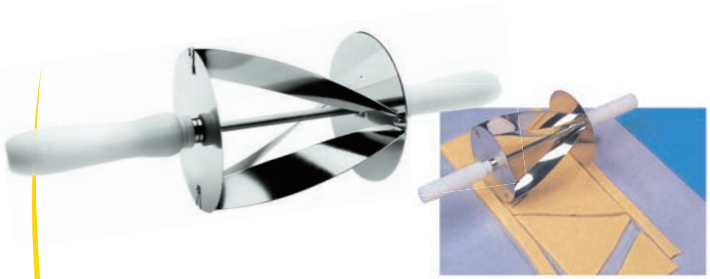
Code	Long cm	Long+poignées cm	€
03905	30	50	11.66
03906	40	60	22.06



03907 - **ROULEAU HETRE À POIGNÉES TOURNANTES**
Long 45 cm - Long+poignées 67 cm Ø 7.7 cm **24.22 €**
Beechwood rolling pin with rotating handles

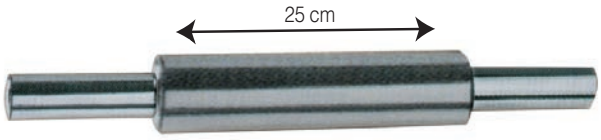


03908 - **ROULEAU POLYAMIDE DE NYLON INDEFORMABLE, ANTI-ADHÈSIF - 50 cm - Ø 4.5 cm** **23.25 €**
No-stick nylon rolling pin



ROULEAU COUPE CROISSANT TRIANGLE INOX
Pour des croissants parfaitement réguliers
Cutting roller for croissants, stainless steel

Code	Dimensions des coupes en mm	€
03911	Coupe des triangles de 97 x 210	67.44
03912	Coupe des triangles de 180 x 140	61.64
03913	Coupe des triangles de 180 x 200	65.49



03909 - **ROULEAU À PATISSERIE TOUT INOX AVEC POIGNÉES - 48 cm** **54.14 €**
Rolling pin



03950 - **ROULEAU PVC CANNELÉ** **112.48 €**
Long. rouleau 36 cm - Ø 6.5 cm
Long. totale 60 cm
Fluted pastry rolling pin



03951 - **ROULEAU PVC LISSE** **112.48 €**
Long. rouleau 36 cm - Ø 6.5 cm
Long. totale 60 cm
Smooth pastry rolling pin



ROULEAU PEHD À POIGNÉES
Rolling pin with handles

Code	Ø cm	Long cm	€
03952	7	30	65.51
03953	7	40	75.06
03954	7	50	90.10

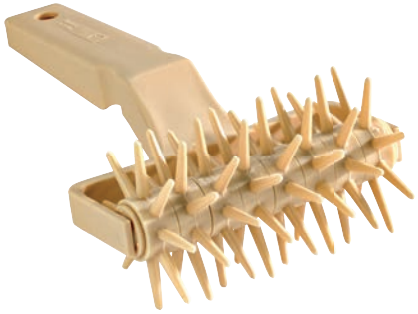
USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



03914 - ROULEAU À LOSANGES PLASTIQUE - 10 cm **7.65 €**
Lattice pie top cutter, plastic



03916 - ROULEAU À LOSANGE LAME INOX - 12.5 cm **59.62 €**
Permet d'obtenir des losanges réguliers
Lattice pie top cutter, stainless steel



03930 - ROULEAU PIQUE VITE PLASTIQUE - 12 cm **7.65 €**
Roller docker, plastic



03932 - ROULEAU PIQUE VITE POINTE MÉTAL - 13 cm **30.75 €**
Permet de piquer la pâte de façon régulière
Roller docker, metal



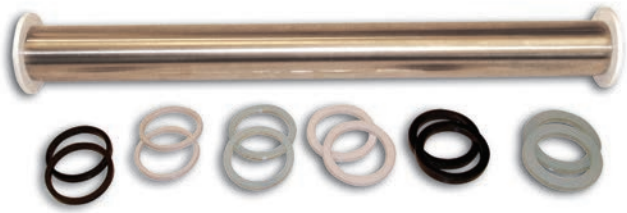
ROULEAU À DISQUES LISSES - 13 cm
Permet de couper des bandes régulières
Dough divider

Code	Ecartement	€
03917	8 mm	87.12
03918	12 mm	71.28



ROULEAU À DISQUES CANNELÉS - 13 cm
Permet de couper des bandes régulières
Dough divider

Code	Ecartement	€
03921	8 mm	99.00
03922	12 mm	79.99



03925 - ROULEAU UNIVERSEL INOX - 52 cm **170.30 €**
Adjustable rolling pin, stainless steel
Permet une régularité parfaite, 7 épaisseurs différentes :
2, 3, 4, 5, 6, 8, 11 mm



03926 - ROULEAU INOX AJUSTABLE 4 ÉPAISSEURS **16.40 €**
2, 3, 6, 10 mm - Long. : 35 cm
Adjustable rolling pin s/steel



03920 - ROULEAU INOX GAINE SILICONE **53.67 €**
Long : 40 cm - Ø 3.5 cm
Stainless steel rolling pin with silicone coating



03938 - ROULEAU À PÂTISSERIE TOUT INOX **122.63 €**
Long 50 cm - Ø 4.8 cm
S/steel rolling pin



ROULEAU À NOUGAT INOX
"Nougat" rolling pin, s/steel

Code	Dim. cm	Ø cm	€
03939	PM 35	3.5	55.18
03940	GM 60	3.5	67.44

USTENSILES DE PÂTISSERIE
PASTRY USTENSILS



ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL SIMPLE
Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm
Dough divider expandable plain wheels

03942 - 5 ROULETTES LISSES - 4 BANDES **60.13 €**
03943 - 7 ROULETTES LISSES - 6 BANDES **74.57 €**



ROULEAU MULTICOUPE MÉTAL DOUBLE
Lame inox de Ø 55 mm - Bande de 10 à 125 mm
Dough divider expandable plain and fluted wheels

03946 - 5 ROULETTES LISSES ET 5 CANNELÉES - 4 BANDES **77.09 €**
03947 - 7 ROULETTES LISSES ET 7 CANNELÉES - 6 BANDES **86.21 €**



Autres longueurs sur demande

ROULEAU STRIÉ INOX POUR CARAMEL
S/Steel caramel rolling pin

Code	Long. cm	Ø cm	€
03960	24.5	2.2	**43.31**
03961	24.5	3	**54.61**



03934 - ROULETTE À PÂTE EN BUIS - Ø 3.3 cm **2.64 €**
Boxwood dough whell



SPATULE BIAIS HÊTRE
Scraper spatula beechwood

Code	Long. cm	€
04080	30	**1.80**
04081	35	**2.10**
04082	40	**2.44**



SPATULE HÊTRE
Beechwood spatula

Code	Long. cm	€
04050	20	**1.96**
04051	25	**2.15**
04052	30	**2.50**
04053	35	**2.75**
04054	40	**3.45**
04055	45	**4.57**

Code	Long. cm	€
04056	50	**5.17**
04057	60	**6.50**
04059	80	**11.30**
04060	100	**16.77**
04061	120	**19.94**
04062	150	**29.58**



CUILLÈRE HÊTRE
Spoon beechwood

Code	Long. cm	€
04085	25	**1.51**
04086	30	**1.73**
04087	35	**2.05**
04088	40	**2.37**
04089	45	**2.65**



04300 - RACLETTE À CRÊPES HÊTRE **1.95 €**
Beechwood "crepe" dough scraper



04301 - RACLETTE À CRÊPES, HÊTRE 40 cm **2.20 €**
"crepe" dough scraper

SPATULES
SPATULAS



SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
ABS rigid spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04090	30	**5.21**
04091	37	**5.50**



SPATULE COUDÉE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
ABS bent spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long cm	Long cm avec manche	€
04095	15	29	**5.95**
04096	25	39	**6.91**



SPATULE POLYGLASS
Polyglass spatula, heat resistant up to 220°C
Matériau composite, résistant à de hautes températures jusqu'à 220°C. Ces spatules répondent aux normes d'hygiène (ne s'imprègnent pas des odeurs, lavables en machine, stérilisable...)

Code	Long. cm	€
04100	25	**2.30**
04101	30	**2.88**
04102	35	**3.20**
04103	40	**4.40**
04104	45	**5.86**
04105	50	**6.96**

MADE IN FRANCE by mf



Extrémité de la spatule parfaitement lisse permettant de racler sur le bord des casseroles ou des bassines sans laisser d'excédent de crème.

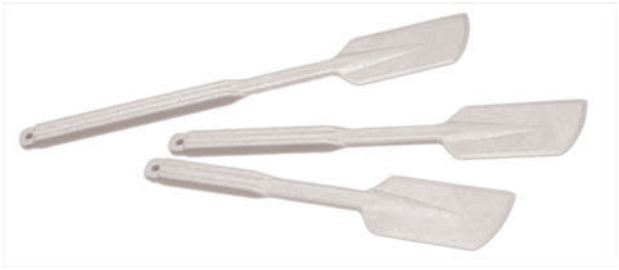


04134 - SPATULE GM 74 cm **83.55 €**
Spatula
Polyéthylène et inox



SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
ABS rigid spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04113	30	**4.75**
04115	40	**5.48**



SPATULE RIGIDE ABS - RÉSISTE JUSQU'À 140°C
ABS, heat resistant up to 140°C

Code	Long. cm	€
04127	30	**3.25**
04128	35	**3.95**
04129	40	**4.15**



SPATULE SOUPLE - RÉSISTE JUSQU'À 100°C
Soft spatula, heat resistant up to 100°C

Code	Long. cm	€
04130	25	**7.52**
04131	30	**8.26**
04132	35	**15.53**



SPATULE CUILLÈRE POLYGLASS
Polyglass spoon

Code	Couleur	Dim cm	€
04150		21.6	**6.07**
04151		30.5	**6.07**
04152		30.5	**6.07**
04153		30.5	**6.07**

Code	Couleur	Dim cm	€
04154		30.5	**6.07**
04155		30.5	**6.07**
04156		38.1	**8.46**

SPATULES
SPATULAS



RACLETTE MARYSE - MANCHE FIBRE DE VERRE
Température utilisation 60°C max
Rubber scraper

Code	Long. cm	€
04136	30	**5.80**
04137	40	**6.17**
04138	52	**11.52**



CUILLÈRE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE
Silicone spoon

Résiste jusqu'à 300°C

Code	Long. cm	€
04139	25	**9.17**
04140	35	**11.70**
04141	40	**12.86**



SPATULE SILICONE HAUTE TEMPÉRATURE
Silicone spatula

Résiste jusqu'à 300°C

Code	Long. cm	€
04142	25	**8.74**
04143	35	**11.14**
04144	40	**12.26**



SPATULE ÉLASTOMÈRE
Manche plastique
Rubber scraper

Résiste jusqu'à 110°C

Code	Long. cm	€
04165	24	**3.38**
04166	34	**5.48**
04167	42	**7.16**



SPATULE SILICONE
Silicone spatula

Code	Désignation		€
04175	Plate	24.5 cm	**3.90**
04176	Plate	26 cm	**4.43**
04177	Cuillère	25.5 cm	**5.33**



04180 - LOT 3 ACCESSOIRES DE CUISINE **17.85 €**
Set of 3 kitchen tools
- 1 spatule de 28 cm
- 1 pinceau de 26 cm
- 1 cuillère de 28 cm

En métal recouvert entièrement de silicone



04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE 29 cm **14.45 €**
Thermometer spatula



- Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...
- Sonde électronique amovible pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.



04190 - SPATULE THERMOMÈTRE SILICONE 32 cm **20.20 €**
Thermometer spatula

PLANCHES À DÉCOUPER
CUTTING BOARD



04302 - **PELLE À JAMBON 31 x 16 cm - Portée 600 g** **7.03 €**
Ham peel



PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC
Epaisseur 1 cm
Cutting board

Code	Dim. cm	€
04303	36 x 22	**12.36**
04304	42 x 25	**16.77**



PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE BLANC
Epaisseur 2 cm
Cutting board

Code	Dim. cm	€
04305	40 x 30	**32.53**
04306	50 x 30	**38.50**
04307	60 x 40	**59.94**



04309 - **PLANCHE À DÉCOUPER NOIRE PEHD 500, spéciale Bar** **11.32 €**
26.5 x 16.2 x h 2cm
Black cutting board



PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR POLYÉTHYLÈNE
Epaisseur 2 cm. Limite les risques de contamination par une utilisation spécifique par couleur
Cutting board

Code	Désignation		Dim. cm	€
04310	**ROUGE**	pour viande crue	50 x 30	**24.71**
04311	**BLEUE**	pour poissons	50 x 30	**24.71**
04313	**VERTE**	pour fruits et légumes	50 x 30	**24.71**
04315	**ROUGE**	pour viande crue	60 x 40	**38.88**
04316	**BLEUE**	pour poissons	60 x 40	**38.88**
04317	**JAUNE**	pour viande cuite	60 x 40	**38.88**
04318	**VERTE**	pour fruits et légumes	60 x 40	**38.88**



04320 - **ÉGOUTTOIR À PLANCHE FIL INOX "MF"** **43.15 €**
Capacité 6 planches, facilite le séchage et le rangement
Rack for 6 cutting boards, stainless steel



04325 - **RACLOIR À PLANCHES EN POLYÉTHYLÈNE** **41.07 €**
Facilite l'entretien des planches
Polyethylene board scraper

04326 - **LAME DE RECHANGE** **13.73 €**
Blade

PLANCHES À DÉCOUPER
CUTTING BOARD

Viandes crues
Raw meats

Viandes cuites
Cooked meats

Viandes crues et volailles
Raw meats and chicken

Poissons crus
Raw fish

Fruits et légumes
Fruits and vegetables

Laitages, pains et viennoiseries
Bakery and dairy products



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

Les planches à découper fabriquées en Polyéthylène 500 haute densité offrent les propriétés suivantes :

- Longue durée
- 25% plus résistant à l'abrasion
- Rigidité maximale
- Ne présente pas de déformation lors du cycle lavage dans le lave-vaisselles industriel (Temp. max approx. 80°C)

MAIN FEATURES

The cutting board made of High Density Polyethylene 500 offering the following properties:

- *High durability*
- *25% more resistant to abrasion*
- *Extraordinary rigidness*
- *Do no present deformation during the rinsing process of industrial dish- washer cleaning cycle (Max. temp. approx. 80°C)*



PLANCHE À DÉCOUPER HAUTE DENSITÉ PEHD 500
Epaisseur 2 cm avec pied silicone
Cutting board PEHD 500

Code	Couleur	Dim. cm	€
04330		40 x 30	29.32
04331		40 x 30	30.78
04332		40 x 30	30.78
04333		40 x 30	30.78
04334		40 x 30	30.78
04335		40 x 30	30.78

Code	Couleur	Dim. cm	€
04337		53 x 32.5	42.14
04338		53 x 32.5	44.22
04339		53 x 32.5	44.22
04340		53 x 32.5	44.22
04341		53 x 32.5	44.22
04342		53 x 32.5	44.22

Code	Couleur	Dim. cm	€
04345		60 x 40	58.70
04346		60 x 40	61.61
04347		60 x 40	61.61
04348		60 x 40	61.61
04349		60 x 40	61.61
04350		60 x 40	61.61



- Spéciale pour préparer des repas sans allergènes.
- Identification rapide grâce à sa couleur violette
- *Specialy made for making food that contains no allergens*
- *Identify it quickly its deep purple colouring*

PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 h 2 cm
Cutting board PEHD 500

Code	Dim. cm	€
04352	40 x 30	30.78
04353	53 x 32.5	44.22
04354	60 x 40	61.61



Livré sans bac GN 1/3
Delivered without 1/3 GN container

04360 - PLAN DE DÉCOUPE 112.99 €
Cutting board table
Permet de découper les aliments directement au dessus du bac
Dimensions : 65 x 40 x ht 11 cm



PELLE À LÉGUMES INOX
S/steel vegetable picker

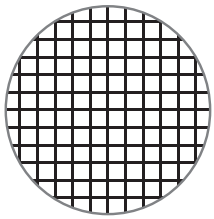
Code	Dim. cm	€
04365	14 x 10	11.05
04366	18 x 10	12.04

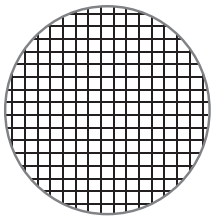


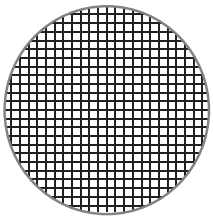
04363 - PLAN À DÉCOUPER EN BAMBOU 75.44 €
Cutting board rubber wood
Dimensions : 41.5 x 34 x h 7 cm - Bac inox GN 2/3 inclus

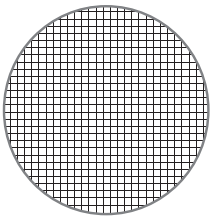
TAMIS
SIEVES

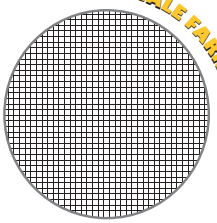
Plus le numéro de la maille est élevé, plus le tamisage sera fin


N°10

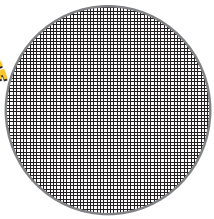

N°14


N°20


N°25



N°35


N°50



TAMIS BOIS DOUBLE TOILE INOX - Ø 35 cm
Wood sieve, s/steel mesh

Code	Maille	€
04500	16	55.36
04501	20	62.06
04502	25	61.96
04503	30	62.38
04504	35	67.79
04505	40	67.98
04507	50	70.98



04515 - TAMIS BOIS DOUBLE - TOILE INOX - MAILLE 60 Ø 25 cm 57.93 €
Wood sieve, s/steel mesh

04517 - TAMIS AUTOMATIQUE TOUT INOX - 350 g H 9.5 cm - Ø 10.5 cm
Sieve, stainless steel
11.20 €





04560 - TAMIS POLYSTYRÈNE, TOILE ACIER SPÉCIAL SUCRE GLACE MAILLE 40 - Ø 18.5 cm 18.58 €
Plastic caster sugar sieve, steel mesh



TAMIS TOUT INOX DÉMONTABLE
Sieve, stainless steel

Code	Ø cm	Maille	€
04520	30	16	110.56
04521	30	20	110.56
04522	30	25	110.56
04526	40	20	138.12
04527	40	25	138.12



TOILE DE RECHANGE POUR TAMIS INOX
Mesh for stainless steel sieve

Code	Ø cm	Maille	€
04536	30	20	42.44
04537	30	25	42.44
04551	40	20	58.28
04552	40	25	58.28



TAMIS MACROLON, TOILE ACIER SPÉCIAL FARINE - Ø 30.5 cm
Plastic flour sieve, steel mesh

Code	Maille	€
04567	12	32.40
04568	18	32.40
04569	24	32.40



TAMIS TOUT INOX Ø 30 cm
Sieve, stainless steel

Code	Maille	€
04575	10	32.18
04576	14	32.65
04577	20	48.06
04578	25	48.47
04579	35	53.00
04580	50	57.56

TAMIS TOUT INOX Ø 35 cm
Sieve, stainless steel

Code	Maille	€
04582	10	47.96
04583	14	47.75
04584	20	69.08
04585	25	70.69
04586	35	74.48
04587	50	77.33



TAMIS INOX AVEC 4 TOILES INTERCHANGEABLES
Maille 8 - 12 - 22 - 40
Stainless steel sieve with 4 mesh removable.
Mesh N°8 - 12 - 22 - 40

Code	Désignation	€
04610	Tamis Ø 20 cm	35.09
04611	Tamis Ø 23 cm	42.30
04612	Tamis Ø 25 cm	52.47

PELLES BOIS EN HÊTRE
WOOD OVEN PEEL



PELLE BOIS
Oven peel

Code	Dim. cm	Type	€
04705	100 x 35	B	106.06
04706	100 x 40	B	111.82
04707	100 x 45	B	117.68
04710	80 x 20	A	63.49
04713	80 x 40	B	93.52
04714	80 x 45	B	97.76



PELLE VIENNOISE BOIS
Oven peel

Code	Dim. cm	Type	€
04720	60 x 16	A	43.07
04721	60 x 18	A	43.61
04722	60 x 20	A	45.46
04723	60 x 24	A	50.70
04724	60 x 30	A	53.54
04725	60 x 40	B	69.49



PELLE RONDE BOIS
Round oven peel

Code	Ø cm	€
04730	25	52.57
04731	30	57.86
04732	35	60.36
04733	40	65.79
04734	45	69.35

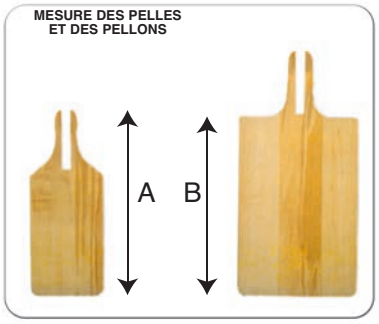
Préciser la longueur du manche :
2 m ou 3 m

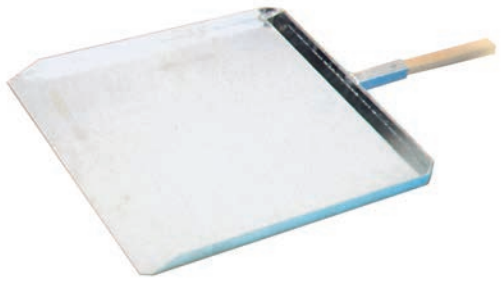


PELLE BOIS REBORDS
Oven peel with sides

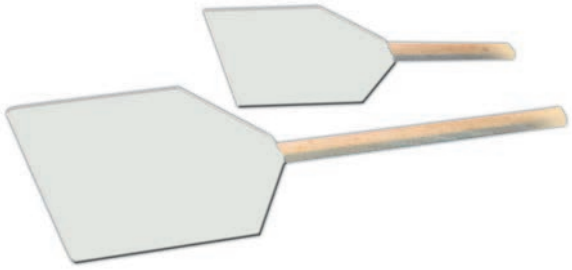
Code	Dim. cm	Type	€
04740	60 x 40	B	82.68
04741	60 x 45	B	82.99
04742	60 x 50	B	90.59
04743	60 x 55	B	88.84
04744	60 x 58	B	90.97
04745	60 x 63	B	95.68
04746	60 x 70	B	111.38

MADE IN FRANCE





04748 - PELLE REBORDS ALUMINIUM 60 x 58 cm 174.56 €
Aluminium peel with sides



PELLE À PIZZA INOX MANCHE BOIS 1.50 m
Wood handle pizza oven peel, stainless steel

Code	Dim. cm	€
04750	33 x 25	54.59
04751	33 x 40	59.11





PELLE À PIZZA RONDE TOUTE INOX
Long. manche : 1.20 m
Pizza oven peel, stainless steel

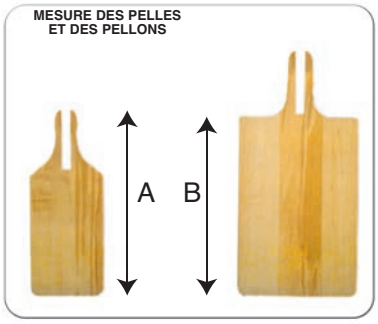
Code	Ø cm	€
04753	24	47.96
04754	32	56.96
04755	39	63.70



04756 - SUPPORT INOX POUR PELLE À PIZZA 15.28 €
Pizza oven peel holder s/steel

PELLES BOIS EN HÊTRE
WOOD OVEN PEEL







MANCHE DE PELLE "22 x 27 mm"
Oven peel handle

Code	Dim	€
04757	3.5 mètres	23.05
04758	4 mètres	29.20
04759	4.5 mètres	34.13

MADE IN FRANCE



PELLON ROND BOIS
Round oven peel no handle

Code	Ø cm	€
04830	25	24.35
04831	30	27.84
04832	35	35.59
04833	40	38.46
04834	45	44.47
04835	50	47.24



MANCHE FORT "25 x 25 mm" pour réf. : 04850
Strong oven peel handle

Code	Dim	€
04765	3 mètres	21.51



PELLON BOIS
Oven peel no handle

Code	Dim. cm	Type	€
04780	100 x 11	A	30.06
04781	100 x 16	A	30.06
04782	100 x 20	A	36.04
04783	100 x 22	A	36.04
04785	100 x 24	A	36.04
04786	100 x 26	A	36.04

Code	Dim. cm	Type	€
04790	100 x 35	B	73.44
04791	100 x 40	B	79.17
04792	100 x 45	B	93.27
04793	100 x 50	B	94.01
04794	100 x 58	B	95.03



PELLON BOIS REBORDS
Wood oven peel with sides no handle

Code	Dim. cm	Type	€
04840	60 x 40	B	63.62
04841	60 x 45	B	63.62
04842	60 x 50	B	68.01
04843	60 x 55	B	72.41
04844	60 x 58	B	75.07
04845	60 x 63	B	79.47
04846	60 x 70	B	85.60



PELLON BOIS
Oven peel no handle

Code	Code	Type	€
04800	80 x 12	A	27.08
04801	80 x 14	A	27.08
04802	80 x 16	A	27.08
04803	80 x 20	A	28.26
04804	80 x 24	A	28.26
04806	80 x 35	B	61.32
04807	80 x 40	B	65.59
04808	80 x 45	B	68.16

Code	Code	Type	€
04815	60 x 14	A	19.98
04816	60 x 16	A	21.07
04817	60 x 18	A	21.79
04818	60 x 20	A	25.75
04819	60 x 24	A	27.53
04820	60 x 30	A	32.03
04823	60 x 40	B	43.26
04824	60 x 45	B	53.11



04850 - **PELLON REBORDS ALUMINIUM 60 x 58 cm** **146.40 €**
Aluminium oven peel with sides no handle
S'adapte sur manche réf. : 04765



04855 - **PALETTE À COUCHE 80 x 12 cm** **10.12 €**
Wood dough board

USTENSILES “SPÉCIAL PIZZA”
PIZZA USTENSILS



PELLE ALUMINIUM ANODISÉ PERFORÉE
Perforated aluminium peels
Manche 150 cm

Code	Dim. cm	€
04860	33 x 33	153.82
04861	36 x 36	182.46



04866 - PELLE RONDE INOX Ø 23 cm 120.12 €
S/steel round peel
Manche 150 cm



PELLE ALUMINIUM ANODISÉ
Aluminium peel
Manche 150 cm

Code	Dim. cm	€
04870	33 x 33	110.78
04871	36 x 36	116.82





PELLE RONDE INOX
S/steel round peel
Manche 150 cm

Code	Ø cm	€
04875	20	75.86
04876	23	75.34





04891 - BROSSE BASSE LAITON "SPÉCIALE FOUR ÉLECTRIQUE"
20 x h 6 cm - Manche 120 cm aluminium 89.32 €
Electric ovens thin brush



04892 - BROSSE ROTATIVE LAITON POUR FOUR 41.25 €
16 x 6 x h 8 cm - Manche 60 cm aluminium
Brass rotating brush



04887 - BROSSE LAITON POUR FOUR 20 x h 6.6 cm 95.29 €
Brass oven brush
Manche 150 cm aluminium

04888 - BROSSE SEULE DE RECHANGE 37.80 €
Brush only



04890 - BROSSE INOX 15 x 4 cm 21.50 €
Avec racloir
S/steel brush

USTENSILES “SPÉCIAL PIZZA”
PIZZA USTENSILS



Etage h 3.4 cm



Etage h 5.9 cm

RATELIER EN ACIER CHROMÉ
Rack for pizza

Code	Dim. cm	Capacité	€
04895	30 x 30 x 65	15 grilles jusqu'au Ø 36 cm	112.62
04896	34 x 40 x 65	10 grilles de Ø 38 à 50 cm	130.52



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE
Pizza baking grate

Code	Ø cm	€
11744	20	5.51
11745	23	5.91
11746	28	6.61
11747	30	7.07
11748	33	7.42

Code	Ø cm	€
11749	38	8.32
11750	40	8.88
11751	45	11.45
11752	50	13.45



11742 - GRILLE À PIZZA 60 x 40 cm ALUMINIUM BORDÉ 30.18 €
Pizza baking grate



04900 - PETIT TRANCHOIR INOX 31.84 €
Small chopper
Dim. : 20 x 13.5 cm
Idéal pour la découpe de pizza sur plaque



04904 - ROULETTE À PIZZA LAME INOX Ø 10 cm 10.24 €
S/steel blade roller



04910 - SPATULE 9.45 €
Spatula
Dim. : 10 x 24 cm

04913 - COUPE PÂTE 9.50 €
Dough scraper
Dim. : 13.5 x 14.5 cm



SAC ISOTHERME "POUR BOITES PIZZA"
Insulation bag

Code	Dim. cm	Capacité	€
04920	37 x 37 x 20	5 boites maxi de Ø 33 cm	56.05
04922	44 x 44 x 20	4 boites maxi de Ø 40 cm	66.38

POUR LE TRANSPORT DES PIZZAS EN BOITES
matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur

- Sangle pour le transport et poche transparente pour la facture
- **Modèle avec grand isolement thermique**
- Rembourrage total qui assure le **maintien de la température** et qui **réduit la formation de buée**.

USTENSILES “SPÉCIAL PIZZA”
PIZZA USTENSILS



04885 - SET À PIZZA **122.85 €**
Pizza set

- 1 pelle ronde Ø 20 cm - manche 120 cm
- 1 pelle rectangulaire 30 x 32 - manche 120 cm
- 1 brosse 16 x 5 cm - manche 120 cm
- 1 support 41 x 8 cm





04882 - PELLE ALUMINIUM ANODISÉ 32 cm **63.35 €**
Manche 60 cm
Aluminium peel



04880 - SUPPORT MURAL POUR 2 PELLES **32.66 €**
Peel holder s/steel
Dimensions : 18 x 9 x 9 cm





04883 - PELLE À PIZZA 33 cm **40.50 €**
En aluminiium anodisé, manche 25 cm
Pizza peel with short handle



Spécialement conçue pour une cuisson parfaite dans le four ménager



04884 - PLAQUE INOX 40 x 35 cm **92.50 €**
Epaisseur 4 mm
Cooking plate for pizza

BROSSES
BRUSHES

MADE IN FRANCE



BROSSE COMPTOIR HOLLANDAISE SANS TÊTE
Counter brush

Code	Désignation	€
05000	Soie blanche	**12.62**
05001	Soie noire	**12.75**



BROSSE COMPTOIR DEMI-TÊTE
Counter brush

Code	Désignation	€
05005	Soie blanche	**14.90**
05006	Soie noire	**15.21**





05010 - BROSSE À DORER SOIE BLANCHE **7.71 €**
Pastry brush



05015 - BROSSE LONG MANCHE 60 cm **13.30 €**
Long handle brush



BROSSE À PÉTRIN
Flour brush

Code	Désignation	€
05020	Soie blanche	**11.16**
05021	Soie noire	**11.16**



05030 - BROSSE TAMPICO **9.19 €**
Coco dust mop



05035 - BROSSE À DORER **18.92 €**
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 310 x 50 mm
Pastry brush



05038 - BROSSE DE COMPTOIR SANS TÊTE **20.90 €**
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 330 x 50 mm
Counter brush



05040 - BROSSE DE COMPTOIR DEMI-TÊTE **18.87 €**
Monture polypropylène, garniture polyester, Long 335 mm
Counter brush

BROSSES
BRUSHES



BROSSE BALAI FOUR 32 cm
Oven brush

Code	Désignation	€
05046	Brosse	**18.58**
05047	Manche de 3.5 m	**24.20**



BROSSE BALAI FOUR AVEC EMMANCHURE MÉTAL
Oven brush

Code	Désignation	€
05050	Brosse 60 cm	**34.38**
05051	Brosse 45 cm	**27.02**
05047	Manche de 3.5 m	**24.20**



05055 - BROSSE GRATTOIR POUR FOUR 20 cm, ht 11 cm **38.50 €**
Oven cleaning brush and scraper
S'adapte sur le manche 05047

- Pour le récurage des dépôts de carbone et des aliments calcinés
- Côté brosse en fils de laiton.
- Côté grattoir en acier inoxydable.



05058 - BROSSE LAVE PONT 22 cm avec douille à vis **3.50 €**
Fibres nylon dures
Scrubbing brush



BALAI MÉNAGE COCO
Coco broom

Code	Dim. cm	€
05059	29	**2.70**
05806	37	**5.69**

S'adaptent sur le manche 05235



05065 - BALAI MÉNAGE SOIE NOIRE 45 cm **34.05 €**
Black bristle broom
S'adapte sur le manche 05236



BALAI DE SOIE - TIRURE 5 cm
Bristle broom

Code	Désignation	€
05070	38 cm douille plastique **S'adapte sur le manche 05235**	**15.11**
05071	60 cm emmanchure métal **S'adapte sur le manche 05240**	**32.41**

PINCEAUX
BRUSHES



05170 - LOT DE 6 PINCEAUX "Spécial Décoration" **12.39 €**
Decoration brush, set of 6.



PINCEAU SILICONE
Silicon brush

Résistant à 300°C, hygiènique, en silicone, non poreux, conforme aux normes alimentaires. Largeur 40 mm.
Entretien facile au lave-vaisselle.

Code	Long.mm	€
05180	185	5.70
05181	210	5.85
05182	365	6.68



PINCEAU POLYESTER MANCHE PLASTIQUE
Haute température résistant à 230° C
Polyester brush

Code	Larg.mm	€
05183	25	4.08
05184	30	4.40
05185	35	4.68
05186	40	4.95

Code	Larg.mm	€
05187	45	5.30
05188	50	5.78
05189	60	6.05



PINCEAU PURE SOIE MANCHE PLASTIQUE
Résistant à 120° C
Plastic handle flat pastry brush

Code	Larg.mm	€
05190	25	3.50
05191	30	3.83
05192	35	3.98
05193	40	4.93
05194	45	5.25

Code	Larg.mm	€
05195	50	5.48
05196	60	6.15
05197	75	8.00
05198	100	10.40

SORTIE EXTRA LONGUE
long bristles



PINCEAU PATISSIER ALIMENTAIRE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE GARNITURE OREL EFFILÉ FLEURÉ
Flat pastry brush

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05200	51	25	19.08
05201	58	30	22.08
05202	61	35	24.18
05203	63	40	28.80
05204	71	45	32.58
05205	71	50	36.60

SORTIE EXTRA LONGUE
long bristles



PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE
Flat pastry brush

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05210	50	30	15.90
05211	57	35	17.34
05212	62	40	21.00
05213	62	45	24.96
05214	62	50	28.80

SORTIE NORMALE
normal bristles



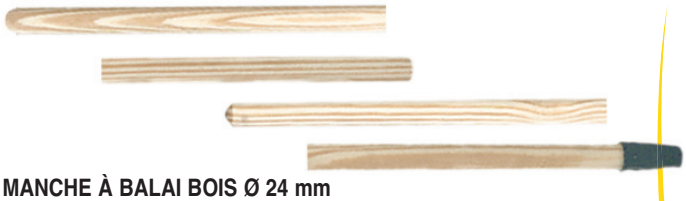
PINCEAU PATISSIER PURE SOIE VIROLE INOX MANCHE POLYPROPYLÈNE
Flat pastry brush

Code	Long.mm	Larg.mm	€ le paquet de 6
05220	38	25	12.72
05221	44	30	14.34
05222	44	35	15.24
05223	44	40	17.34
05224	50	45	21.00
05226	50	50	23.70



05230 - PINCEAU DOROIR ROND PURE SOIE MANCHE POLYPROPYLÈNE - Long 24.5 cm - Ø 1.5 cm **5.94 €**
Round pastry brush

HYGIÈNE
HYGIENE



MANCHE À BALAI BOIS Ø 24 mm
Wood broomstick

Code		Long.m	€
05235	Avec vis	1.25	**2.75**
05236	Sans vis	1.20	**3.22**



05240 - MANCHE À BALAI BOIS CANTONNIER
1.40 m - Ø 30 mm **5.10 €**
Wood broomstick



MANCHE POLYPROPYLÈNE MONOBLOC
1.30 m - Ø 25 mm
Une solidité accrue et une hygiène maximale, forme ergonomique
Broomstick

Code	Coloris	€
05244	Blanc	**12.00**
05246	Bleu	**12.00**



05245 - MANCHE ACIER À DOUILLE **2.30 €**
1.40 m - Ø 25 mm
Broomstick



05243 - MANCHE ACIER À DOUILLE **2.80 €**
1.40 m - Ø 25 mm
Imitation bois
Broomstick



05250 - PELLE À POUSSIÈRE PLASTIQUE **2.00 €**
Plastic dust pan



05252 - BALAYETTE NYLON BLEUE - 28 cm **2.10 €**
Hand brush



05255 - PELLE À POUSSIÈRE, TÔLE PEINTE **4.27 €**
Metal dust pan



RACLETTE RENFORCÉE 2 LAMES MOUSSE NOIRE
avec douille française
Floor scraper
S'adapte sur manche 05245 - 05244 - 05235

Code	Larg.cm	€
05257	44	**4.43**
05258	60	**6.20**



RACLETTE POLYPROPYLÈNE MOUSSE BLANCHE INORGANIQUE
Floor scraper
S'adapte sur manche 05244 - 05246

Code	Larg.cm	€
05260	45	**8.15**
05261	55	**11.25**

BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE
HEAVY DUTY BRUSHES

Gamme système captif satisfait les exigences les plus élevées en matière d'hygiène (conforme aux normes HACCP), empêche les microbes de se développer et résiste à la stérilisation en autoclave.

- Monture en polypropylène bleu non poreux, formes douces et arrondies pour faciliter l'entretien.
- Fibres polyester performantes, résistantes à l'eau très chaude et stérilisable jusqu'à 130°C.
- Fixation des fibres par des agrafes en acier inoxydable.


Système captif



05400 - BROSSE LAVE PONT 14.95 €
Scrubbing brush
280 x 50 mm - tirure 30 mm



05402 - BALAI DROIT SOUPLE 31.17 €
Broom soft
400 x 50 mm - tirure 55 mm



05405 - BALAI DROIT DEMI-DUR 31.17 €
Broom medium
400 x 50 mm - tirure 55 mm



05407 - MANCHE FIBRE DE VERRE SYSTÈME CAPTIF 17.77 €
Double fixation de sécurité anti-salissures revêtement de haute qualité. Poignée sertie inarrachable. Long. 1.5 m - Ø 25 mm.
Broom stick



05410 - PORTE OUTIL CAOUTCHOUC 5.38 €
Se fixant sur le rail ou directement sur le mur, permet l'accrochage et le décrochage rapide du matériel
Broom stick holder

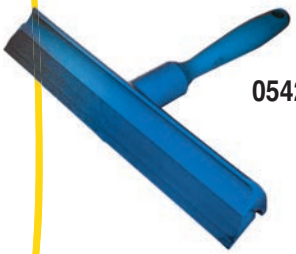
05412 - RAIL INOX DE 50 cm POUR PORTE OUTILS 9.23 €
Capacité 4 portes outils par rail
Rack for broom stick holder s/steel



05422 - BROSSE RONDE 17.94 €
Round brush
Ø 125 mm - tirure 40 mm



05427 - BROSSE À ONGLES DOUCE 6.55 €
Nail brush
110 x 145 mm - tirure 16 mm



05429 - RACLETTE DE SURFACE 23.72 €
Windows cleaner
300 x 160 mm



RACLETTE MONOBLOC
Double lame en latex naturel haute qualité, longue durée
Squeegee

Code	Long.mm	Larg.mm	Haut.mm	€
05435	400	95	42	26.17
05436 - RECHARGE / *Refill*				9.45

Code	Long.mm	Larg.mm	Haut.mm	€
05440	600	95	42	30.71
05441 - RECHARGE / *Refill*				10.64

BROSSES HYGIÈNE AGRO ALIMENTAIRE
HEAVY DUTY BRUSHES

- **Support polypropylène injecté (PP)**
- **Fibres polyester (PBT), stérilisable, aucune absorption d'humidité, résistante au gel et aux agents chimiques.**
- **Agrafage inoxydable, monture standard.**
- **Manche conseillé 05244**



05450 - BROSSE LAVE PONT 13.70 €
Scrubbing brush
300 x 60 mm - tirure 35 mm



05451 - BALAI FIBRE SOUPLE 21.42 €
Broom soft
400 x 60 mm - tirure 55 mm



05452 - BALAI DROIT FIBRE SOUPLE 11.18 €
Broom soft
300 x 60 mm - tirure 55 mm



05453 - BALAI FIBRE DURE 14.29 €
Broom hard
300 x 60 mm - tirure 55 mm



05460 - BROSSE VIOLON 7.35 €
Violin brush
160 x 50 mm - tirure 30 mm



05462 - BROSSE À MAIN 16.08 €
Brush
195 x 65 mm - tirure 50 mm



05463 - BROSSE DROITE 15.07 €
Brush
195 x 65 mm - tirure 40 mm



05465 - BROSSE DE NETTOYAGE MANCHE COURT 11.50 €
Utility brush with handle
250 x 75 mm - tirure 40 mm



05468 - BROSSE À ONGLES DURE 6.43 €
Nail brush
110 x 40 mm - tirure 18 mm



05470 - BROSSE À VAISSELLE 6.04 €
Dishwashing brush
Long. 270 x tirure 25 mm



05472 - RACLETTE DE SURFACE MANCHE AMOVIBLE 24.63 €
Scraper
Larg. 250 x Long. 330 mm

SYSTÈME “CLEAN HANDS”



- Ce système très pratique permet de servir le client sans rentrer en contact direct avec les produits alimentaires et de respecter les normes d'hygiène.
- Enfiler et retirer le gant devient facile et rapide grâce à son bracelet aimanté que l'on place sur un support (2 types de support, le plus petit peut se mettre à la ceinture pour un usage intensif).
- Le gant est ainsi prêt sur le support pour servir le prochain client.

- *A magnetic device and hygienic glove for handling food.*
- *A practical and fast way to take off a glove avoiding your hands touching foodstuff. The glove can be easily replaced. It is provided with a magnetic base and arm band, allowing it to be used with only one hand.*



05670 - KIT SUPPORT COMPTOIR **32.55 €**
Counter support kit
Composition : 1 support aimanté pléxi : 220 x 120 mm, 1 bracelet, 5 gants.



05674 - KIT SUPPORT POLYVALENT PM **26.46 €**
Small support kit
Composition : 1 support PM pléxi : 145 x 90 mm, 1 bracelet, 5 gants.



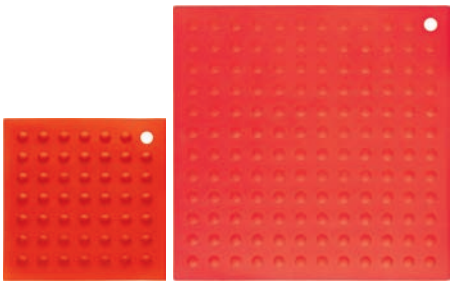
05676 - GANT "MOUFLE" P/100 **10.40 €**
Gloves



05677 - GANT "3 DOIGTS" P/100 **10.40 €**
Gloves



04250 - MOUFLE SILICONE 11.05 €
27 x 15 cm
Oven gloves



04253 - MANIQUE SILICONE 5.82 €
18 x 18 cm
Protector

04254 - MANIQUE SILICONE 15.20 €
30 x 30 cm
Protector



MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI-CHALEUR 300°C
Silicon baker mitts

- Les moufles protègent des chaleurs intenses, jusqu'à 300°C.
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle. Intérieur granuleux évitant la sudation.

Code	Désignation		€ La pièce
05692	P.M.	28.5 cm	21.43
05693	G.M.	38.5 cm	25.45



05696 - MANIQUE CARRÉE SILICONE 6.58 €
175 x 175 mm
Silicone cool hands



05695 - MANIQUE SILICONE GRIPPY 10.22 €
Sillicone protector
18 x 12 cm

- Protège des chaleurs intenses, jusqu'à 230°C
- Anti-dérapentes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle



MOUFLE ANTI-CHALEUR TEXTILE ET ALUMINIUM 260°C
Aluminium coated cotton oven glove

Code	Longueur cm	€ La pièce
05697	24	6.40
05698	30	7.66
05699	36	8.23



05700 - GANT DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C
Longueur de la manchette 20 cm, la paire 19.03 €
Baker gloves



MOUFLE DE PROTECTION CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 250° C
Baker mitts

Code	Désignations	€ La paire
05705	P.M.Longueur de la manchette : 10 cm	16.37
05706	G.M.Longueur de la manchette : 20 cm	17.20

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



MOUFLE DE PROTECTION SILICONE ANTI-CHALEUR 350°C
Silicone baker mitts

- Les moufles protègent des chaleurs intenses jusqu'à 350°C
- Anti-dérapantes, étanches et non poreuses, elles assurent une totale sécurité et une parfaite hygiène alimentaire.
- Se lave au lave-vaisselle.

Code	Désignation	€ La pièce
05680	P.M. 29 cm	**27.60**
05681	G.M. 43 cm	**36.20**



05707 - MOUFLE DE PROTECTION CUIR 39.65 €
Traité anti-chaleur 500°C, la paire
Manchette 25 cm - Longueur totale 45 cm
Baker mitts



MANIQUE CUIR TRAITÉ ANTI-CHALEUR 300°C
Protector

Code	Dim. cm	€ La pièce
05708	18 x 25	**19.05**
05709	25 x 35	**22.12**



05730 - GANT TRICOTÉ POLYAMIDE - LA PAIRE 5.10 €
Pour manipulation des chocolats et produits alimentaires
Knitted gloves



GANT "SPÉCIAL PLONGE"
Gant en nitrile, non flocké, non glissant. Manchettes longues
Longueur totale 43 cm
Special dishwashing gloves

Code	tailles	€ La paire
05731	P.M. 7	**12.60**
05732	M.M. 8	**12.60**
05733	G.M. 9	**12.60**



05735 - GANT PVC ÉTANCHE ISOLANT JUSQU'À -10° C 17.62 €
Doublé d'une fourrure lainée
Long 29 cm - la paire
PVC gloves



GANT COTTE DE MAILLE INOX
Ambidextre, fermeture au poignet par sangle
S/Steel glove

Code	tailles	€
05736	P.M. Sangle blanche	**115.00**
05737	M.M. Sangle rouge	**115.00**
05738	G.M. Sangle bleue	**115.00**



GANT ANTI-COUPURE
Cut prevention glove
Gant tricoté en polyéthylène, polyester et fibre de verre. Résistant à l'abrasion, à la coupure par tranchage, à la déchirure et à la perforation.

Code	tailles	€ La paire
05741	8	**20.91**
05742	9	**20.91**
05743	10	**20.91**



05745 - TABLIER TOUS USAGES PVC 13.53 €
75 x 100 cm - 350 microns
Heavy duty apron



05747 - TABLIER CHOCOLAT 24.87 €
90 x 115 cm - 300 microns
Chocolate apron

En polyuréthane avec sangle de cou réglable, fixation arrière par crochet et élastique. Le nettoyage se fait par lavage avec de l'eau à 60°C maximum, additionnée d'un désinfectant.



05748 - TABLIER CHEF COTON 9.07 €
102 x 90 cm
Chef's apron



05749 - TABLIER 1/2 CHEF COTON 6.80 €
105 x 55 cm - 100% coton
1/2 Chef's apron



TABLIER VALET COTON
100% coton - 100 x 100 cm
Valet's apron

Code	Couleur	€
05755	Blanc / White	9.75
05756	Noir / Black	11.75



VESTE MANCHES COURTES AVEC PRESSIONS
65% polyester - 35% coton - 195 g/m²
Jacket short sleeves

Code blanche	Taille	€	Code noire	Taille	€
05760	0 - XS	23.95	**05770**	0 - XS	29.23
05761	1 - S	23.95	**05771**	1 - S	29.23
05762	2 - M	23.95	**05772**	2 - M	29.23
05763	3 - L	23.95	**05773**	3 - L	29.23
05764	4 - XL	23.95	**05774**	4 - XL	29.23
05765	5 - XXL	23.95	**05775**	5 - XXL	29.23
05766	6 - XXXL	23.95	**05776**	6 - XXXL	29.23



TABLIER JETABLE "POLYÉTHYLÈNE"
Aprons dispenser

Code	Désignation	€
05750	Boite distributrice 76 x 122 cm - 25 microns - P/100	18.32
05751	Sachet distributeur 69 x 107 cm - 20 microns - P/100	8.14



05850 - CHARLOTTE RONDE BLANCHE "NON TISSÉE" - P/100 **8.85 €**
Round white mobcap



05855 - TOQUE DE CHEF PAPIER "TAILLE REGLABLE" **5.46 €**
P/10 Haut 23.5 cm
Adjustable chef's hat



05856 - TOQUE DE CHEF PAPIER **11.79 €**
"TAILLE REGLABLE" - P/10 - Haut 26.5 cm
Adjustable chef's hat



TOQUE DE CHEF NON TISSÉE, TRAITÉE, "TAILLE RÈGLABLE" - P/10
Adjustable chef's hat

Code	Haut. cm	€
05857	25	22.70
05858	30	23.63



05860 - CALOT PAPIER DESSUS PAPIER PERFORÉ TAILLE RÈGLABLE P/100 **13.52 €**
Blue strip chef's hat



05863 - MASQUE DE PROTECTION TYPE 2 - P/50 **7.50 €**
Protection mask
En polypropylène



05864 - MASQUE DE PROTECTION TYPE FFP2 - P/50 **52.50 €**
Protection mask
En polypropylène

Spécial pour le travail du sucre



GANT LATEX NATUREL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE
Long. 33.5 cm
Superthin gloves in natural latex

Code	tailles	€ La paire
05710	P.M. 6/6.5	4.50
05711	M.M. 7/7.5	4.50
05712	G.M. 8/8.5	4.50

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



GANT NITRIL NOIR
Black gloves in nitril

Code	tailles	€ La boite/100
05715	P.M 6/7	7.98
05716	M.M 7/8	7.98
05717	L 8/9	7.98
05718	X.L 9/10	7.98



GANT VINYL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE "MAPA"
Long. 24 cm
Superthin gloves in vinyl

Code	tailles	€ La boite/100
05720	P.M. 6/6.5	7.50
05721	M.M. 7/7.5	7.50
05722	G.M. 8/8.5	7.50



GANT VINYL, LÉGÈREMENT POUDRÉ ECO
Superthin gloves vinyl

Code	tailles	€ La boite/100
05724	P.M. 6/6.5	5.75
05725	M.M. 7/7.5	5.75
05726	G.M. 8/8.5	5.75



GANT NITRILE BLANC "ULTRA RÉSISTANT"
Nitril gloves

Code	tailles	€ la boite/100
05727	P.M. 6/6.5	7.42
05728	M.M. 7/7.5	7.42
05729	G.M. 8/8.5	7.42

VISIÈRES
VISORS





05851 - VISIÈRE CLASSIQUE **8.50 €**
Classic visor

Complémentaire aux masques, les visières représentent une véritable barrière

- Tour de tête en PP copolymère
- Ecran en APET 250 microns, traité anti-buée
- Parfaite transparence
- Confort d'utilisation
- Nettoyage à l'eau savonneuse avec un chiffon doux
- Tour de tête réglable sauf pour le modèle light





05852 - VISIÈRE MOBILE **9.50 €**
Mobile visor





05853 - VISIÈRE LIGHT **7.50 €**
Light visor

HYGIÈNE - PROTECTION
HYGIENE - PROTECTION



SABOTS DE SÉCURITÉ 55.23 €
Safety clogs

Code	Pointures
05800	36
05801	37
05802	38
05803	39
05804	40
05805	41
05806	42
05807	43
05808	44
05809	45
05810	46

- Microfibres S1, doublé textile
- Bride arrière pivotante et amovible
- Bourrelet de confort sur le dessus du pied
- **Semelle extérieure :** Polyuréthane monodensité, antidérapant Antistatique dans la masse, absorbeur de chocs au talon, résistance aux huiles et aux acides
- **Semelle intérieure :** Latex antistatique, lavable et amovible, traitée antibactériens, antimycoses.
- **Embout :** Coquille acier, résistante aux chocs 200 joules, à la compression 1500kg.
- **Conseil d'entretien :** Lavable en machine à 30°C.



BOTTES DE SÉCURITÉ 44.05 €
Safety boots

Code	Pointures
05815	36
05816	37
05817	38
05818	39
05819	40
05820	41
05821	42
05822	43
05823	44
05824	45
05825	46

- **Botte à usage professionnel, avec embout de sécurité, Conforme à la norme EN 345 S4.**
- **Dessus :** Mélange spécial en caoutchouc nitrilique et PVC, très bonne résistance aux graisses animales et aux huiles végétales. Doublure textile.
- **Semelle extérieure :** Semelle antidérapante, très bonne flexibilité, résistance aux basses températures jusqu'à –20°C, lit plantaire anatomique.
- **Conseils d'entretien :** Nettoyage avec une éponge savonneuse, rincer, laisser sécher.



SABOTS NAVIKSON 107.65 €
Navikson clogs

Code	Pointures
05880	36
05881	37
05882	38
05883	39
05884	40
05885	41
05886	42
05887	43
05888	44
05889	45
05890	46

- Tige entièrement en cuir, avec un film High Protect. Protection qui permet une bonne résistance du cuir.
- Bourelet de confort au niveau du coup de pied.
- Bride de maintien pivotante et élastiquée
- **Doublure :** Pied en contact direct avec l'envers du cuir de tige.
- **Première de propreté :** Opticonfort croûte de cuir naturel sur un matelas de mousse latex pour un confort exceptionnel. Bonne respirabilité.

  Absorption optimal de la transpiration
- **Conseil d'entretien :** Nettoyage avec une éponge humide. Cirage ou crème nourissante.
- **Semelle extérieure :** Semelle Easy Grip Sole Polyuréthane flexible mono densité. Relief antidérapant et talon avec absorbeur de chocs.

  Antidérapante et résistante aux huiles et aux acides.



BLANC 52.85 €



NOIR 52.85 €

CHAUSSURES DE SÉCURITÉ
Safety shoes

Code blanc	Pointures
05891	36
05892	37
05893	38
05894	39
05895	40
05896	41
05897	42
05898	43
05899	44
05900	45
05901	46

- Semelle extérieure en polyuréthane anti-dérapant.
- Coquille en acier inoxydable avec une résistance aux chocs de 200 joules et à la compression de 1500 kg.
- Dessus en microtech imperméabilisé.

Code noir	Pointures
05830	36
05831	37
05832	38
05833	39
05834	40
05835	41
05836	42
05837	43
05838	44
05839	45
05840	46



SABOTS DE SÉCURITÉ NFORZ 74.68 €
Safety clogs

Code	Pointures
05841	36
05842	37
05843	38
05844	39
05854	40
05845	41
05846	42
05847	43
05848	44
05859	45
05849	46

- **TIGE EVA** ultraléger
- Bride arrière pivotante
- Semelle caoutchouc **EXTRA GRIP®** avec résistance à l'abrasion et adhérence exceptionnellle sur sol mouillé et sol gras
- Ne marque pas.
- Le dessin unique de la semelle est conçu pour éviter l'obstruction par des aliments
- Antidérapant et antistatique
- Absorbeur de chocs au talon
- **EMBOUT** composite, résistant à 200 joules
- Lavable en machine à 30°C (15 mn max)
- **PREMIÈRE DE PROPRETÉ** : Semelle polyuréthane avec couverture textile
- **NORME ISO** 20345:2012 SRC

HYGIÈNE
HYGIENE



- Torchons en rouleau 100% coton
- Ne peluche pas, sans coutures
- Résistant et absorbant
- Lavable en machine à 40°

Rouleau de 10 torchons prédécoupés
40 x 64 cm
Roll of 10 towels

Code	Couleurs	€ le rouleau
05866	Blanc/Bleu	**24.02**
05867	Blanc/Bordeaux	**24.02**
05868	Noir	**28.90**
05877	Rayures rouges	**26.05**



05866



05867



05868



05877



05872



05873

05872 - TORCHON METIS "FLEUR BLEUE" P/6 **33.45 €**
60 x 77 cm
Tea towel

05873 - ESSUIE-VERRES METIS P/6 **32.85 €**
60 x 77 cm
Glass cloth



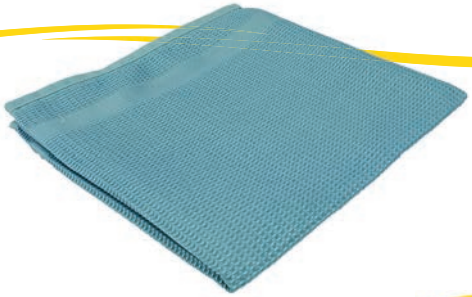
05878 - LAVETTE MICROFIBRE P/5 **11.00 €**
Rouleau de 5 lavettes prédécoupées 40 x 40 cm
Towel



05874 - TORCHON VAISSELLE COTON P/10 **18.50 €**
50 x 70 cm
Towel



05875 - TORCHON ESSUIE-VERRES MICROFIBRE P/5 **20.82 €**
45 x 70 cm -
Glass towel



05879 - TORCHON MICROFIBRE P/3 **12.00 €**
45 x 70 cm
Blue diamond towel



05905 - VAPORISATEUR 650 ml 3.05 €
Vaporizer



05906 - VAPORISATEUR 1.5 litres 14.30 €
Vaporizer
Vaporisateur à pression préalable livré avec 1 buse
h 32 cm - Ø 13 cm



05907 - ÉPONGE À RÉCURER - 13 x 8.5 cm - P/10 10.85 €
Scrub sponge



05908 - ÉPONGE À RÉCURER - 13 x 9 cm - P/10 12.37 €
Scrub sponge



05909 - ÉPONGE SPIRALE INOX - 60 g - P/10 7.95 €
S/steel wool



05910 - ÉPONGE ACIER GALVANISÉ - 50 g - P/10 10.55 €
Steel wool



05911 - ÉPONGE RÉCURANTE TOP INOX P/5 4.87 €
S/steel sponge
- Eponge double face avec bouclettes inox
- Très fines, ultra résistantes
- Facile à rincer



ROULEAU DE SCOTCH BRITE 3M - 3 m x 16 cm
Scrub roll

Code	Désignation	€
05915	Vert - Récurage normal	23.65
05916	Noir - Récurage intensif	29.17



ROULEAU À RÉCURER - 3 m x 15 cm
Scrub roll

Code	Désignation	€
05918	Vert - Récurage normal	5.85
05922	Blanc - Récurage délicat	5.85
05923	Noir - Récurage intensif	5.85



05924 - TAMPON À RÉCURER - 22 x 15 cm P/10 5.75 €
Scouring pads

HYGIÈNE
HYGIENE



POLARGENT "BISTRO"
"Bistro" silver cleaner

Code	Désignation	€
05920	PM 150 ml	12.00
05921	GM 1000 ml	64.38



PÂTE POUR ENTRETIEN DU CUIVRE "KALI CUIVRE"
Copper cleaner

Code	Désignation	€
05930	PM 180 ml	11.36
05931	GM 500 ml	18.13



05935 - NETTOYANT SPÉCIAL INOX 10.20 €
Aérosol de 500 ml
Stainless steel cleaner
Dégraisse et fait briller



05937 - DÉCAPANT 5.02 €
pour fours, grills, rôtissoires et plaques de cuisson
Aérosol de 500 ml
Grill / oven cleaning aerosol

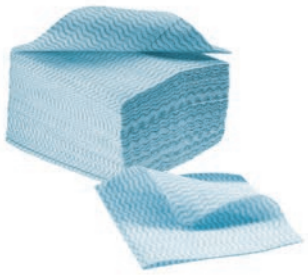


LAVETTE NON TISSÉE - 50 x 35 cm - P/25
Non woven cloths
Conforme contact alimentaire, lavable jusqu'à 90° C, réutilisable.

Code	Couleur	€ Le paquet	Code	Couleur	€ Le paquet
05950	Bleu	6.80	**05953**	Rose	6.80
05951	Jaune	6.80	**05955**	Vert	6.80



05952 - LAVETTE MICRO-FIBRE JAUNE - 40 x 40 cm - P/5 5.42 €
Micro-fibre cloths
Trés résistante, grande souplesse d'utilisation, idéale pour le dépoussiérage.



05954 - LAVETTE USAGE UNIQUE - 36 x 40 cm - P/25 4.25 €
Wipes
Non tissée pour essuyage et nettoyage, ne peluche pas.



05956 - LAVETTE COTON - 30 x 35 cm - P/10 10.50 €
Mop
Très résistante.



05958 - SERPILLIÈRE MICROFIBRE 60 x 50 cm 3.65 €
Microfibre floor cloth
Pour lavage humide ou à sec. Ne peluche pas, ne raye pas.



05960 - SERPILLIÈRE GAUFRÉE RENFORCÉE - P/10 - 50 x 60 cm 19.50 €
Floor rags
Résistante et très absorbante, s'adapte à tous les types de sols.

HYGIÈNE
HYGIENE



05963 - FRANGE COTON 170 g **2.35 €**
Douille à vis polypropylène
Cotton mop



05964 - FRANGE MICROFIBRE 160 g **4.97 €**
Douille à vis polypropylène
Microfibre mop



05965 - SEAU PLASTIQUE 14 L BIBAC **12.50 €**
Avec essoreur
14 L bucket with wringer



44 x 22 x ht 21 cm

05970 - SEAU VITRES RECTANGULAIRE 14 L **15.25 €**
Wide plastic bucket
Seau large permettant de tremper le mouilleur



05972 - RACLETTE À VITRES INOX 35 cm **7.10 €**
Window squeegee



05974 - MOUILLEUR À VITRES COMPLET 35 cm **7.50 €**
Window mop
05975 - RECHARGE POUR MOUILLEUR **5.00 €**
Mop refill



05976 - COMBINÉ WC **2.00 €**
Brosse + support plastique
WC brush



05977 - VENTOUSE CAOUTCHOUC **4.25 €**
Ø 15 cm + manche plastique
Suction



05978 - POUBELLE PÉDALE 4 L **13.00 €**
Pedal bin



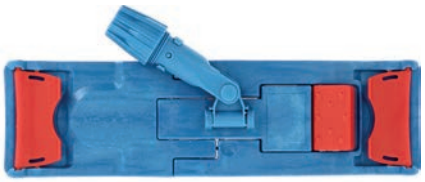
05980 - PANNEAU DE SÉCURITÉ **10.10 €**
"Sol glissant" Ht 60 cm
Safety panel

HYGIÈNE
HYGIENE





05982 - BALAYETTE + PELLE BASCULANTE 20.88 €
Brush and swing dustbin set
Balai : longueur : 97.5 cm - Largeur : 23.5 cm
Pelle : largeur : 27.5 cm - Profondeur : 30 cm



05983 - PINCE POUR LAVAGE À PLAT 23.47 €
Flat mop frame
40 x 11 cm, fermeture magnétique



05984 - FRANGE MICRO-FIBRES 4.15 €
Twine flat mop
44 x 14 cm - Pour pince lavage à plat 05983





05988 - FRANGE COTON POUR LAVAGE À PLAT 4.00 €
Cotton flat mop
En coton et polyester à bouclettes
43 x 14 cm - Pour pince lavage à plat 05983
Lavage en machine à 90°C



05987 - MANCHE ALUMINIUM POUR BALAI TRAPÈZE 4.97 €
Aluminium handle
Long. 140 cm - Ø 2.3 cm - Pour réf. : 05983 - 05985 - 05990



05985 - BALAI TRAPÈZE PLASTIQUE ABS 40 cm 10.10 €
Flat mop frame
Attache velcro



05986 - FRANGE MICRO-FIBRE VELCRO 40 cm 3.90 €
Twine flat mop
Pour réf. : 05985



05989 - FRANGE FAUBERT 4.20 €
Twine Faubert mop
Coton 350 g - Long 77 cm

05990 - PINCE PLASTIQUE FAUBERT 3.00 €
Frame



05969 - CHARIOT DE LAVAGE 20L PLASTIQUE 74.85 €
Cleaning trolley
Dim. : 46 x 26 x 29 cm
Avec presse à plat et volet de séparation

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



Prêt à l'emploi pour les vitres, glaces et les surfaces modernes.
Conformité contact alimentaire.
Actif sur H.I.V., B.K. et hépatite B.

06000 - NETTOYANT DÉSINFECTANT - Spray 750 ml **7.15 €**
Cleaner sanitizer



Prêt à l'emploi, nettoyage et désinfection de toutes les surfaces en milieu alimentaire et hospitalier...

06002 - DÉTERGENT - DÉGRAISSANT - DÉSINFECTANT Spray 750 ml **7.20 €**
Cleaner sanitizer





06003 - CRÈME DE LAVAGE DES MAINS - 5 L **11.27 €**
Parfum amande douce
Hand cream

06004 - POMPE DOSEUSE - Dose = 4 ml **7.40 €**
Dispenser



Solution lavante destinée aux lavages et à la désinfection bactéricide des mains.

06005 - SAVON MAINS BACTÉRICIDE - 5 L **24.30 €**
Hand bactericide cream



Formule concentrée pour vaisselle à la main, haut pouvoir dégraissant, senteur citron.

06010 - LIQUIDE VAISSELLE - 5L **16.27 €**
Hand dishwashing liquid cleaner



Destiné spécialement au lavage manuel et à la désinfection de la vaisselle et batterie de cuisine.

06012 - LIQUIDE VAISSELLE BACTÉRICIDE - 5L **28.56 €**
Hand dishwashing liquid cleaner



Produit spécialement conçu pour l'entretien des vitres, cristaux, miroirs.
Il nettoie, dégraisse et fait briller. Ne laisse ni reflets, ni traces.

06015 - NETTOYANT VITRES - 5L **6.93 €**
Liquid window cleaner



Dégraissant des surfaces peintes, sols, murs, lavabos, sanitaires. L'action combinée de détergents à caractère ammoniaqué et de l'ammoniaque permet au produit d'assainir les surfaces traitées en leur redonnant un aspect brillant d'origine.

06018 - NETTOYANT AMMONIAQUE - 5 L **12.10 €**
Liquid cleaner with ammonia



Destiné au nettoyage et à la désinfection des surfaces lavables des cuisines professionnelles et des laboratoires de transformation des denrées alimentaires : matériels de distribution et de stockage, matériels de préparation (malaxeurs, trancheuses, ...), plans de travail, murs et sols.

06019 - DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE - 5 L **28.89 €**
Liquid cleaner sanitizer



Dégraissant puissant, universel et inodore, qui s'utilise essentiellement dans le domaine de l'industrie agro alimentaire et C.H.R..
Possède un pouvoir émulsionnant élevé des graisses animales et végétales.
Laisse les sols propres, secs et non glissants.

06020 - DÉGRAISSANT INDUSTRIEL - 5 L **25.38 €**
Food grease scouring cleaner

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.

06021 - DÉTERGENT DÉSODORISANT SURODORANT SENTEUR CITRON - 5 L **9.80 €**
Perfumed liquid cleaner



Nettoyant ménager, nettoie et désodorise toutes surfaces et tous revêtements.

06022 - DÉTERGENT DÉSODORISANT SURODORANT SENTEUR PIN - 5 L **10.34 €**
Perfumed liquid cleaner



FRAICHEUR CITRON

06024 - CRÉME À RÉCURER LIQUIDE - 75 cl **2.12 €**
Scrub paste





Pulvérisation en toute sécurité

06025 - DÉCAPANT FOUR - 5 L **26.51 €**
Scouring solution for ovens
Décapant très puissant pour traiter les surfaces grasses et les graisses cuites. Tous les constituants de ce produit sont de qualité alimentaire.

06026 - PISTOLET SEUL POUR DÉCAPANT FOUR **11.91 €**
Gun



06030 - NETTOYANT VITRES DE FOURS - 0.5 L **9.38 €**
Flacon avec pulvérisateur
Liquid oven window cleaner
Spécialement conçu pour le nettoyage difficile des vitres de fours. Elimine facilement les graisses cuites.



Comprimé effervescent concentré, utilisable pour désinfecter les ustensiles, murs.
Faire dissoudre 1 à 2 comprimés doses dans 10L d'eau (tiède de préférence).

06035 - DÉSINFECTANT CHLORE UNIVERSEL BOITE DE 500 g **8.92 €**
Universal chlorinated sanitizer



Détergent fortement actif pour lave vaisselle professionnel. Haut pouvoir dégraissant, destiné au lavage de la vaisselle, de la verrerie et des batteries de cuisine.

06040 - LIQUIDE MACHINE LAVE-VAISSELLE 10 L **50.20 €**
Automatic dish washing liquid cleaner



Poudre à fort pouvoir dégraissant pour lave-vaisselle professionnel. Elimine efficacement les taches difficiles et les résidus alimentaires.

06042 - POUDRE MACHINE LAVE-VAISSELLE SEAU DE 10 KG **44.12 €**
Powder for dishwasher



Nettoie et dégraisse parfaitement toute la vaisselle en machine. Elimine facilement les tâches de thé, café, vin... Innocuité sur l'inox, la verrerie et la porcelaine.

06044 - PASTILLE CHLORÉE LAVE-VAISSELLE SEAU DE 5 KG - Soit 200 pastilles de 25 g **46.65 €**
Detergent tablets



Favorise le séchage rapide et uniforme de la vaisselle et la fait briller. Elimine les traces de calcaire.

06046 - LIQUIDE DE RINÇAGE LAVE-VAISSELLE 5 L **18.29 €**
Rinsing liquid for dishwasher

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



Evite les dépots de calcaire

06047 - SEL RÉGÉNÉRANT POUR LAVE-VAISSELLE 4 kg **7.76 €**
Dishwasher salt



Lave-vaisselles et lave-verres

06048 - DÉTARTRANT POUR MACHINES 5 L **13.25 €**
Saling for dishwasher



Dégraissage parfait des verres et des tasses

06045 - DÉTERGENT LIQUIDE **11.10 €**
Spécial Lave verres - Flacon doseur 1 L
Dishwasher liquid glass cleaner



Pour un usage professionnel. Détruit et liquéfie immédiatement les dépôts dans les canalisations. Avec bouchon de sécurité.

06049 - DÉBOUCHEUR SURPUISSANT ACIDE 1 L **2.50 €**
Drain cleaning liquid



Gel détartrant pour WC laissant une agréable odeur de fraîcheur...

06050 - DÉTARTRANT GEL WC 750 ml **2.45 €**
Descoler for toilets



Nettoyant spécialement conçu pour dégraisser, faire briller et laisser un parfum agréable.
Désinfecte en usage pur.

06051 - GEL NETTOYANT JAVEL SANS RINÇAGE 1 L **3.95 €**
Cleaning gel bleach



Tablette de dégraissage des matériaux métalliques par trempage à chaud. Idéal pour le nettoyage des métaux non fragiles (bacs à frites, hachoirs, matériels de découpe, ustensiles gras...).
Conforme à la réglementation concernant le nettoyage du matériel.

06055 - SEAU DE 80 TABLETTES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSES / BAC À FRITES **40.95 €**
Fryer tabs

EU Ecolabel
www.ecolabel.eu



Concentré pour sols et surfaces pour un usage fréquent sans risque d'altération pour les surfaces traitées.
PH neutre non moussant. Peut être utilisé en nettoyage manuel ou avec des machines industrielles.
Brillance et éclat sans laisser de trace. Parfum agréable. Ne contient pas d'ether de glycol.

06060 - NETTOYANT DÉTERGENT - 5L **20.02 €**
Liquid cleaner



Pour plonge manuelle.
Formule concentrée en agents nettoyants d'origine végétale.
Dégraisse et désincruste en profondeur, nettoie sans laisser de trace, fait briller la vaisselle et sèche rapidement.
Usage pour peaux sensibles.

06062 - LIQUIDE VAISSELLES - 5L **19.52 €**
Hand dishwashing liquid cleaner



Destiné au nettoyage de toutes surfaces vitrées et toutes surfaces modernes non poreuses (stratifié, formica, PVC...)
Dégraissage parfait, ne laisse pas de traces, parfum agréable. Utilisable en environnement alimentaire.

06063 - NETTOYANT VITRES MENTHE PISTOLET 750 ml **5.00 €**
Liquid cleaner

PRODUITS D'ENTRETIEN
CLEANING



PULVÉRISATEUR DÉSINFECTION
Résiste à l'eau de javel*
(*Eau de javel diluée de 2% à 5% maximum)

SOLUTIONS ANTI COVID-19

1. Buse pinceau, pour une largeur de traitement jusqu'à 80 cm
2. Lance polypropylène haute résistance chimique Longueur 30 cm
3. Soupape de sécurité, déclenchement à 3 bars Large ouverture pour remplir, vider et mélanger facilement
4. Poignée ergonomique avec un filtre intégré
5. Réservoir translucide et gradué pour doser les mélanges

05903 - PULVÉRISATEUR 5L 97.30 €
Sprayer



Formule sans parfum
ni colorant

06082 - GEL HYDROALCOOLIQUE 500 ml 6.78 €
Hydroalcoholic gel



Sèche rapidement et ne laisse aucun résidu.
Pour le matériel et les surfaces.
Fongicide et bactéricide
Boite distributrice

06073 - LINGETTE DÉSINFECTANTE 13 x 20 cm 6.40 €
Boite de 120
Desinfectant wipes



- **Hauteur réglable, maxi 135 cm Encombrement au sol 45 x 52 cm**
- **Totem livré en kit à monter Montage rapide avec 4 vis**
- **Métal laqué noir**



06080 - TOTEM ÉVOLUTION 120.00 €
Support mobile pour bouteille de gel ou solution hydroalcoolique
Mobile bottle stand
- Implantation d'un point de désinfection rapide et efficace
- Aide à limiter la propagation des virus et bactéries

Panneau 16 x 20 cm pour apposer une note explicative

Support bouteille



Coupelle anti-gouttes soudée

Inclus 1 bouteille 1 litre gel hydroalcoolique avec pompe

INSECTICIDES
INSECTICIDES



06101 - APPAT SOURICIDE 150 g **8.75 €**
Mouse killer
Blé concassé spécialement attractif sur les souris.



AEROSOL ACTO CHOC
Fly killer
Aérosol à diffuseur continu. Recommandé pour un traitement de choc des volumes. Cet aérosol ne laisse pas de résidus toxiques et est très efficace contre les insectes des céréales et denrées alimentaires ainsi que sur leurs œufs et larves.

06110 - LA BOMBE G.M., 200 ML **38.78 €**
06111 - LA BOMBE P.M., 100 ML **21.95 €**



06115 - ACTO FOURMI 200 ml **14.79 €**
Ant killer
Insecticide liquide concentré pour se débarrasser radicalement des fourmis. 2 applications par an suffisent pour vous débarrasser totalement des fourmis.



06120 - INSECTICIDE RAMPANTS 750 ml **5.19 €**
Crawling insect killer
Laque insecticide en aérosol contre cafards, puces, punaises et autres insectes rampants. Odeur citronnée.



06123 - INSECTICIDE VOLANTS 750 ml **5.19 €**
Flying insect killer
Pour exterminer mouches, moustiques, guêpes, taons et autres insectes volants. Odeur citronnée.



06125 - SANI MITES 300 ml **11.84 €**
Moth killer
Aérosol contre les mites et leurs larves. Aérosol sec, sans solvant, ne mouille pas, ne tache pas. Protège les vêtements pendant une saison complète.



06128 - ABABLAT PIEGES POUR BLATTES ET CAFARDS **12.00 €**
Cockroach killer
Sans insecticide, ni odeur, boîte de 5 pièges



06130 - ACTO CAFARDS APPAT GEL **15.09 €**
Cockroach killer
Gel insecticide en seringue, élimine les cafards par ingestion. Une seringue 25 g

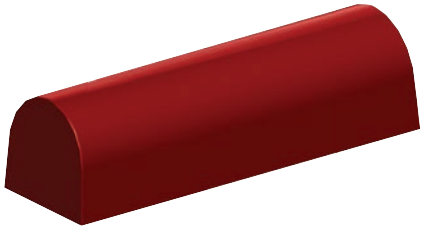


06131 - TUBE DE GLUE - 135 g **4.84 €**
Rats killer
Inodore et prête à l'emploi, permet de préparer des pièges pour capturer les rongeurs dans les lieux où ils passent, permet également la capture d'araignées, fourmis, blattes… est inodore et ininflammable.



06132 - STOP RONGEURS **10.45 €**
Rats killer
Piège à souris et à rats, chaque plaque peut piéger jusqu'à 10 à 12 petits rongeurs, jetable, sans produits toxique. Boîte de 2 tablettes engluées avec appât incorporé.

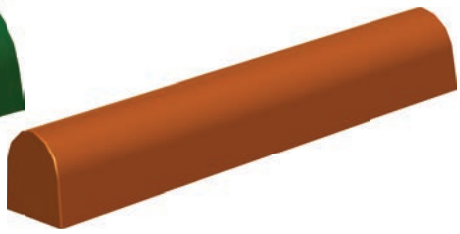
GOUTTIÈRES À BÛCHE PLASTIQUE
PLASTIC YULE LOG MOULDS



17830 - RONDE GM P/6 11.93 €
Dim. : 260 x 80 x 70 mm



17831 - RONDE MM P/6 11.93 €
Dim. : 250 x 60 x 50 mm



17832 - RONDE PM P/6 8.15 €
Dim. : 250 x 40 x 40 mm



17835 - MOULE BÛCHE PM P/5 5.60 €
Dim. : 157 x 85 x 70 mm - 800 ml



17836 - MOULE BÛCHE BASALT P/5 5.60 €
Dim. : 180 x 85 x 70 mm - 850 ml



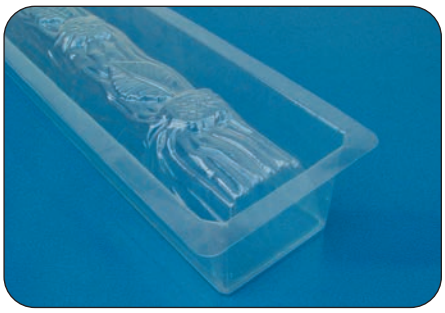
17840 - MOULE MINI SOUCHES P/2 4.40 €
Plaque de 6 empreintes 59 x 59 x 59 mm
Dim. plaque : 300 x 180 x h 59 mm



17842 - MOULE IGLOO P/5 12.60 €
Dim. : Ø 150 x h 75 mm

GOUTTIÈRES À BÛCHE PLASTIQUE
PLASTIC YULE LOG MOULDS

GOUTTIÈRES À BÛCHE
23.35 €
Le paquet de 12





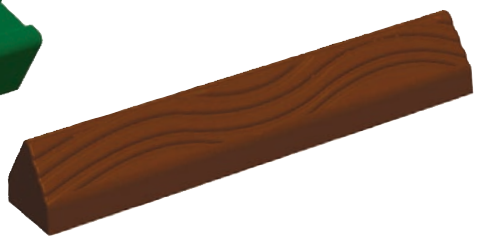


17807 - **DÉCOR FEUILLE**
Dim 509 x 83 x 73 mm

17810 - **TORSADE**
Dim 509 x 83 x 73 mm







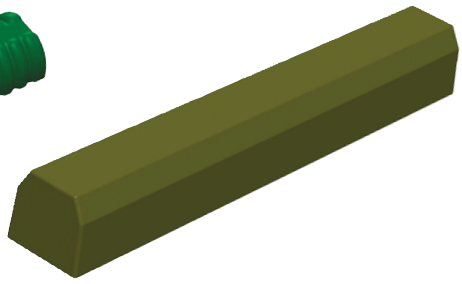
17800 - **RONDE GM**
Dim 509 x 83 x 70 mm
17801 - **RONDE MM**
Dim 506 x 60 x 50 mm

17802 - **RONDE FOND PLAT**
Dim 509 x 83 x 70 mm

17805 - **TRIANGLE MARBRÉE**
Dim 509 x 83 x 80 mm







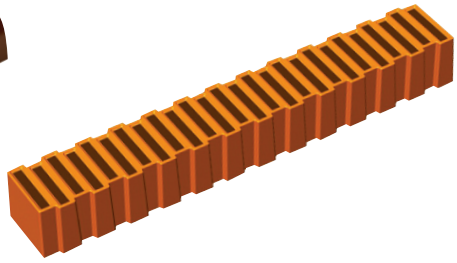
17809 - **STRIÉE FOND PLAT**
Dim 509 x 83 x 49 mm

17811 - **ANNELÉE FOND PLAT**
Dim 509 x 83 x 49 mm

17812 - **BISEAUTÉE FOND PLAT**
Dim 509 x 83 x 65 mm



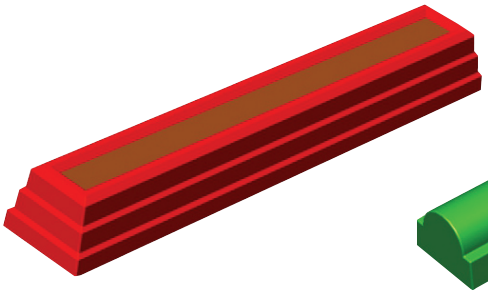


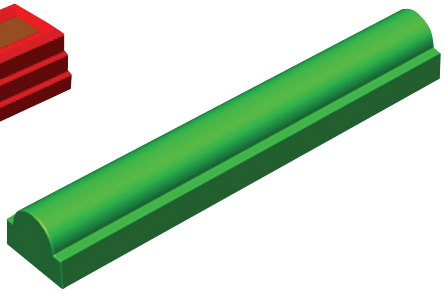


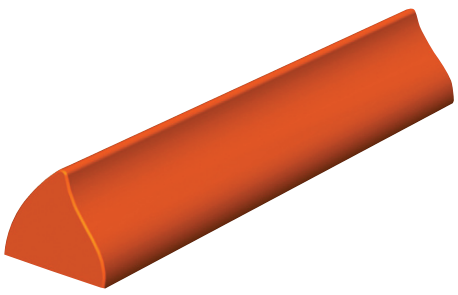
17780 - **FACETTES**
Dim 505 x 85 x 65 mm

17782 - **MATELASSÉE**
Dim 505 x 85 x 65 mm

17790 - **CARRÉE DÉCALÉE**
Dim 494 x 79 x 60 mm







17792 - **INCA**
Dim 505 x 85 x 60 mm

17795 - **RONDE BASE RECTANGLE**
Dim 505 x 85 x 65 mm

17797 - **VAGUE**
Dim 500 x 84 x 68 mm

GOUTTIÈRES À BÛCHE & BUCHETTE PLASTIQUE

PLASTIC YULE LOG MOULDS

GOUTTIÈRES À BÛCHE

23.35 €

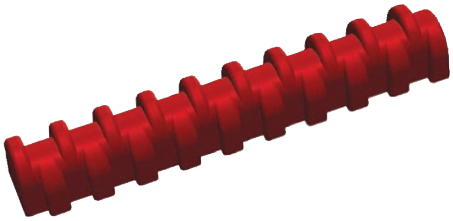
Le paquet de 12



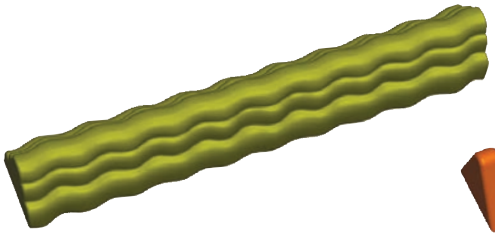
17786 - **ANNELÉE**
Dim 509 x 85 x 70 mm



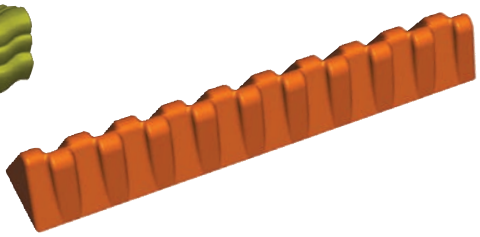
17787 - **BUBBLE**
Dim 509 x 85 x 70 mm



17783 - **RONDE DÉCALÉE**
Dim 500 x 80 x 80 mm



17784 - **TRIANGLE ONDULÉE**
Dim 500 x 80 x 75 mm



17785 - **TRIANGLE DÉCALÉE**
Dim 500 x 85 x 70 mm

GOUTTIÈRES À BÛCHETTE

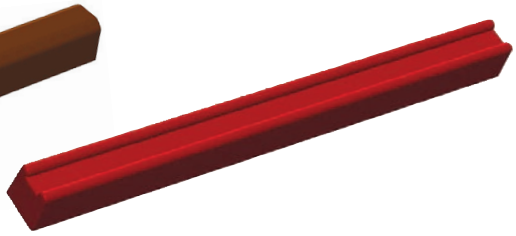
16.56€

Le paquet de 12

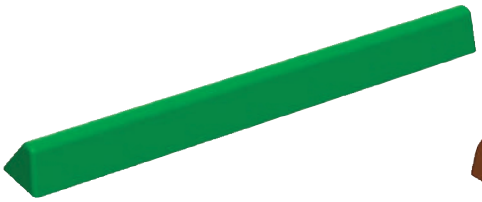




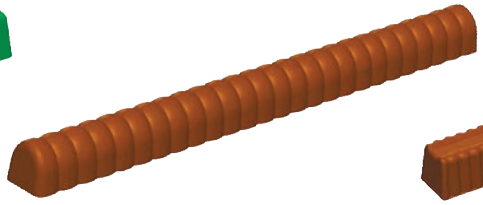
17815 - **RONDE**
Dim 505 x 40 x 40 mm



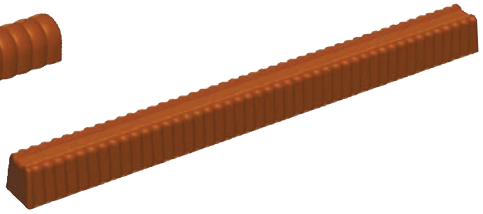
17817 - **RONDE FOND PLAT**
Dim 505 x 40 x 40 mm



17820 - **TRIANGLE**
Dim 505 x 50 x 35 mm



17822 - **ANNELÉE**
Dim 509 x 49 x 40 mm



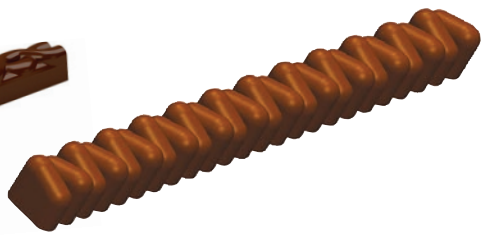
17823 - **STRIÉE FOND PLAT**
Dim 509 x 49 x 40 mm



17825 - **ALLURE**
Dim 500 x 41 x 40 mm

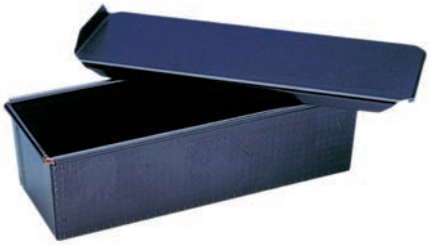


17827 - **TORSADE**
Dim 500 x 41 x 40 mm



17828 - **CARRÉE DÉCALÉE**
Dim 500 x 44 x 40 mm

LES MOULES TRADITIONNELS
MOULDS



MOULES INOX (Pages 160 à 174)

- Résistants et facile d'entretien (eau chaude et produit d'entretien)
- Conviennent parfaitement à la cuisson ou au moulage des produits.



MOULES FER BLANC ET TOLE BLEUE (Pages 181 à 189)

- Transmettent rapidement la chaleur du four à la pâte.
- Favorisent la cuisson et aident à la coloration à l'intérieur du moule.

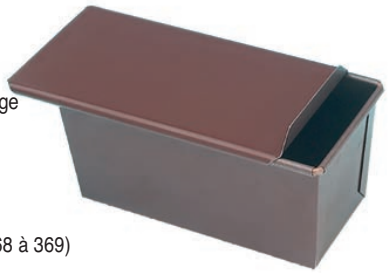
UTILISATION

Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Le moule est prêt à l'emploi.
- Graisser le moule avant chaque utilisation.
- Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide…).

MOULES ANTI ADHESIFS (Pages 191 à 199)

- Transmettent rapidement la chaleur du four à la pâte.
- Favorisent la cuisson et aident à la coloration à l'intérieur du moule.
- Utilisation sans graissage. (Sauf lors de 2 ou 3 premières utilisations).
- Démoulage rapide et parfait.
- Nettoyage facile par essuyage. (Ne pas utiliser d'éponge abrasive).

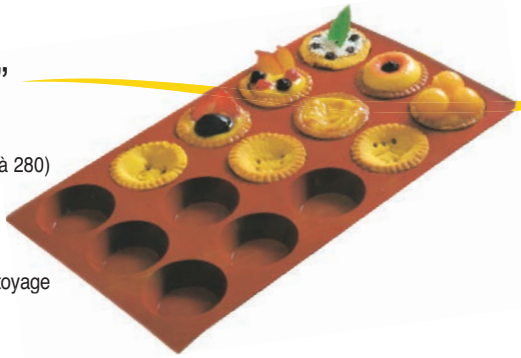




MOULES ALUMINIUM JETABLES (Pages 368 à 369)

- Moule de cuisson économique.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Permet la cuisson et la vente directement dans son moule d'origine.

LES MOULES "NOUVELLE GÉNÉRATION"
MOULDS



MOULES SILICONE (Pages 200 à 280)

- Conçus pour la congélation et la cuisson (-60° C à + 280° C).
- Idéal pour les produits sucrés ou salés et pour les préparations chaudes ou froides.
- Cuisson plus rapide, et uniforme. Sa structure souple permet un démoulage rapide.
- Les propriétés anti-adhérentes du silicone excluent tout graissage et facilitent le nettoyage par simple passage sous l'eau chaude ou au lave vaisselle.





MOULES PLASTIQUE (Pages 81 à 82)

- Conçus pour les fabrications froides uniquement (mousses…).
- Fabrication rapide par plaque entière.
- Démoulage facile à l'aide du démouleur.

MOULES PAPIER (Pages 366 à 367)

- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200° C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits.
- Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.
- Permet la cuisson et la vente directement dans son moule d'origine.







MOULES COMPOSITE (Pages 175 à 180)

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Incassables, résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.

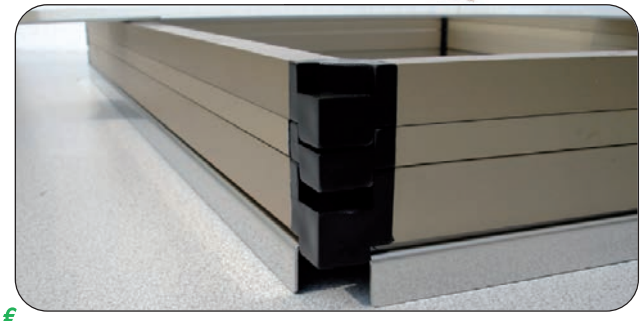
CADRES SUPERPOSABLES
STACKING FRAMES



Chaque kit est composé de :

- 3 cadres de 10, 15 et 20 mm - une plaque de support en inox - une règle en aluminium
- La règle permet de réduire de 5 mm chaque cadre, utilisée dans un cadre de 10 mm vous obtenez une couche d'épaisseur 5 mm.
- Cadres superposables permettant de réaliser des mousses, entremets, opéras... de différents parfums en combinant les hauteurs 10, 15 et 20 mm.
- *3 stacking frames with 3 different heights (10-15-20 mm) for making entremets and mousses*

Format 600 x 400 mm (utile : 570 x 370 mm)



06400 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **211.15 €**
06401 cadre hauteur 10 mm **52.49 €**
06402 cadre hauteur 15 mm **54.77 €**
06403 cadre hauteur 20 mm **57.04 €**
06407 plaque support **79.36 €**
06408 règle **12.63 €**

Format 600 x 140 mm (utile : 570 x 110 mm)

06410 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **163.58 €**
06411 cadre hauteur 10 mm **43.47 €**
06412 cadre hauteur 15 mm **45.29 €**
06413 cadre hauteur 20 mm **47.01 €**
06417 plaque support **62.85 €**
06418 règle **12.63 €**



Format 600 x 120 mm (utile : 570 x 90 mm)

06420 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **159.78 €**
06421 cadre hauteur 10 mm **42.88 €**
06422 cadre hauteur 15 mm **44.69 €**
06423 cadre hauteur 20 mm **46.41 €**
06427 plaque support **62.00 €**
06428 règle **12.63 €**

Format 400 x 300 mm (utile : 370 x 270 mm)

06430 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **167.38 €**
06431 cadre hauteur 10 mm **49.47 €**
06432 cadre hauteur 15 mm **50.97 €**
06433 cadre hauteur 20 mm **52.14 €**
06437 plaque support **64.52 €**
06408 règle **12.63 €**



Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.

Format 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

06440 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **205.44 €**
06441 cadre hauteur 10 mm **50.43 €**
06442 cadre hauteur 15 mm **52.20 €**
06443 cadre hauteur 20 mm **53.94 €**
06447 plaque support **66.16 €**
06448 règle **12.63 €**



Pour mini guitare Kali

Format 270 x 270 mm (utile : 240 x 240 mm)

06450 Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle **137.68 €**
06451 cadre hauteur 10 mm **37.37 €**
06452 cadre hauteur 15 mm **38.05 €**
06453 cadre hauteur 20 mm **39.84 €**
06457 plaque support **23.55 €**
06458 règle **9.06 €**

FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES



- Les micro perforations permettent une cuisson uniforme grâce à l'évaporation de l'eau en phase de cuisson
- Démoulage facile
- *Micro perforations allow uniform cooking through evaporation of water*
- *Easy release*



- Les grandes dimensions sont renforcées par des bords pliés pour une meilleure rigidité
- *The large dimensions are reinforced by folded edges for a better rigidity*





CERCLE PERFORÉ - h 2 cm
Perforated ring

Code	Ø cm	€
06446	3.5	4.49
06449	4	4.73
06454	5	5.25
06455	6	5.84
06456	7	5.99
06460	8	6.48
06459	9	6.74
06461	10	7.25
06462	12	8.30

Code	Ø cm	€
06463	14	9.04
06464	16	9.81
06465	18	10.55
06466	20	11.42
06467	22	12.17
06468	24	12.80
06469	26	13.66
06470	28	14.54
06483	30	15.29













CERCLE PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated ring

Code	Ø cm	€
06569	6	6.74
06575	7	7.22
06576	8	7.71
06577	9	8.18
06578	10	8.66
06579	12	9.62
06560	14	12.00
06561	16	12.98

Code	Ø cm	€
06562	18	14.00
06563	20	15.01
06564	22	16.03
06565	24	17.04
06566	26	18.07
06567	28	19.07
06568	30	20.08



FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES







CERCLE CANNELÉ PERFORÉ - h 2.5 cm
Fluted perforated ring

Code	Ø cm	€
06605	16	17.21
06606	18	18.10
06607	20	18.98
06608	22	19.90

Code	Ø cm	€
06609	24	20.79
06610	26	21.68
06611	28	22.56
06612	30	23.44



CERCLE TARTE FLEUR PERFORÉ
Flower tart ring perforated, s/steel

h 2 cm

Code	Nbre parts	Ø cm	€
06620	5	20	15.44
06621	6	24	16.69
06622	7	27	17.89
06623	8	31	18.87
06624	9	34	20.57

h 2.5 cm

Code	Nbre parts	Ø cm	€
06625	5	20	15.93
06626	6	24	17.20
06627	7	27	18.44
06628	8	31	19.45
06629	9	34	21.21



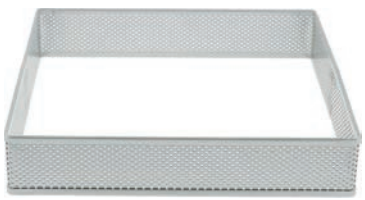


CARRÉ PERFORÉ - h 2 cm
Perforated square

Code	Dim.	€
06471	7.5 x 7.5	7.43
06472	8 x 8	7.72
06473	8.5 x 8.5	7.96
06474	9 x 9	8.55
06475	10 x 10	8.98
06476	12 x 12	9.99

Code	Dim.	€
06477	14 x 14	10.99
06478	16 x 16	11.98
06479	18 x 18	12.85
06480	20 x 20	14.11
06481	22 x 22	14.99

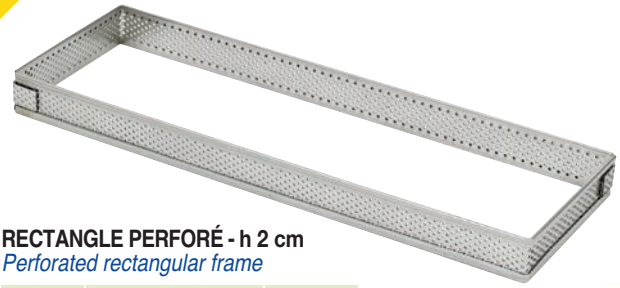


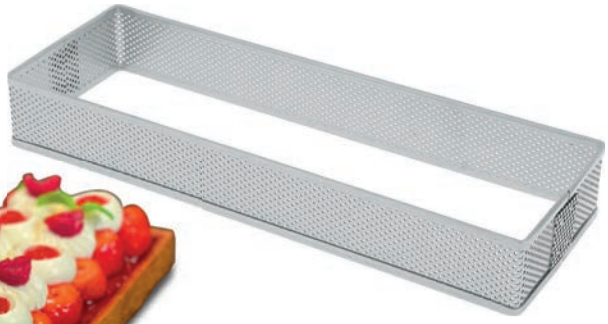


CARRÉ PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated square

Code	Dim.	€
06570	14 x 14	14.49
06571	16 x 16	15.76
06572	18 x 18	17.10
06573	20 x 20	18.40
06574	22 x 22	19.69

FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES







RECTANGLE PERFORÉ - h 2 cm
Perforated rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06484	10	4	**6.70**
06485	11	3.5	**7.01**
06486	12	4	**7.30**
06510	20	7	**10.35**
06511	24	8	**11.87**
06512	28	10	**12.56**
06513	30	11	**13.27**

RECTANGLE PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06580	20	7	**14.19**
06581	24	8	**15.80**
06582	28	10	**17.76**
06583	30	11	**18.73**

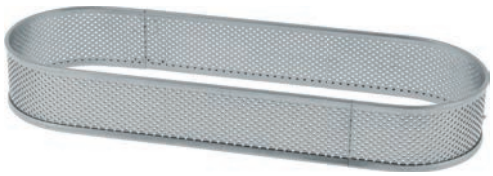






OBLONG PERFORÉ - h 2 cm
Perforated oval frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06488	12	3.5	**9.74**
06489	13	4	**10.35**
06490	14	5	**10.96**
06491	18	6	**11.57**
06493	20	7	**12.79**
06494	24	8	**14.01**
06495	26	9	**14.86**
06496	28	10	**15.60**
06497	30	11	**16.45**



OBLONG PERFORÉ - h 3.5 cm
Perforated oval frame

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06590	20	7	**14.95**
06591	24	8	**17.86**
06592	26	9	**18.70**
06593	28	10	**19.53**
06594	30	11	**20.35**



COEUR PERFORÉ - h 2 cm
Perforated heart frame

Code	Larg. cm	€
06585	14	**11.10**
06586	16	**12.25**
06588	20	**13.48**
06589	24	**15.32**



FORMES INOX PERFORÉES
PERFORATED S/STEEL FRAMES



NOUVEAUTÉS



Les Minis

MINIS PERFORÉS
Perforated small frames

Code	Désignation	Dim. cm	€
06446	Rond	Ø 3.5 x h 2	**4.69**
06449	Rond	Ø 4 x h 2	**4.73**
06535	Carré	3.5 x 3.5 x h 2	**4.88**
06547	Oblong	8.5 x 2.5 x h 2	**4.97**



06514 - CALISSON PERFORÉ **6.61 €**
12 x 5 x h 2 cm
Perforated calisson frame





06499 - CARRÉ PERFORÉ **6.61 €**
7.5 x 7.5 x h 2 cm - angles arrondis
Perforated square



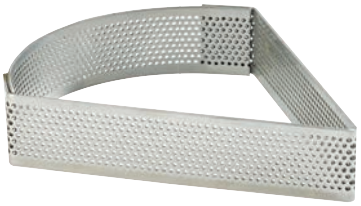
06508 - TRIANGLE PERFORÉ **6.61 €**
8.5 x 7.5 x h 2 cm - angles arrondis
Perforated triangle



06509 - COEUR PERFORÉ **6.61 €**
8.5 x 7.5 x h 2 cm
Perforated heart



06498 - RECTANGLE PERFORÉ **6.61 €**
9 x 5 x h 2 cm - angles arrondis
Perforated rectangular frame



TRIANGLE PERFORÉ - h 2 cm
Perforated triangle

Code	Long. cm	Larg. cm	€
06492	12	10.5	**9.55**



- En assemblant 6 parts, on obtient une tarte forme Marguerite “revisitée” - Ø 24 cm



CRÉATIONS JONATHAN MOUGEL

JONATHAN MOUGEL CREATIONS

Lauréat 2019 du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, Jonathan Mougel signe une pâtisserie du goût et de l'esprit, où l'innovation nourrit son besoin de créativité.

Toujours en quête d'exploration et de découverte, la remise en question est sa seconde nature.

En plus de sa mission de consultant pour PatisFrance-Puratos, Jonathan fonde en 2017 sa maison d'édition "JMW.ED", avec la publication de son premier ouvrage "W". En 2019, il lance "Jonathan Mougel Conseil" qui regroupe ses activités de services, de conseils et de fabrication de matériel.



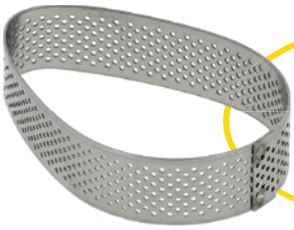
" La douille sultane permet de réaliser en une fois un dressage élégant et gourmand.

Sur un chou, une tartelette, ou un petit gâteau, la technique laissera apparaître une jolie cavité à garnir selon vos préférences. "



03006 - DOUILLE SULTANE LISSE
En aluminium **18.15 €**
Plain sultane aluminium tube





"Incontournable de la pâtisserie, l'amande restitue dans ce format de tartelette ses lignes douces et subtiles **Toute une finesse à retrouver dans une gamme de petits gâteaux."**



CERCLE AMANDE PERFORÉ INOX
Almond perforated ring s/steel

Code	Dim. cm	€
06616	PM 8,5 x 6 x h 2	**7.84**
06617	GM 10 x 6,8 x h 2	**8.51**

DÉCOUPOIR INOX POUR CERCLE AMANDE
Almond cutter s/steel

Code	Dim. cm	€
06618	PM 7.8 x 5.2	**11.89**
06619	GM 9.2 x 6.1	**12.86**

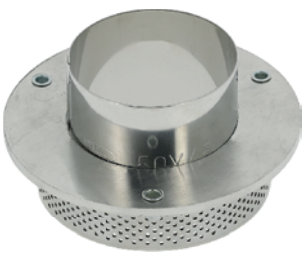




"J'ai travaillé pour la première fois sur les anneaux de feuilletage en 2013.

J'apprécie de travailler les bases, de les repenser techniquement, et avec ce matériel le résultat est original, net et élégant."









06595 - ANNEAU DE FEUILLETAGE BAS **21.28 €**
Puff pastry ring kit
Composition :
1 cercle inox 5 x 4.5 cm
1 cercle perforé Ø 7 cm - h 2 cm
1 disque de fixation inox

06596 - ANNEAU DE FEUILLETAGE HAUT **21.84 €**
Puff pastry ring kit
Composition :
1 cercle inox 4.5 x 4.5 cm
1 cercle perforé Ø 6.5 cm - h 3.5 cm
1 disque de fixation inox

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES







CERCLE "GATEAU INDIVIDUEL"
Tart ring

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
06500	6	1.6	10	**29.83**
06501	6.5	1.6	10	**29.83**
06502	7	1.6	10	**29.83**
06503	7.5	1.6	10	**29.83**
06504	8	1.6	10	**29.83**
06505	8.5	1.6	10	**29.83**
06506	9	1.6	10	**29.83**
06507	10	1.6	10	**29.83**



CERCLE À TARTE INDIVIDUEL BORD ROULÉ
Tart ring

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
06515	6	1.6	10	**26.35**
06516	6.5	1.6	10	**26.35**
06517	7	1.6	10	**26.35**
06518	7.5	1.6	10	**26.59**
06519	8	1.6	10	**26.59**
06520	8.5	1.6	10	**26.59**
06521	9	1.6	10	**26.59**
06523	10	2.1	10	**33.02**





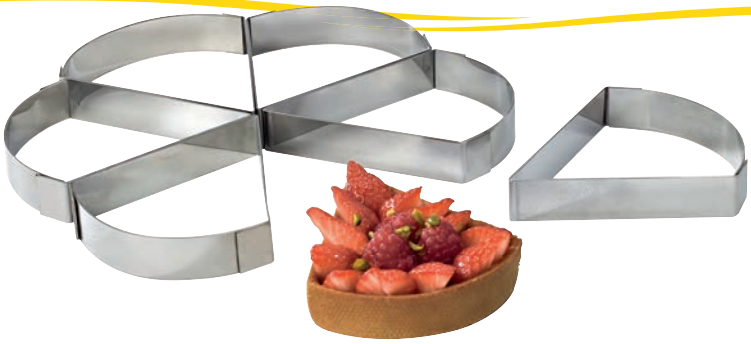
CERCLE À TARTE BORD ROULÉ
Tart ring

Code	Ø cm	h cm	€
06522	8	2.1	**2.71**
06536	12	2.1	**3.65**
06537	14	2.1	**3.85**
06538	16	2.1	**3.93**
06539	18	2.1	**3.99**
06540	20	2.1	**4.19**
06541	22	2.1	**4.88**
06542	24	2.1	**5.21**
06543	26	2.1	**5.50**
06544	28	2.1	**5.73**
06545	30	2.1	**6.84**
06546	32	2.1	**7.39**



CERCLE À TARTE BORD ROULÉ
Tart ring

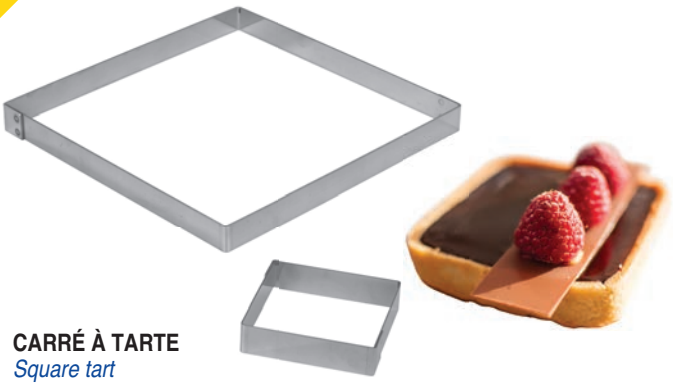
Code	Ø cm	h cm	€
06439	7	2.7	**3.26**
06444	8	2.7	**3.47**
06445	10	2.7	**3.70**
06524	12	2.7	**4.26**
06525	14	2.7	**4.51**
06526	16	2.7	**4.66**
06527	18	2.7	**5.02**
06528	20	2.7	**5.24**
06529	22	2.7	**5.63**
06530	24	2.7	**6.05**
06531	26	2.7	**6.33**
06532	28	2.7	**6.69**
06533	30	2.7	**6.93**
06534	32	2.7	**7.72**



07692 - TRIANGLE 12 x 10.5 x h 2 cm **8.90 €**
Triangle frame

En assemblant 6 parts on obtient une tarte forme marguerite "revisitée" Ø 24 cm

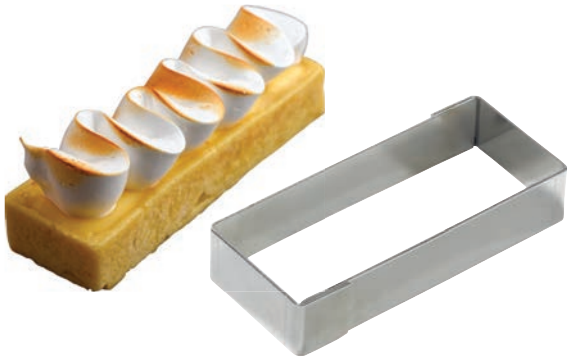
FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



CARRÉ À TARTE
Square tart

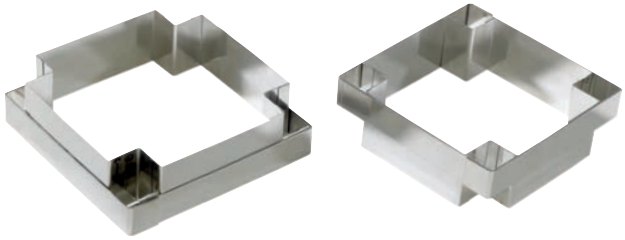
Code	Dimensions cm	h cm	€
07649	7 x 7	2	**6.31**
07650	7.5 x 7.5	2	**6.42**
06550	8 x 8	2	**6.61**
07651	8.5 x 8.5	2	**6.75**
06551	9 x 9	2	**6.90**
06552	10 x 10	2	**6.93**
06549	12 x 12	2	**9.39**

Code	Dimensions cm	h cm	€
06553	14 x 14	2	**11.67**
06554	16 x 16	2	**12.06**
06555	18 x 18	2	**12.60**
06556	20 x 20	2	**13.28**
06557	22 x 22	2	**13.92**
06558	24 x 24	2	**14.69**



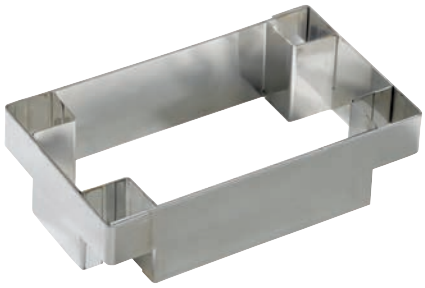
RECTANGLE À TARTE
Rectangular small frames

Code	Dimensions	€
07670	10 x 4 x 2	**6.38**
07671	11 x 4 x 2	**6.56**
07672	12 x 4 x 2	**6.73**



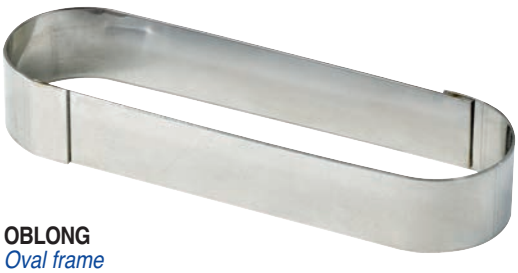
DÉCOUPOIR À PÂTE POUR CARRÉ À TARTE
Special cutter for tart

Code	Dimensions	€
07660	Pour carré de 7.5 cm	**23.93**
07661	Pour carré de 8.5 cm	**23.93**
07662	Pour carré de 8 cm	**23.93**
07663	Pour carré de 9 cm	**23.93**
07664	Pour carré de 10 cm	**23.93**



DÉCOUPOIR À PÂTE POUR RECTANGLE À TARTE
Special cutter for tart

Code	Dimensions	€
07675	Pour code 07670	**23.93**
07676	Pour code 07671	**23.93**
07677	Pour code 07672	**23.93**



OBLONG
Oval frame

Code	Long. cm	larg. cm	h cm	€
07685	13	4	1.5	**8.99**
07686	12	3.5	2	**9.93**
07687	13	4	2	**10.60**



TAMPON À FONCER
Poignée bakelite et empreinte en polyéthylène
Fashionning tool

Code	Formes	€
07695	Carré - 6.5 x 6.5 cm	**32.00**
07696	Triangle - 8.5 cm	**32.00**
07697	Rectangle - 9 x 2.8 cm	**32.00**
07698	Oblong - 9 x 2.8 cm	**32.00**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES









CERCLE HAUT SPÉCIAL WEDDING CAKE
Ring special wedding cake

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06860	14	8	17.36	06866	26	11	25.58
06861	20	8	20.61	06867	32	11	28.72
06862	26	8	24.36	06868	14	14	21.85
06863	32	8	27.47	06869	20	14	23.41
06864	14	11	18.73	06870	26	14	26.53
06865	20	11	21.85	06871	32	14	29.66



CERCLE "PAIN SURPRISE"
Party bread ring

Code	Ø cm	h cm	€	Code	Ø cm	h cm	€
06678	16	8	14.65	06700	16	12	20.64
06680	16	9	14.65	06701	18	12	20.64
06681	18	9	16.79	06702	20	12	21.63
06682	20	9	18.94	06703	22	12	25.79
06683	22	9	21.69	06704	24	12	30.69
06684	24	9	29.04				









PAIN SURPRISE CARRÉ
Square party bread ring

Code	Dimensions cm	€	Code	Dimensions cm	€
06720	12 x 12 x h 12	17.60	06722	16 x 16 x h 14	19.84
06721	14 x 14 x h 14	18.40	06723	20 x 20 x h 12	25.73







06725 - PAIN SURPRISE OCTOGONAL 31.62 €
Ø 14.5 x h 12 cm
Octogonal party bread ring







06730 - PAIN SURPRISE FLEUR 34.97 €
Ø 15.5 x h 12 cm
Flower party bread ring







06735 - PAIN SURPRISE ÉTOILE 34.97 €
Ø 15.5 x h 12 cm
Star party bread ring

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

Consultez nous pour vos fabrications spéciales



06715 - CERCLE EXTENSIBLE 39.83 €
Ht 5 cm - du Ø 18 cm au Ø 34 cm
Adjustable ring



CERCLE OPÉRA
Opera ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06750	16	2.5	7.25
06751	18	2.5	7.56
06752	20	2.5	7.92
06753	22	2.5	8.53
06754	24	2.5	9.37



CERCLE ENTREMET
Entremet ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06760	10	3.5	6.20
06761	11	3.5	6.27
06762	12	3.5	6.69
06763	14	3.5	6.90
06764	15	3.5	7.16
06765	16	3.5	7.37
06766	18	3.5	7.78
06767	20	3.5	8.33
06768	22	3.5	9.34
06769	24	3.5	9.76
06770	26	3.5	10.73
06771	28	3.5	11.52
06772	30	3.5	12.96
06773	32	3.5	20.22



CERCLE MOUSSE
Mousse ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06780	10	4	6.40
06782	12	4	6.92
06783	14	4	7.21
06785	16	4	8.46
06786	18	4	8.96
06787	20	4	9.37
06788	22	4	9.69
06789	24	4	11.08
06790	26	4	12.06
06791	28	4	15.90
06792	30	4	19.38
06793	32	4	20.90



CERCLE MOUSSE
Mousse ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06800	10	4.5	6.60
06801	11	4.5	7.10
06802	12	4.5	7.36
06803	14	4.5	7.49
06804	15	4.5	7.99
06805	16	4.5	8.84
06806	18	4.5	9.36
06807	20	4.5	9.49
06808	22	4.5	10.08
06809	24	4.5	11.24
06810	26	4.5	12.64
06811	28	4.5	16.58
06812	30	4.5	20.29
06813	32	4.5	21.76







CERCLE VACHERIN
Ice cake ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06845	10	6	7.27
06846	11	6	7.74
06847	12	6	8.51
06848	14	6	8.69
06849	15	6	8.84
06850	16	6	9.61
06851	18	6	10.58
06852	20	6	10.91
06853	22	6	12.42
06854	24	6	13.83
06855	26	6	14.92
06856	28	6	17.26
06857	30	6	22.30
06858	32	6	24.89

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES

Consultez nous pour vos fabrications spéciales





OVALE POUR ENTREMET
Entremet oval ring

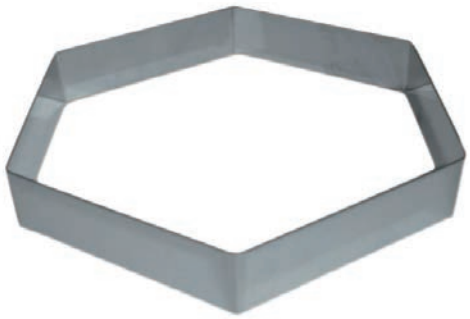
Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06900	19	12	3.5	**10.81**
06901	21	14	3.5	**11.16**
06902	23	16	3.5	**11.61**
06903	25	18	3.5	**12.30**
06904	27	20	3.5	**13.10**
06905	29	23	3.5	**15.14**

OVALE POUR MOUSSE
Mousse oval ring

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06915	19	12	4.5	**11.98**
06916	21	14	4.5	**12.89**
06917	23	16	4.5	**13.25**
06918	25	18	4.5	**13.53**
06919	27	20	4.5	**15.11**
06920	29	23	4.5	**16.05**

OBLONG POUR MOUSSE
Mousse oblong frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07020	18	10	4.5	**12.15**
07021	20	11.2	4.5	**13.38**
07022	22	12.4	4.5	**14.63**
07023	24	13.6	4.5	**15.23**
07024	26	14.8	4.5	**15.78**
07025	28	16	4.5	**16.42**
07026	30	17.2	4.5	**17.01**





HEXAGONE POUR ENTREMET
Entremet hexagonal ring

Code	Ø cm	Haut. cm	€
06940	14	3.5	**8.59**
06941	16	3.5	**8.85**
06942	18	3.5	**9.14**
06943	20	3.5	**9.41**
06944	22	3.5	**10.07**
06945	24	3.5	**10.91**
06946	26	3.5	**12.15**
06947	28	3.5	**14.21**
06948	30	3.5	**16.21**

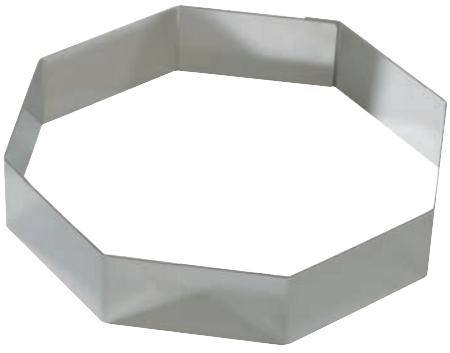
HEXAGONE POUR MOUSSE
Mousse hexagonal ring

Code	Ø cm	ht cm	€
06965	14	4.5	**10.11**
06966	16	4.5	**10.33**
06967	18	4.5	**10.80**
06968	20	4.5	**10.93**
06969	22	4.5	**12.78**
06970	24	4.5	**13.42**
06971	26	4.5	**14.00**
06972	28	4.5	**16.13**
06973	30	4.5	**18.46**

VICHY POUR MOUSSE
Mousse Vichy frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
06990	16	11.7	4.5	**14.49**
06991	18	13.2	4.5	**15.05**
06992	20	14.6	4.5	**15.62**
06993	22	16	4.5	**16.82**
06994	24	17.5	4.5	**17.36**
06995	26	19	4.5	**17.99**
06996	28	20.5	4.5	**18.59**





OCTOGONE POUR MOUSSE
Mousse octogon frame

Code	Ø cm	Haut. cm	€
07000	18	4.5	**12.69**
07001	20	4.5	**13.04**
07002	22	4.5	**13.38**
07003	24	4.5	**13.70**
07004	26	4.5	**14.03**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



FORME LARME POUR MOUSSE
Mousse teardrops frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07040	16	10	4.5	**11.57**
07041	19	12	4.5	**12.47**
07042	22	14	4.5	**13.35**
07043	25	16	4.5	**14.25**
07044	28	18	4.5	**15.05**
07045	31	20	4.5	**15.93**



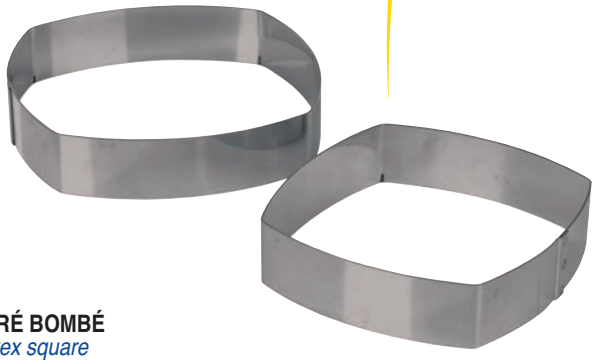
FORME COEUR POUR ENTREMET
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07098	14	3	**16.08**
07099	16	3	**16.76**
07100	18	3	**17.36**
07101	20	3	**19.01**
07102	22	3	**19.86**
07103	24	3	**21.81**



FORME COEUR POUR MOUSSE
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07109	14	4.5	**19.82**
07110	16	4.5	**20.44**
07111	18	4.5	**22.38**
07112	20	4.5	**24.60**
07113	22	4.5	**25.86**
07114	24	4.5	**28.40**



CARRÉ BOMBÉ
Convex square

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
07060	16 x 16	4	**11.19**
07061	18 x 18	4	**12.19**
07062	20 x 20	4	**13.64**
07063	22 x 22	4	**14.49**
07064	24 x 24	4	**14.99**

Code	Dimensions cm	Haut. cm	€
07070	16 x 16	4.5	**11.32**
07071	18 x 18	4.5	**12.32**
07072	20 x 20	4.5	**13.76**
07073	22 x 22	4.5	**14.64**
07074	24 x 24	4.5	**15.12**



FORME COEUR 2 PARTIES
Heart ring

Code	Larg. cm	Haut. cm	€
07116	14	4	**24.98**
07117	16	4	**26.53**
07118	18	4	**28.09**



CARRÉ POUR ENTREMET
Square entremet frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07130	12	12	3.5	**11.10**
07131	14	14	3.5	**11.52**
07132	16	16	3.5	**12.20**
07133	18	18	3.5	**14.08**
07134	20	20	3.5	**14.76**
07135	22	22	3.5	**18.03**
07136	24	24	3.5	**18.74**
07137	26	26	3.5	**25.55**
07138	28	28	3.5	**26.35**
07139	30	30	3.5	**27.34**
07140	32	32	3.5	**28.21**





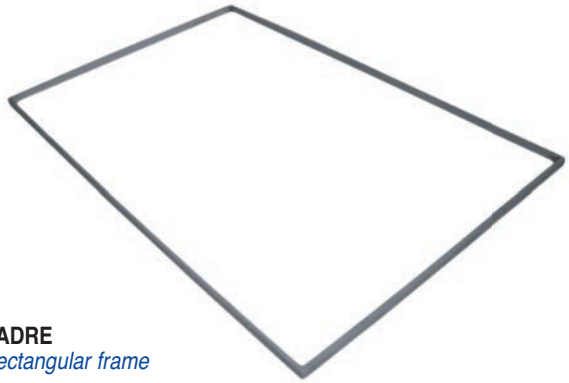
CARRÉ POUR MOUSSE
Square mousse frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07160	12	12	4.5	**13.18**
07161	14	14	4.5	**13.56**
07162	16	16	4.5	**14.55**
07163	18	18	4.5	**16.09**
07164	20	20	4.5	**16.84**
07165	22	22	4.5	**20.05**
07166	24	24	4.5	**22.37**
07167	26	26	4.5	**25.82**
07168	28	28	4.5	**29.14**
07169	30	30	4.5	**29.43**
07170	32	32	4.5	**31.61**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



07195 - CADRE À BÛCHE CARRÉE - 57 x 7 x 7 cm **52.44 €**
Frame for square logs



CADRE
Rectangular frame

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07217	Epaisseur 10 mm	57	37	0.4	**69.08**
07218	Epaisseur 10 mm	57	37	0.5	**74.94**
07219	Epaisseur 10 mm	57	37	0.6	**80.28**
07220	Epaisseur 10 mm	57	37	0.8	**92.56**
07221	Epaisseur 5 mm	57	37	1	**74.94**
07222	Extra fort Epaisseur 10 mm	57	37	1	**105.91**
07223	Epaisseur 5 mm	57	37	1.2	**80.42**
07225	Epaisseur 5 mm	57	37	1.5	**90.64**
07226	Extra fort Epaisseur 10 mm	57	37	1.5	**130.20**



CADRE
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€	Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07200	57	9	2.5	**25.32**	**07210**	57	11	2.5	**29.67**
07201	57	9	3	**28.92**	**07211**	57	11	3	**31.29**
07202	57	9	3.5	**29.67**	**07212**	57	11	3.5	**31.29**
07203	57	9	4	**31.29**	**07213**	57	11	4	**32.86**
07204	57	9	4.5	**32.86**	**07214**	57	11	4.5	**34.44**



RECTANGLE SANS FOND À FLAN
Rectangular flan frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07270	35	11	2.5	**20.10**
07272	50	11	2.5	**20.50**
07273	55	11	2.5	**20.99**

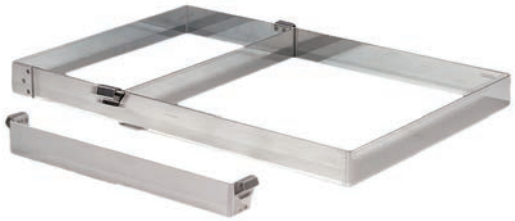


CADRE POUR PLAQUE 60 x 40 cm
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07229	57	37	2	**34.94**
07230	57	37	2.5	**34.94**
07231	57	37	3	**37.90**
07232	57	37	3.5	**37.90**
07233	57	37	4	**45.14**
07234	57	37	4.5	**45.14**
07235	57	37	5	**61.58**
07236	57	37	6	**61.58**

CADRE POUR PLAQUE GASTRONORME GN 1/1
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07238	49.5	29	3.5	**35.97**
07239	49.5	29	4.5	**40.33**



RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 57 x 37 cm
Dividing strip for Rectangular frame

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07240	37	2.5	**23.08**
07241	37	3	**23.08**
07242	37	3.5	**23.08**
07243	37	4	**26.87**
07244	37	4.5	**26.87**
07245	37	5	**26.87**
07246	37	6	**26.87**

RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 49.5 x 29 cm
Dividing strip for Rectangular frame

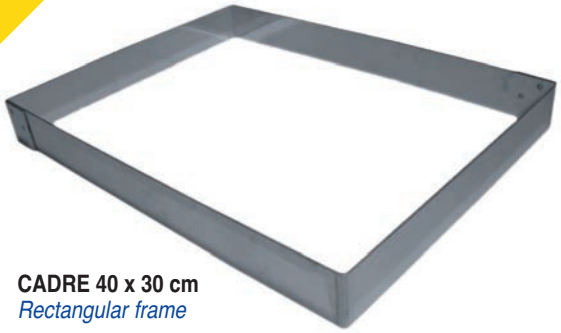
Code	Long. cm	Haut. cm	€
07260	29	3.5	**22.86**
07261	29	4.5	**22.86**



RÉDUCTION EN LONGUEUR POUR CADRE 57 x 37 cm
Dividing strip for Rectangular frame

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07247	57	2.5	**24.05**
07248	57	3	**24.05**
07249	57	3.5	**24.05**
07250	57	4	**37.59**
07251	57	4.5	**37.59**
07252	57	5	**37.59**
07253	57	6	**37.59**

FORMES INOX
S/STEEL FRAMES



CADRE 40 x 30 cm
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07254	40	30	3	**29.60**
07255	40	30	3.5	**29.60**
07256	40	30	4	**30.92**
07257	40	30	4.5	**32.13**
07258	40	30	5	**32.92**

CADRE 37 x 27 cm
Rectangular frame

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
07262	37	27	3	**29.28**
07263	37	27	3.5	**29.28**
07264	37	27	4	**30.60**
07265	37	27	4.5	**31.79**



RÉDUCTION EN LARGEUR POUR CADRE 37 x 27 cm
Dividing strip for Rectangular frame

Code	Long. cm	Haut. cm	€
07266	27	3	**22.69**
07267	27	3.5	**22.69**
07268	27	4	**22.69**
07269	27	4.5	**22.69**



RECTANGLE EXTENSIBLE - h 4.5 cm
Expandable frame

Code	Dim. mini cm	Dim. maxi cm	€
07275	21 x 21	35 x 35	**65.55**
07276	29.5 x 29.5	56 x 56	**78.05**



RECTANGLE EXTENSIBLE
Expandable frame
Longueur 25 à 46 cm - Largeur 17 à 32 cm

Code	h cm	€
07278	4.5	**16.95**
07279	7.5	**17.95**

SPÉCIALITÉ DU NORD DE LA FRANCE



MOULES À COQUILLES ACIER REVETU ALU
Coquilles moulds

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	g	€
07180	26	9.5	5	200	**22.06**
07181	29	10.5	5	250	**22.80**
07182	32.5	13.5	5	450	**23.74**
07183	42	16	6	900	**25.83**



BILARME
Teardrops

Code	Désignation	€
07184	Pour cercle Ø 16 cm - Ht 4.5 cm	**10.33**
07185	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 4.5 cm	**10.80**
07186	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 4.5 cm	**11.48**
07187	Pour cercle Ø 16 cm - Ht 6 cm	**10.86**
07188	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 6 cm	**11.48**
07189	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 6 cm	**12.02**



TRILARME
Teardrops

Code	Désignation	€
07190	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 4.5 cm	**42.75**
07191	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 4.5 cm	**42.75**
07192	Pour cercle Ø 18 cm - Ht 6 cm	**42.75**
07193	Pour cercle Ø 20 cm - Ht 6 cm	**45.94**

NONNETTES RONDES INOX
ROUND SMALL FRAMES S/STEEL









Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07300	5	3	6	24.80
07301	5.5	3	6	24.80
07302	6	3	6	24.80
07303	6.5	3	6	24.80
07304	7	3	6	24.80
07305	7.5	3	6	24.80
07306	8	3	6	24.80

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07320	5	3.5	6	24.80
07321	5.5	3.5	6	24.80
07322	6	3.5	6	24.80
07323	6.5	3.5	6	24.80
07324	7	3.5	6	24.80
07325	7.5	3.5	6	24.80
07326	8	3.5	6	24.80

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07345	5	4	6	24.80
07346	5.5	4	6	24.80
07347	6	4	6	24.80
07348	6.5	4	6	24.80
07349	7	4	6	24.80
07350	7.5	4	6	24.80
07351	8	4	6	24.80

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07370	5	4.5	6	24.80
07371	5.5	4.5	6	24.80
07372	6	4.5	6	24.80
07373	6.5	4.5	6	24.80
07374	7	4.5	6	24.80
07375	7.5	4.5	6	24.80
07376	8	4.5	6	24.80

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07394	5	5	6	24.80
07395	5.5	5	6	24.80
07396	6	5	6	24.80
07397	6.5	5	6	24.80
07398	7	5	6	24.80
07399	7.5	5	6	24.80
07400	8	5	6	24.80

Code	Ø cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07414	5	6	6	24.80
07415	5.5	6	6	24.80
07416	6	6	6	24.80
07417	6.5	6	6	24.80
07418	7	6	6	24.80
07419	7.5	6	6	24.80
07420	8	6	6	24.80









NONNETTES RONDES HAUTES
Round high small frames

Code	Ø cm	h cm	€ La pièce
07450	7	9	5.19
07452	7	11	5.42
07454	8	9	5.76
07456	8	11	6.04
07458	9	9	6.33
07460	9	11	6.63







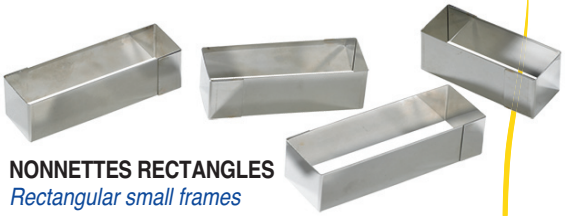
POUSSOIR À NONNETTES RONDES ET CERCLES
Pushing disk for round frames s/steel

Code	Ø cm	Pour nonnettes Ø cm	€ La pièce
07424	5.7	6 à 6.5	12.65
07425	6.7	7 à 7.5	12.65
07426	7.7	8 à 9.5	12.65

Code	Ø cm	Pour cercles Ø cm	€ La pièce
07428	9.7	10 à 11	15.57
07429	11.7	12 à 13	15.57

Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

NONNETTES RECTANGLES INOX
RECTANGULAR SMALL FRAMES S/STEEL



NONNETTES RECTANGLES
Rectangular small frames

Code	Dimensions cm	Cond.	€ le paquet
07630	8 x 3 x 3	6	26.47
07631	9.5 x 3 x 3	6	28.27
07632	11 x 3.5 x 3	6	29.87
07633	12.5 x 4 x 3	6	31.41



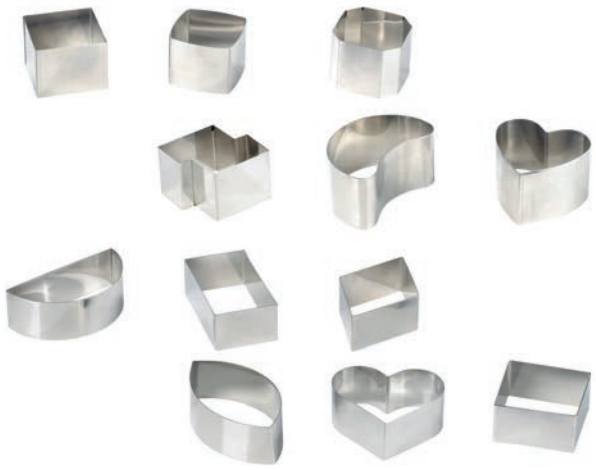
POUSSOIR À NONNETTES RECTANGLES
Pushing rectangular

Cet accessoire permet de démouler vos préparations et permet de réaliser des couches uniformes pour une présentation parfaite.

Code	Dimensions	€ la pièce
07640	Pour rectangle de 8 cm	11.47
07641	Pour rectangle de 9.5 cm	11.47
07642	Pour rectangle de 11 cm	11.47
07643	Pour rectangle de 12.5 cm	11.47

NONNETTES FORMES DIVERSES INOX
SMALL FRAMES S/STEEL





Code	Désignation		Dim. cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07430	Carré	*Square*	6	4.5	6	**36.46**
07431	Carré bombé	*Convex square*	6	4.5	6	**41.58**
07432	Carré à facettes	*Faceted square*	5.5	4.5	6	**42.69**
07433	Carré teckno	*Tekno square*	5.5 x 6.5	4.5	6	**51.32**
07434	Coeur bombé	*Convex heart*	7	4.5	6	**41.58**
07435	Croissant	*Croissant*	8.5 x 4.5	4.5	6	**45.95**

Code	Désignation		Dim. cm	Haut cm	Cond.	€ Le paquet
07440	Ovale Pointu	*Pointed oval*	9	3	6	**41.74**
07441	Demi-lune	*Half moon*	8.5	3	6	**41.74**
07442	Carré	*Square*	5.5	3	6	**41.74**
07443	Losange	*Diamond*	9	3	6	**41.74**
07444	Coeur	*Heart*	6.5	3	6	**41.74**
07445	Rectangle	*Rectangular*	8 x 4.5	3	6	**41.74**

NONNETTES OVALES INOX
OVAL SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07500	7	3	6	**27.18**
07501	7.5	3	6	**27.18**
07502	8	3	6	**27.18**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07510	7	3.5	6	**27.18**
07511	7.5	3.5	6	**27.18**
07512	8	3.5	6	**27.18**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07520	7	4	6	**27.18**
07521	7.5	4	6	**27.18**
07522	8	4	6	**27.18**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07530	7	4.5	6	**27.18**
07531	7.5	4.5	6	**27.18**
07532	8	4.5	6	**27.18**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07540	7	5	6	**27.18**
07541	7.5	5	6	**27.18**
07542	8	5	6	**27.18**

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07550	7	6	6	**27.18**
07551	7.5	6	6	**27.18**
07552	8	6	6	**27.18**

NONNETTES HEXAGONALES INOX
HEXAGONAL SMALL FRAMES S/STEEL



Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07561	6	3	6	**26.13**
07562	6.5	3	6	**26.13**
07563	7	3	6	**26.13**
07564	7.5	3	6	**26.13**
07565	8	3	6	**26.13**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07580	6	3.5	6	**26.13**
07581	6.5	3.5	6	**26.13**
07582	7	3.5	6	**26.13**
07583	7.5	3.5	6	**26.13**
07584	8	3.5	6	**26.13**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07590	6	4	6	**26.13**
07591	6.5	4	6	**26.13**
07592	7	4	6	**26.13**
07593	7.5	4	6	**26.13**
07594	8	4	6	**26.13**

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le paquet
07610	6	4.5	6	**26.13**
07611	6.5	4.5	6	**26.13**
07612	7	4.5	6	**26.13**
07613	7.5	4.5	6	**26.13**
07614	8	4.5	6	**26.13**

MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS

- Cercle à tarte perforé en matière plastique composite résistant à la cuisson.
- Anti-adhérent et indéformable
- *Perforated tart ring made of composite material, oven resistant.*
- *Non stick and stable*



Cercles perforés vendus à l'unité



CERCLE PERFORÉ
Perforated tart ring

Code	Ø mm	h mm	€
07889	70	20	**4.33**
07890	80	20	**4.68**
07891	100	20	**5.33**
07892	120	20	**8.00**
07893	150	20	**8.60**
07896	190	20	**11.45**
07897	210	20	**13.10**
07898	230	20	**14.73**
07899	250	20	**16.38**



CERCLE PERFORÉ
Perforated tart ring

Code	Ø mm	h mm	€
07885	50	35	**4.57**
07880	160	35	**8.83**



CARRÉ PERFORÉ
Perforated square frame

Code	Dim. mm	h mm	€
07861	80 x 80	20	**4.65**
07865	200 x 200	20	**11.45**



COEUR PERFORÉ
Perforated heart frame

Code	Dim. mm	h mm	€
07867	80 x 70	20	**4.33**
07868	205 x 190	20	**14.30**

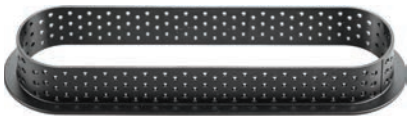




RECTANGLE PERFORÉ
Rectangular perforated frame

Code	Dim. mm	h mm	€
07878	120 x 35	20	**4.65**
07882	265 x 105	20	**11.45**





OBLONG PERFORÉ
Perforated oval frame

Code	Dim. mm	h mm	€
07887	146 x 35	20	**4.65**



MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS

Les moules sont fabriqués en matière composite THERMOPLUS T-PLUS -20°C +180°C

- Robustesse et rigidité
- Cuisson homogène
- Démoulage facile (utilisable sans matière grasse)
- Passe du congélateur au four
- Passe au lave-vaisselle

The moulds are made composite material THERMOPLUS T-PLUS -20°C +180°C

- *Robustness and rigidity*
- *Homogenous baking*
- *Easy demoulding*
- *Go to freezer to oven*
- *Go to the diswasher*



07970 - **MOULE CAKE DE VOYAGE PARIS** **25.53 €**
230 x 50 x h 50 mm - 550 ml
Paris travel cake mould



07972 - **MOULE CAKE DE VOYAGE ROMA** **25.53 €**
230 x 55 x h 50 mm - 530 ml
Roma travel cake mould



07973 - **MOULE À CAKE AVEC INSERT KYOTO** **25.53 €**
230 x 60 x h 60 mm - 800 ml
Kyoto travel cake mould



Kit composé d'un moule composite et d'un moule Tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat

07974 - **MOULE CAKE TURIN** **33.82 €**
230 x 55 x h 75 mm - 620 ml
Turin travel cake mould





Kit composé d'un moule, un moule insert et un moule tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat



07975 - **MOULE À CAKE BERLIN** **34.50 €**
230 x 45 x h 55 mm - 500 ml
Berlin travel cake mould

MOULES COMPOSITE THERMOPLUS
THERMOPLUS MOULDS



07976 - **MOULE À CAKE VENISE** **25.02 €**
156 x 134 x h 67 mm - 750 ml
Venice mould



07977 - **MOULE SAVARIN LONDON** **25.53 €**
Ø 160 x h 41 mm - 520 ml
London savarin mould



07980 - **MOULE MARGUERITE** **25.53 €**
Moule découpoir + empreinte - Ø 130 x h 25 mm
Flower mould and cutter



Kit composé d'un moule composite et d'un moule Tritan permettant de réaliser un enrobage chocolat



07978 - **MOULE DEMI SPHÈRE FLORENCE** **31.43 €**
Ø 150 x h 75 mm - 760 ml
Florence mould



07981 - **MOULE AILE** **25.53 €**
Moule découpoir + empreinte
177 x 80 x h 25 mm
Wing mould and cutter



07979 - **MOULE CAKE DE VOYAGE SÉVILLE** **35.55 €**
Base silicone = 260 x 70 x h 30 mm - 500 ml
Top composite = 255 x 65 x h 43 mm - 400 ml
Séville travel cake mould



07983 - **MOULE LUNETTES** **25.53 €**
Moule découpoir + empreinte
172 x 78 x h 25 mm
Glasses mould and cutter

MOULES KALI
KALI MOULDS

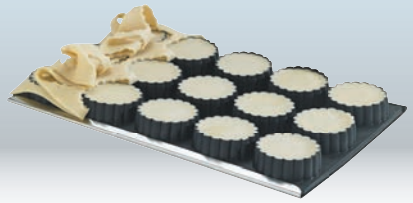


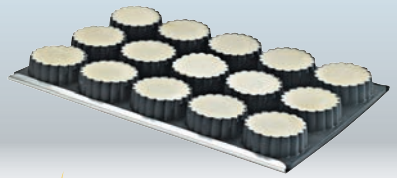
Nouvelle conception de moules sur plaque permettant de réaliser très rapidement des fonds de tartelettes sans fonçage. Moule en 3 parties composé d'une plaque support en aluminium, d'une plaque de découpe et d'une plaque de mise en forme en matériau composite – 20 à + 170°C. Les moules KALI sont très résistants, rigides et sont lavables au lave-vaisselle.

New sheet mould design in 3 parts for making very quickly small tartlets without fashionning. Mould composed 3 parts : one aluminum sheet support , one cutting sheet and one sheet forming in composite material - 20 to + 170 °C. KALI moulds are very durable, rigid and are dishwasher safe.

Progression du travail
Work proceeding







Préparer votre abaisse et la placer sur la plaque, découper à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (notre référence 03920) et retirer l'excédent de pâte
Prepare your rolled-out pastry and place it on the sheet, Cut with a rolling pin, remove excess paste

Enfourner quelques minutes
Bake a few minutes







La chaleur du four agissant sur la pâte vos fonds de tartelettes vont se former automatiquement.
The oven heat acting on your tartlets will automatically form.

A la sortie du four attendre 2 mn, démonter le moule et démouler vos fonds encore tièdes.
Take out of the oven ; after cooling remove the mould and unmould your tartlets.



PLAQUE 29 x 19 cm - 15 TARTELETTES 49.50 €

07850 - **RONDES UNIES CREUSES** / *Deep round plain*
07851 - **RONDES CANNELÉES CREUSES** / *Deep round fluted*
07854 - **CARRÉES UNIES** / *Square plain*
07855 - **CARRÉES CANNELÉES** / *Square fluted*
07856 - **RONDES UNIES** / *Round plain*
07857 - **RONDES CANNELÉES** / *Round fluted*



Pour une découpe nette et pour une protection du tranchant de la plaque de découpe, nous vous conseillons d'utiliser notre rouleau spécial avec gaine silicone
For a clean cut using our special roller with silicone coating

03920 - **ROULEAU INOX GAINE SILICONE** 53.67 €
Long : 40 cm - Ø 3.5 cm
Stainless steel rolling pin with silicone coating

MOULES KALI
KALI MOULDS









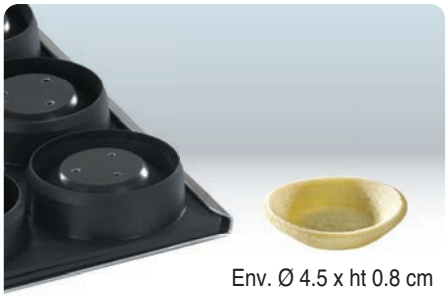
Env. Ø 3 x ht 1.8 cm

07850
TARTELETTES RONDES UNIES CREUSES
Deep round plain tartlet



Env. Ø 2.8 x ht 1.8 cm

07854
TARTELETTES CARRÉES UNIES
Square plain tartlet



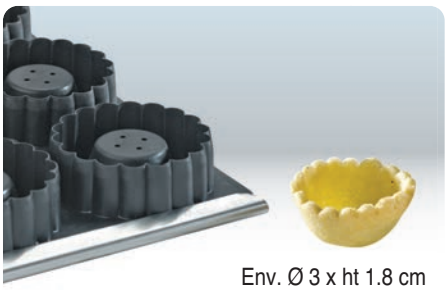
Env. Ø 4.5 x ht 0.8 cm

07856
TARTELETTES RONDES UNIES
Round plain tartlet



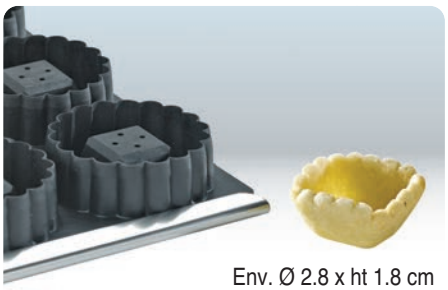






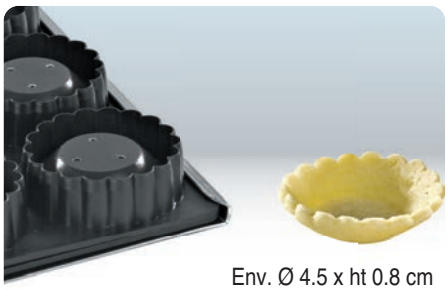
Env. Ø 3 x ht 1.8 cm

07851
TARTELETTES RONDES CANNELÉES CREUSES
Deep round fluted tartlet



Env. Ø 2.8 x ht 1.8 cm

07855
TARTELETTES CARRÉES CANNELÉES
Square fluted tartlet



Env. Ø 4.5 x ht 0.8 cm

07857
TARTELETTES RONDES CANNELÉES
Round fluted tartlet



Moule + découpoir intégré
Cutter with mould



07860 - 6 TARTELETTES RONDES UNIES **35.42 €**
Ø 7.5 x h 1.8 cm
Dim. plaque : 28.5 x 18.6 cm

MOULES COMPOSITES
COMPOSITE MOULDS

Une nouvelle génération de moules de cuisson

- Moule en composite à base de polymère
- - 20°C / +250°C
- Résistants aux rayures, ils permettent une cuisson homogène
- Concept innovant, démoulage facile (utilisable sans matières grasses)
- Peuvent être stockés au réfrigérateur et au congélateur
- Lavables au lave-vaisselle, micro-ondables.

A new generation of mould

- *Mould based polymer composite*
- *Unbreakable*
- *Scratch resistant, allows homogeneous cooking*
- *Can be stored in the refrigerator and freezer*
- *Dishwasher -safe*
- *Microwaveable*



MOULE À PAIN DE MIE - CAKE - BRIOCHE
Brioche - cake - whead bread mould

Code	L cm	l cm	h cm	Cont g	€
07900	17	10.5	6	400	**16.28**
07903	21	11.5	7.5	600	**17.80**
07904	24	11.5	7	600	**19.25**
07906	23.5	12.5	11.5	800	**23.72**
07907	24	13.5	6	800	**19.25**
07908	29	11.5	6	800	**20.08**
07909	30	11	8.5	800	**23.04**



TOURTIÈRE UNIE
Round plain tart mould

Code	Ø cm	h cm	€
07912	10	2.1	**4.38**
07914	20	2.3	**13.33**
07915	22	2.3	**14.78**
07916	24	2.3	**16.28**
07917	26	2.3	**17.09**
07918	28	2.3	**18.57**
07919	30	2.3	**20.76**



TOURTIÈRE CANNELÉE
Round fluted tart mould

Code	Ø cm	h cm	€
07920	10	2.1	**4.38**
07921	20	2.4	**13.33**
07922	22	2.4	**14.78**
07923	24	2.4	**16.28**
07924	26	2.4	**17.09**
07925	28	2.4	**18.57**
07926	30	2.4	**20.76**



MANQUÉ ROND UNI - h 5 cm
Deep round cake pan

Code	Ø cm	€
07930	18	**14.10**
07931	20	**16.28**
07932	24	**17.80**
07933	25	**18.57**
07934	28	**22.27**



07937 - MANQUÉ ROND UNI FOND PALET **14.10 €**
Ø 18 cm - h 5 cm
Deep round cake pan



07939 - MANQUÉ CARRÉ UNI FOND PALET **14.10 €**
16.6 x 16.6 cm - h 5 cm
Square cake pan



FORME COEUR UNI - h 8 cm
Heart frame

Code	Dim. cm	€
07942	14	**13.33**
07943	18	**14.78**
07944	26	**17.80**



07950 - PLAQUE 9 MUFFINS **38.74 €**
32 x 32 x 5 cm
9 muffins sheet
Dim muffin :
Ø bord 8.5 - Ø fond 5 - h 5 cm



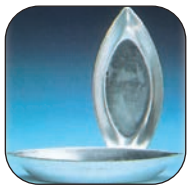
07952 - CORNET CRÈME **4.38 €**
Ø 3.5 x 13.5 cm
Cream horn



MOULE-CYLINDRE
Cylinder mould

Code	L cm	Ø cm	€
07960	12.5	1.5	**4.21**
07961	12.5	2.5	**4.38**
07962	12.5	3	**4.48**

MOULES PETITS FOURS FER BLANC
"PETITS FOURS" MOULDS, TINPLATE



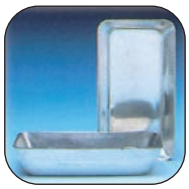
BATEAU CREUX
Deep boat

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08010	6.5	25	26.33



OVALE CANNELÉ
Oval fluted

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08019	4.5	25	18.70



RECTANGLE
Rectangle

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08032	4.9	25	20.92



ROND CANNELÉ
Round fluted

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08043	4.5	25	18.70



BATEAU CALISSON
Calisson boat

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08015	6.2	25	22.85



CARRÉ CANNELÉ
Square fluted

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08028	3.8	25	18.70



LOSANGE
Lozenge

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08037	5.7	25	20.92



ROND MARGUERITE
Round flower

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08045	4.5	25	20.92



OVALE À CÔTES
Oval

Code	Long cm	Cond	€ Le blister
08017	4.7	25	18.70



ROND CREUX
Deep round

Code	Ø cm	Cond	€ Le blister
08040	3.5	25	20.92
08041	4	25	22.34



MOULES
MOULDS



TARTELETTE RONDE UNIE INOX
Round plain tartlet mould, s/steel

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08120	3.5	0.8	25	16.63
08121	4	0.8	25	17.22
08122	4.5	0.9	25	18.07
08123	5	0.9	25	19.18
08124	5.5	0.9	25	21.00
08125	6	1	25	21.34
08126	6.5	1	25	22.18
08127	7	1	25	24.81
08128	7.5	1.1	12	13.58
08129	8	1.2	12	14.14
08130	8.5	1.3	12	14.91
08131	9	1.3	12	15.54
08132	10	1.3	12	18.35



TARTELETTE RONDE CANNELÉE FER BLANC
Round fluted tartlet mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08160	6	1	25	30.81
08162	7	1	25	34.38
08163	7.5	1.2	25	35.06
08164	8	1.2	25	35.75
08165	8.5	1.3	12	17.82
08166	9	1.5	12	18.15
08167	10	1.8	12	18.81
08168	11	2	12	20.34
08169	12	2	12	24.60



TARTELETTE CREUSE FER BLANC
Deep round plain tartlet mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08200	4.5	1.2	25	22.32
08201	5	1.2	25	23.58
08202	5.5	1.3	25	23.80
08203	6	1.5	25	26.99
08204	6.5	1.6	25	28.78

MOULES
MOULDS



TARTELETTE CARRÉE INOX
Square tartlet s/steel

Code	Dim. cm	h cm	€ la pièce
08222	7 x 7	2	**6.23**
08223	8 x 8	2	**6.50**



TARTELETTE RECTANGLE INOX
Rectangular tartlet s/steel

Code	Dim. cm	h cm	€ la pièce
08225	11.5 x 4	2	**7.32**
08226	11.5 x 5	2	**7.85**



TARTELETTE OVALE
Oval tartlet

Code	Matière	Dim. cm	h. cm	€ la pièce
08228	Inox	9 x 7.2	1.8	**8.51**
08229	Aluminium	9 x 7.2	1.8	**7.70**



MOULE À QUICHE FOND MOBILE FER BLANC
Round fluted quiche mould removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
08280	12	2	1	**3.06**



MILLASSON FER BLANC
Flan mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08240	4	1.3	25	**41.57**
08241	4.5	1.4	25	**44.31**
08242	5	1.4	25	**46.08**
08243	6	1.7	25	**47.77**
08244	6.5	1.7	25	**51.38**
08245	7	1.7	25	**52.69**
08246	7.5	1.8	12	**30.93**
08247	8	1.8	12	**26.86**
08248	8.5	1.9	12	**27.68**
08249	9	1.9	12	**28.37**
08250	9.5	2	12	**29.03**
08251	10	2.1	5	**16.03**



PETIT GÉNOIS CANNELÉ FER BLANC
Genois mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08270	8.5	1.6	12	**17.16**
08271	9.5	1.7	12	**18.48**
08272	10.5	1.8	12	**21.12**



POMPONNETTE FER BLANC
Pomponnette mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08500	4	1.6	12	**19.48**
08501	4.5	1.8	12	**20.57**
08502	5	2.1	12	**22.58**
08503	5.5	2.2	12	**21.95**
08504	6	2.3	12	**23.80**
08505	6.5	2.4	12	**26.55**
08506	7	2.6	12	**27.61**
08507	7.5	2.7	12	**45.70**
08508	8	3.1	6	**25.70**



05810 - MOULE "PASTEIS DE NATA" INOX P6
"Pasteis de Nata" mould s/steel **24.67 €**
Ø 7 - h 3 cm



BARQUETTE UNIE FER BLANC
Plain boat mould, tinplate

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08550	8	0.9	12	**14.80**
08551	9	1.2	12	**15.63**
08552	10	1.2	12	**16.73**
08553	11	1.2	12	**18.77**
08554	12	1.4	12	**20.43**



BARQUETTE CANNELÉE FER BLANC
Fluted boat mould, tinplate

Code	Long. cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08571	10	1.1	12	**13.72**
08572	11	1.2	12	**14.26**
08573	12	1.3	12	**14.96**



BABA DARIOLE ALU
Round baba mould, aluminium

Code	Ø cm	Haut. cm	Cond.	€ Le blister
08590	4	4	6	**29.98**
08591	4.5	4.5	6	**32.16**
08592	5	5	6	**33.13**
08593	5.5	5.5	6	**35.14**

MOULES
MOULDS



BABA DARIOLE FER BLANC
Round baba mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
08600	4.5	4.5	6	**29.87**
08601	5	5	6	**31.19**
08602	5.5	5.5	6	**31.94**
08603	6	6	6	**34.75**
08604	6.5	6.5	6	**35.62**
08605	7	7	6	**42.93**



BABA OVALE GÂTEAU DE RIZ FER BLANC
Oval baba mould, tinplate

Code	Long. cm	h cm	Cond	€ Le blister
08625	7.5	4	6	**13.35**



CANELÉ CUIVRE ÉTAMÉ
Spécialité bordelaise
Round fluted baba mould, copper

Code	Ø cm	h cm	Cond	€
08700	3.5	3.5	1	**8.90**
08701	4.5	4.5	1	**11.32**
08702	5.5	5	1	**13.45**



BRIOCHE COTES FINES FER BLANC
Small waves brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08771	6	2	25	**37.81**
08772	6.5	2.1	25	**33.88**
08773	7	2.4	25	**42.11**
08774	7.5	2.5	12	**20.95**
08775	8	3	12	**34.12**
08776	9	3.2	12	**32.52**



FORME DEMI-RONDE INOX
Hemispherical dome, stainless steel

Code	Ø cm	h cm	Cont.L	€
08720	6	2.7	0.05	**3.54**
08722	8	4	0.13	**6.94**
08723	10	4.8	0.25	**9.71**
08724	12	5.9	0.45	**12.85**
08726	16	8	1	**21.90**
08727	18	8.7	1.46	**27.45**
08728	20	10	2.06	**32.46**



BRIOCHE FOND PLAT FER BLANC
Brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
08790	6	1.5	25	**36.30**
08791	6.5	2.4	25	**37.81**
08792	7	2.8	25	**40.84**
08793	7.5	2.8	12	**17.06**
08794	8	3.2	12	**18.15**
08795	9	3.6	6	**9.08**
08796	10	4	6	**10.67**
08798	14	5	1	**4.14**
08799	16	6.5	1	**4.28**
08800	18	7.3	1	**5.11**
08801	20	7.9	1	**6.98**
08802	22	10.5	1	**8.89**

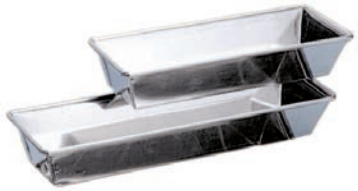


08805 - BRIOCHE MOUSSELINE - ALUMINIUM
Ø 12 cm - h 14 cm **40.52 €**
Hight brioche - mould aluminium



BRIOCHE PICARDE BATTUE FER BLANC
High brioche mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	Cond	€
08810	16.5	14	1	**27.03**



BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE FER BLANC
Nanterre rectangular brioche mould, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
08850	15	8.5	4	**21.42**
08851	20	8.5	4	**22.09**
08852	25	8.5	4	**23.11**
08853	30	8.5	4	**23.79**





TOURTIÈRE UNIE FER BLANC
Round plain tart mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
08900	10	2.1	**3.57**
08901	12	2.1	**4.16**
08902	14	2.2	**4.95**
08903	16	2.2	**6.20**
08904	18	2.3	**6.69**
08905	20	2.3	**7.82**
08906	22	2.3	**9.15**
08907	24	2.3	**10.07**
08908	26	2.3	**11.16**
08909	28	2.3	**12.04**
08910	30	2.5	**12.85**
08911	32	2.7	**15.20**
08912	34	2.7	**17.84**
08913	36	2.7	**18.48**
08914	38	2.7	**20.72**
08915	40	2.7	**23.24**

MOULES
MOULDS



TOURTIÈRE CANNELÉE FER BLANC
Round fluted tart mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
08932	20	2.5	**5.67**
08933	22	2.5	**5.77**
08934	24	2.5	**6.23**
08935	26	2.5	**7.02**
08936	28	2.5	**7.79**
08937	30	2.5	**8.53**
08938	32	2.5	**9.51**





TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE FER BLANC
Round fluted tart removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
08950	16	2.5	**6.53**
08951	18	2.5	**6.62**
08952	20	2.5	**6.85**
08953	22	2.5	**7.78**
08954	24	2.5	**7.95**
08955	26	2.5	**8.45**
08956	28	2.5	**9.06**
08957	30	2.5	**10.02**
08958	32	2.5	**11.41**



MANQUÉ ROND UNI FER BLANC
Deep round cake pan, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09050	10	3	**3.17**
09051	12	3.2	**4.07**
09052	14	3.5	**4.96**
09053	16	3.7	**6.00**
09054	18	4	**6.39**
09055	20	4	**7.44**
09056	22	4.2	**8.02**
09057	24	4.2	**9.08**
09058	26	4.5	**9.40**
09059	28	4.5	**13.31**
09060	30	4.7	**15.02**
09061	32	5	**17.56**
09062	34	5.2	**18.86**
09063	36	5.5	**21.21**
09064	38	5.5	**23.11**
09065	40	5.5	**25.98**



MANQUÉ FOND ROSACE FER BLANC
Rosace mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09111	18	5.5	**9.56**
09112	20	6	**9.90**



MOULE TROIS FRÉRES FER BLANC
"Trois frères" ring mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09581	22	6	**14.97**



MANQUÉ ROND CANNELÉ FOND MOBILE FER BLANC
Extra deep fluted tart mould, removable bottom, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09100	10	3	**9.50**
09101	20	4.5	**11.30**
09102	23	4.5	**12.03**

Code	Ø cm	h cm	€
09103	25	4.7	**14.26**
09104	28	5	**17.97**



MOULES TÔLE BLEUE
BLUE STEEL MOULDS

Première utilisation : culotter le moule c'est à dire :

- Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon.
- Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse.
- Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau.
- Le moule est prêt à l'emploi
- Graisser le moule avant chaque utilisation..
- Le nettoyage du moule se éalise à chaud avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive.
- Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide…).



BISCOTTE
Loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09200	25	8	8	**15.71**
09201	30	8	8	**16.67**
09202	35	8	8	**16.87**
09203	40	8	8	**17.36**
09204	45	8	8	**17.79**
09205	50	8	8	**21.31**



MOULE À PAIN COMPLET
Whole whead bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	g	€
09225	14	8	8	200	**15.51**
09226	16	8	8	250	**16.31**
09227	18	8	8	300	**16.67**
09228	20	8	8	350	**16.93**
09229	22	8	8	400	**17.22**



PAIN DE MIE COUVERCLE
Covered bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	g	€
09240	16	8	250	**19.94**
09241	18	8.5	300	**20.76**
09242	25	9	500	**22.09**
09243	27	10	800	**24.28**
09244	29	11	1000	**26.38**



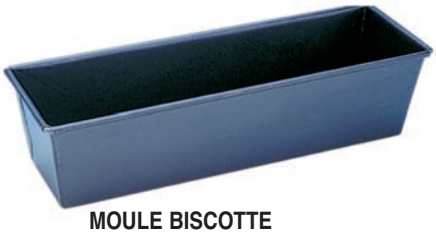
MOULE LUNCH AVEC COUVERCLE
Large covered bread pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09295	40	10	10	**31.01**
09296	40	12	12	**34.51**
09310	40	14.5	14.5	**47.95**



MOULE BISCOTTE LARGE
Wide loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09320	40	10	8	**26.67**
09321	50	10	8	**30.00**



MOULE BISCOTTE
Loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09340	20	9.5	8	**15.73**
09341	25	9.5	8	**16.50**
09342	30	9.5	8	**16.73**
09343	35	9.5	8	**17.10**
09344	40	9.5	8	**17.81**
09345	45	9.5	8	**18.46**
09346	50	9.5	8	**20.88**



MINI TOAST ROND
Small round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09475	30	5	**58.46**

MINI TRITOAST ROND
Triple small round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09480	30	5	**115.00**



TOAST ROND
Round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09485	30	7	**47.86**
09486	56	7	**50.84**



TRITOAST ROND
Triple round bread mould

Code	Long. cm	Ø cm	€
09495	30	7	**111.83**

MOULES
MOULDS



MANQUÉ CARRÉ FER BLANC
Square cake pan, tinplate

Code	Long. cm	h cm	€
09125	14	3.5	**12.89**
09126	16	3.5	**13.21**
09127	18	3.5	**13.88**
09128	20	3.5	**14.86**
09129	22	3.5	**15.53**
09130	24	3.5	**15.88**
09131	26	3.5	**16.53**
09132	28	3.5	**17.84**
09133	30	3.5	**19.18**
09134	32	3.5	**20.50**





SAVARIN EMBOUTI FER BLANC
Rolled edge savarin mould, tinplate

Code	Ø cm	h cm	€
09558	12.5	2.5	**16.51**
09559	16	3.6	**20.13**
09560	18	4	**20.90**
09561	20	4.2	**23.55**
09562	22	4.5	**12.20**
09563	24	5	**12.95**



BANDE BISCUIT SAVOIE FER BLANC
Cake roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09430	50	12	3.4	**24.83**
09431	60	12	3.4	**25.49**





CAKE DROIT FER BLANC
Bread mould, straight, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09420	12	8	7	**16.34**
09421	14	8	7	**16.64**
09422	16	8	7	**17.30**
09423	18	8	7	**18.09**
09424	20	8	8	**18.54**
09425	25	8	8	**19.06**
09426	30	8	8	**19.74**
09427	40	8	8	**21.89**
09428	50	8	8	**25.07**





09450 - MOULE CYLINDRE INOX **38.89 €**
S/steel cylinder mould
Long. 55.5 x Ø 6 cm



- Graisser le moule et le tube
- Remplir le moule de votre appareil à cake
- Au démoulage laisser refroidir et tourner délicatement le tube avant de le retirer
- Démouler et garnir la cavité à la poche selon vos envies...

Code	Dimensions cm	€
09380	20 x 8 x 8	**40.23**
09381	25 x 8 x 8	**42.51**
09382	30 x 8 x 8	**44.06**
09383	35 x 8 x 8	**45.85**
09384	40 x 8 x 8	**47.13**

MOULE À CAKE INOX AVEC COUVERCLE ET INSERT TUBE
S/steel cake pan with cover and insert tube





MOULES
MOULDS





PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX
Rectangular pate mould, plain, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09440	20	7	9	**30.53**
09441	25	7	9	**33.01**
09442	30	7	9	**36.75**
09443	35	7	9	**39.35**
09444	40	7	9	**41.21**
09445	50	7	9	**44.95**







PÂTÉ EN CROUTE DÉMONTABLE INOX PAROIES PERFORÉES
Pate mould, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09452	20	7	9	**38.64**
09453	25	7	9	**40.49**
09454	30	7	9	**44.10**
09455	35	7	9	**46.84**
09456	40	7	9	**48.69**
09457	50	7	9	**52.43**



KOUGLOFF TERRE ÉMAILLÉE
Kugelhopf mould, earthenware

Code	Ø cm	h cm	€
09630	9.5	6.3	**12.70**
09631	15	8.6	**21.02**
09632	17	8.5	**24.71**
09633	19	11	**27.72**
09634	21.5	12.5	**31.80**







RAMEQUIN CÉRAMIQUE - Carton de 24
Ramekin ceramic

Code	Ø cm	Couleur	€ le carton
09650	10	Terre	**35.57**
09651	12	Terre	**39.00**
09652	10	Noir	**42.00**
09653	12	Noir	**43.05**





RAMEQUIN CÉRAMIQUE
Ramekin, ceramic

Code	Ø cm	h cm	€ Boite de 4
09640	9	5	**10.82**

MOULES
MOULDS



MOULE CYLINDRIQUE ALUMINIUM - h 8 cm
Cylindrical mould

Code	Ø cm	€
09040	16	**22.72**
09042	22	**23.91**
09044	28	**31.84**
09046	34	**37.98**
09048	40	**45.02**

- Moule aluminium cylindrique, hauteur 8 cm pour réaliser des wedding cakes
- Moule de haute qualité en aluminium solide réalisé en une seule pièce avec des bords droits.

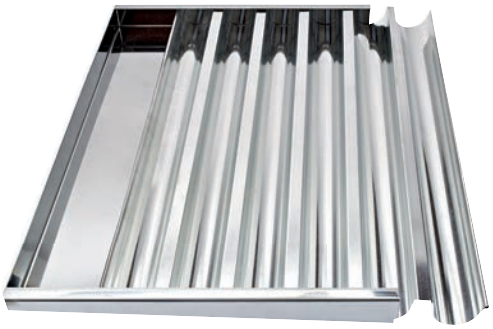
- *Cylindrical aluminium mould height 8 cm to make wedding cakes*
- *High-quality solid aluminium mould was made in one piece with straight edges*





PLAQUE BUCHETTES INOX
4 gouttières de 4 cm x 2.5 cm de profondeur
4 small yule logs sheet, stainless steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09680	40	21	2.5	**70.06**



09682 - PLAQUE BÛCHETTES **67.58 €**
60 x 40 cm - 6 gouttières - 59 x 5 x 3.5 cm
Small yule logs sheet

- Support inox et moule fer blanc
- Permet un démoulage facile des bûchettes





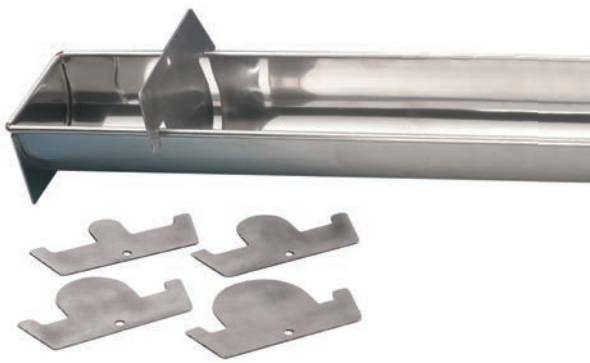
GOUTTIÈRES À BÛCHES FER BLANC
Yule log mould, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09685	35	6	4.5	**21.74**
09687	50	6	4.5	**23.79**
09690	50	7	5	**22.87**
09693	35	8	5.5	**23.33**
09695	50	8	5.5	**24.65**



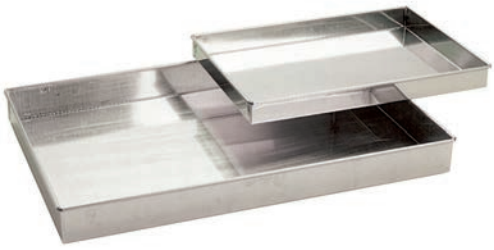
GOUTTIÈRES À BÛCHES INOX
Yule log mould, stainless steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09697	35	6	4.5	**26.62**
09698	50	6	4.5	**34.49**
09700	50	7	5	**39.26**
09701	35	8	5.5	**29.04**
09703	50	8	5.5	**42.71**



09705 - SÉRIE DE 4 RACLETTES À BÛCHE INOX **38.48 €**
Set of 4 combs for yule logs
Adaptée aux gouttières rondes de largeur 8 cm, permet la fabrication de bûches à plusieurs parfums (à base de mousse ou de glace)

MOULES
MOULDS



CAISSE GÉNOISE DROITE FER BLANC
Cake roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09720	30	20	3.5	**21.51**
09721	35	25	3.5	**23.55**
09722	40	30	3.5	**26.21**
09723	50	35	5	**37.10**
09724	60	40	5	**44.13**



CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE FER BLANC
Flaired cake roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09740	30	20	3.5	**21.86**
09741	35	25	3.5	**23.55**
09742	40	30	3.5	**27.03**
09743	50	35	3.5	**38.68**
09744	60	40	3.5	**40.69**



CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT FER BLANC
Candy roll pan, tinplate

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09746	42	32	5	**36.53**
09747	52	37	5	**45.22**
09748	62	42	5	**50.05**



CAISSE GÉNOISE DROITE INOX
Cake roll pan, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09760	40	30	3.5	**47.93**
09761	50	35	5	**61.65**
09762	60	40	5	**74.81**



CAISSE GÉNOISE ÉVASÉE INOX
Flaired Cake roll pan, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09770	40	30	3.5	**49.40**
09771	50	35	3.5	**62.74**
09772	60	40	3.5	**75.50**



CANDISSOIRE ÉTANCHE DROIT INOX
Candy or icing pan, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09775	42	32	5	**50.55**
09776	52	37	5	**71.16**
09777	62	42	5	**86.79**



CAISSE OU BAC INOX ÉTANCHE POUR FRIGO
Upright fridge tray, s/steel

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
09780	59	39	5	**86.79**



ROULEAU À FROMAGE ALUMINIUM
Cheese or cannoli form, aluminium

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09850	2.5	12	6	**46.55**



ROULEAU À FROMAGE FER BLANC
Cheese or cannoli form, tinplate

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09851	2	14	6	**7.34**



CORNET CRÈME INOX
Creem horn, s/steel

Code	Ø cm	Long. cm	€
09855	3	13	**4.85**
09857	3.5	13	**4.85**
09859	5	13	**5.97**



CORNET CRÈME FER BLANC
Creem horn, tinplate

Code	Ø cm	Long. cm	Cond	€ Le blister
09858	3.5	11	6	**2.98**

MOULES
MOULDS



PLAQUE MADELEINES FER BLANC
Madeleines baking sheet, tinplate

Code	Désignation	Dimensions plaque cm	€
09961	20 madeleinettes de 42 mm	39.5 x 12.5	**9.66**
09965	12 madeleines de 80 mm	39.5 x 20	**10.38**



09970 - PLAQUE DENTS DE LOUP INOX 35 x 29 cm **34.72 €**
"Dents de loup" biscuits baking sheet, s/steel

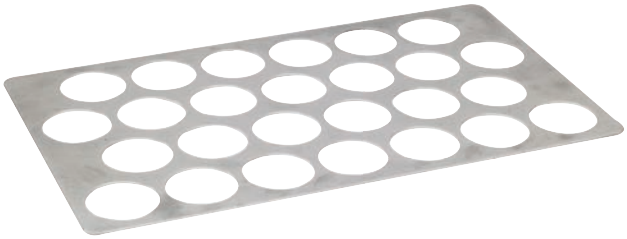


09975 - PLAQUE À TUILES INOX 35 x 32 cm **50.10 €**
"Tuiles" biscuits baking sheet, s/steel



PLAQUE CHABLON ECLAIRS 40 x 30 cm
18 empreintes 13 x 3 cm - épaisseur 2 mm
Stencil for eclair

Code	Matière	€
09976	Inox	**64.81**
09977	Plastique PETG	**29.55**



09982 - PLAQUE À TUILES ALUMINIUM 49 x 29 cm **33.82 €**
26 alvéoles Ø 6 cm
"Tuiles" biscuits baking sheet, aluminium



PLAQUE À BLIDA ALU ÉPAIS 2 mm
Chocolate "tuiles" baking sheet, aluminium

Code	Désignation	Ø mm	Long. cm	€
09983	6 empreintes	56	42	**26.22**
09985	14 empreintes	30	32	**31.07**

APPAREILS À PALETS & TUILES CHOCOLAT
SHAPE FOR MAKING CHOCOLATE & DISCS



Format 645 x 170 mm

- Plaque en aluminium permettant de fabriquer rapidement des palets ou des tuiles en chocolat. S'utilise sur une feuille guitare ou sur feuille transfert.
- Remplir le sabot de chocolat, faire un aller/retour sur la plaque afin de remplir les cavités.
- Le sabot 09990 s'adapte sur toutes les plaques et est vendu séparément.

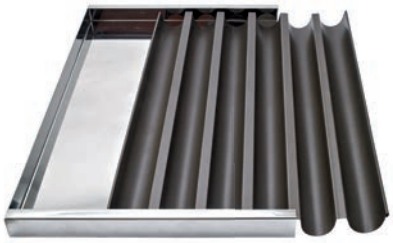
09986 - PLAQUE 24 TROUS Ø 31 mm - épaisseur 2 mm **78.00 €**
09987 - PLAQUE 21 TROUS Ø 41 mm - épaisseur 2 mm **78.00 €**
09988 - PLAQUE 12 TROUS Ø 51 mm - épaisseur 2 mm **78.00 €**
09989 - PLAQUE 12 TROUS Ø 51 mm - épaisseur 3 mm **87.09 €**
09990 - SABOT UNIVERSEL INOX 160 x 90 x 80 mm **14.01 €**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



GOUTTIÈRES À BÛCHES ANTI-ADHÉSIVES
Yule log mould non stick

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10002	35	6	4.5	**16.67**
10003	50	6	4.5	**18.19**
10004	50	7	5	**19.43**
10006	35	8	5.5	**20.82**
10008	50	8	5.5	**21.58**



10009 - PLAQUE À BÛCHETTES **75.24 €**
60 x 40 cm - 6 gouttières - 59 x 5 x 3.5 cm
Small yule logs sheet

- Support inox et moule anti-adhésif
- Permet un démoulage facile des bûchettes



BRIOCHE RECTANGLE NANTERRE
Nanterre rectangular mould

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10010	15	8.5	4	**20.06**
10011	20	8.5	4	**20.37**
10012	25	8.5	4	**21.94**
10013	30	8.5	4	**23.04**



BANDE BISCUIT SAVOIE
Cake roll pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10015	50	12	3.4	**24.77**
10016	60	12	3.4	**25.86**

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...



SAVARIN OUVERT
Savarin mould

Code	Ø cm	€
10017	12.5	**19.26**
10018	16	**22.01**



MOULE BISCOTTE LARGE
Wide loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10035	40	10	8	**32.71**
10037	50	10	8	**35.60**



BISCOTTE
Loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10020	20	9.5	8	**21.63**
10021	25	9.5	8	**23.16**
10022	30	9.5	8	**24.12**
10023	35	9.5	8	**24.68**
10024	40	9.5	8	**25.70**
10025	45	9.5	8	**27.27**
10026	50	9.5	8	**28.84**



MOULE À PAIN COMPLET
Wide loaf pan

Code	Long. cm	Larg. cm	Haut. cm	€
10050	14	8	8	**21.29**
10051	16	8	8	**22.19**
10052	18	8	8	**22.82**
10053	20	8	8	**23.42**
10054	22	8	8	**24.35**

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



PAIN DE MIE COUVERCLE
Covered bread pan

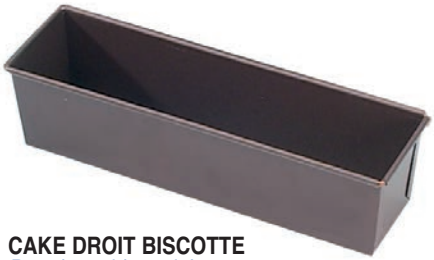
Code	Long. cm	Larg. cm	g	€
10070	16	8	250	**26.77**
10071	18	8.5	300	**28.12**
10072	25	9	500	**30.81**
10073	27	10	800	**33.83**
10074	29	11	1000	**40.17**

Les moules anti-adhésifs doivent être graissés lors des 2 ou 3 premières utilisations...



MOULE CUBE AVEC COUVERCLE
Pour pain surprise, club sandwich, brioche...
Cube mould

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10077	10	10	10	**32.72**
10078	12	12	12	**35.19**
10079	14	14	14	**37.84**
10080	16	16	16	**41.91**
10081	18	18	18	**44.90**



CAKE DROIT BISCOTTE
Bread mould, straight

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10085	12	8	7	**18.27**
10086	14	8	7	**18.56**
10087	16	8	7	**18.80**
10088	18	8	7	**20.63**
10089	20	8	8	**22.35**
10090	25	8	8	**25.08**
10091	30	8	8	**26.26**
10092	35	8	8	**29.41**
10093	40	8	8	**31.47**
10094	45	8	8	**32.66**
10095	50	8	8	**33.67**



MOULE CAKE DE VOYAGE
Non stick straight cake pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10619	18	4.5	4.5	**21.40**
10623	20	4	4	**22.33**
10624	20	5	5	**24.49**
10625	25	5	5	**26.44**
10627	30	5	5	**28.40**
10630	35	5	5	**30.83**



CAISSE GÉNOISE DROITE
Cake roll pan

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
10100	30	20	3.5	**20.27**
10101	35	25	3.5	**23.11**
10102	40	30	3.5	**25.84**
10103	50	35	5	**33.45**
10104	60	40	5	**38.77**





10632 - MOULE CAKE DE VOYAGE **35.50 €**
20 x 5 x 5 cm
Anti adhésif avec tube inox
Straight cake pan

1 moule 2 utilisations
- Avec tube + couvercle
- Avec languette sans le tube

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK

COLLECTION "CHAMBORD"
- Acier revêtement 2 couches



10130 - MANQUÉ Ø 26 x h 5 cm 9.05 €
Deep round plain cake pan



10133 - CAKE 26 x 9 x h 6.5 cm 8.46 €
Bread mould



10135 - PLAQUE À PIZZA Ø 34 8.70 €
Pizza sheet

MADE IN FRANCE



10131 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 28 x h 3 cm 7.70 €
10132 - TOURTIÈRE CANNELÉE Ø 31 x h 3 cm 8.60 €
Round fluted tart mould



10134 - MOULE CARRÉ 24 x 24 x h 5 cm 10.00 €
Square mould



10137 - PLAQUE À PÂTISSERIE 38 x 30 x h 1.5 cm 11.56 €
Pastry sheet

MOULES ANTI-ADHÉSIFS PERFORÉS
PERFORATED NON STICK MOULDS



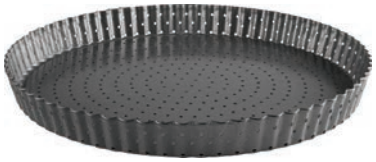
CAKE PERFORÉ
Cake mould

Code	Dim cm	h cm	€
10680	25 x 11	7	8.87
10681	30 x 11	7	9.72



MANQUÉ PERFORÉ
Deep mould cake pan

Code	Ø cm	h cm	€
10685	24	4.5	7.88
10686	26	4.5	11.84



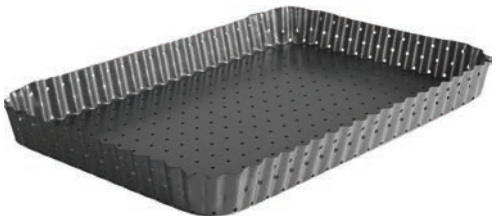
TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE FOND MOBILE
Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10688	20	2.6	8.36
10689	24	2.6	10.00
10690	28	2.6	11.77
10691	30	2.6	12.86

Acier revêtu
Revêtement anti adhésif WHITFORD
Meilleure circulation de l'air
Cuisson homogène



10695 - BANDE À TARTE 35 x 11 x h 2.6 cm 10.64 €
Cannelée, perforée, fond mobile.
Rectangular fluted tart mould removable bottom



10696 - TOURTIÈRE RECTANGLE 31 x 21 x h 3 cm 13.89 €
Cannelée, perforée, fond mobile.
Rectangular fluted tart mould removable bottom



10698 - PLAQUE À PÂTISSERIE 39 x 27 x h 2 cm 19.11 €
Perforée
Perforated pastry sheet

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



10145 - MOULE TOURTEAU FROMAGE 10.48 €
Ø 15 cm - h 4 cm
French cheese cake mould



MOULE CARRÉ
Square mould

Code	Long. cm	h cm	€
10150	21	8	22.48
10152	26	8	25.99



MOULE À MANQUÉ
avec charnière, fond amovible
Deep round cake pan removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10155	12	4	13.00
10156	16	4	14.03
10157	20	6.5	21.48
10158	24	6.5	22.33
10159	26	6.5	24.25
10161	28	6.5	25.11



MOULE À MANQUÉ HAUT
avec charnière, fond amovible
Deep round cake pan

Code	Ø cm	h cm	€
10168	12	9.5	16.54
10169	18	9	21.20
10171	22	9	25.24



10170 - MOULE À MANQUÉ HAUT 11.38 €
Ø 16 x h 12 cm
Deep round cake pan



10160 - MOULE COEUR 10.79 €
avec charnière, fond amovible
10 cm, h 4 cm
Heart mould removable bottom



10163 - MOULE OBLONG 20.00 €
avec charnière, fond amovible
30 x 12 x 7 cm
Oval mould, removable bottom



10162 - MOULE MINI CAKE 4.09 €
9 x 5 x h 4.5 cm
Cake mould

- Pour réaliser des mini cakes salés ou sucrés, mini pains, aspics, terrines etc...



MOULE TOURTIÈRE CANNELÉE
Fond amovible
Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10164	24	3	11.59
10166	28	3.5	14.32
10167	30	3.5	16.07

MOULES ANTI-ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICK



CANELÉ ALUMINIUM
Canelé mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€
10175	3.5	3.5	1	**4.56**
10176	4.5	4.5	1	**4.72**
10177	5.5	5	1	**4.96**



PLAQUE À MUFFINS, QUICHES, TARTELETTES
Muffins sheet

Code	Dim. plaque	Dim. moule	€
10180	35 x 26	12 x Ø 6.5	**16.66**
10181	27 x 18	6 x Ø 7	**13.73**



10183 - PLAQUE 12 MINI MUFFINS QUICHES, TARTELETTES... 14.03 €
Plaque 25 x 9 cm - Empreinte Ø 4.5 cm
Mini muffins sheet



10178 - MOULE KOUGLOFF 17.03 €
Ø 22 x h 11 cm
Kougloff mould





10184 - PLAQUE 12 MINI KOUGLOFFS 26.70 €
Plaque 35 x 26 x h 3.5 cm - Empreinte Ø 7 x h 3.5 cm
12 small kougloff sheet





10755 - MOULE À QUICHE P/10 35.17 €
Ø 10 cm - h 2.2 cm
Quiche mould



10185 - PLAQUE 6 DONUTS 14.58 €
Plaque 32 x 22 cm - Empreinte Ø 8 x h 3 cm
6 donuts sheet



10179 - PLAQUE 8 MINI CAKES 24.25 €
Plaque 34 x 28.5 x h 4 cm
Cake 11 x 6 x h 3 cm
8 cakes sheet



10190 - MOULE MADELEINE XXL 24.05 €
Plaque 25.5 x 17.5 cm - Empreinte 19.5 x 12 x h 4 cm
Big madeleine sheet

MOULES PETITS FOURS ANTI-ADHÉSIFS
"PETITS FOURS" NON STICK MOULDS



BÂTEAU CALISSON
Calisson boat

Code	Long cm	Cond	€
10250	6.2	25	**24.59**



BÂTEAU CREUX
Deep boat

Code	Long cm	Cond	€
10251	7	25	**39.42**



BRIOCHE FINE
Brioche small waves

Code	Ø cm	Cond	€
10252	3.5	25	**41.35**



BRIOCHE LARGE
Brioche

Code	Ø cm	Cond	€
10253	4.5	25	**35.35**



CAKE BOUCHON
Cork

Code	Ø cm	Cond	€
10254	2.5	12	**37.85**



CARRÉ À CÔTES
Square fluted

Code	Long cm	Cond	€
10255	3.5	25	**24.22**



CARRÉ UNI
Square

Code	Long cm	Cond	€
10257	3.5	25	**43.12**



LOSANGE
Lozenge

Code	Long cm	Cond	€
10258	6	25	**25.28**



OVALE CANNELÉ
Ovale fluted

Code	Long cm	Cond	€
10259	4.5	25	**23.50**



OVALE À CÔTES
Oval

Code	Long cm	Cond	€
10260	4.5	25	**23.50**



OVALE LONG
Oval

Code	Long cm	Cond	€
10261	5.1	25	**39.07**



OVALE STRIÉ
Oval

Code	Long cm	Cond	€
10262	5	25	**38.96**



RECTANGLE
Rectangle

Code	Long cm	Cond	€
10263	4.9	25	**25.27**



ROND CANNELÉ
Round fluted

Code	Ø cm	Cond	€
10264	4.5	25	**23.50**



ROND CREUX
Round deep

Code	Ø cm	Cond	€
10265	3.5	25	**25.28**



ROND MARGUERITE
Round flower

Code	Ø cm	Cond	€
10266	4.5	25	**23.50**



MILLASSON
Small flan

Code	Ø cm	Cond	€
10267	4.5	25	**56.40**



POMPONNETTE
Pomponnette

Code	Ø cm	Cond	€
10268	3	25	**35.02**



ROND UNI
Round plain

Code	Ø cm	Cond	€
10270	3.5	25	**25.80**
10271	4	25	**26.69**



SAVARIN
Savarin

Code	Ø cm	Cond	€
10272	3.5	12	**31.75**
10273	4	12	**34.13**
10274	4.5	12	**34.74**





MOULES ANTI ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICKS



10300 - BOITE DE 60 MOULES PETITS FOURS
Box of 60 "petits fours" moulds **55.41 €**



BABA OVALE ROYAL
Royal oval mould

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10310	7	4.5	2	25	**73.31**
10311	8	4.5	2	25	**81.03**



POMPONNETTE
Pomponnette mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10320	4	1.6	25	**42.64**
10321	4.5	1.8	25	**47.54**
10322	5	2.1	25	**52.61**
10323	5.5	2.2	25	**52.98**
10324	6	2.3	25	**56.43**
10325	6.5	2.4	25	**61.13**
10326	7	2.6	25	**67.10**



SAVARIN FERMÉ
Close plain savarin mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10335	5	1.2	12	**32.91**
10336	5.5	1.3	12	**40.07**
10337	6	1.5	12	**41.62**
10340	7.5	1.7	12	**47.50**
10341	8	2	12	**43.43**



SAVARIN OUVERT
Open plain savarin mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10350	7	1.5	12	**61.38**
10351	8	1.8	12	**52.39**



TARTELETTE RONDE CANNELÉE
Round fluted tartlet mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10370	6	1	25	**32.66**
10371	6.5	1	25	**42.57**
10372	7	1	25	**40.15**
10373	7.5	1.2	25	**42.15**
10374	8	1.2	25	**46.72**
10375	8.5	1.3	12	**28.75**
10376	9	1.5	12	**26.13**
10377	10	1.8	12	**29.94**
10378	11	2	12	**34.98**



TARTELETTE RONDE UNIE
Round plain tartlet mould

Code	Ø cm	h cm	Cond.	€ Le blister
10390	4.5	0.9	25	**21.54**
10391	5	0.9	25	**21.74**
10392	5.5	0.9	25	**23.82**
10393	6	1	25	**26.81**
10394	6.5	1	25	**28.16**
10395	7	1	25	**30.45**
10396	7.5	1.1	25	**32.89**
10397	8	1.2	25	**37.88**
10398	8.5	1.3	25	**39.07**
10399	9	1.3	12	**30.71**
10400	10	1.5	12	**31.93**



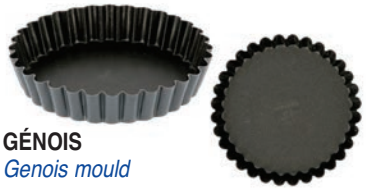
TARTELETTE RONDE UNIE CREUSE
Deep round plain tartlet mould

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10410	4.5	1.2	25	**30.27**
10411	5	1.2	25	**33.14**
10412	5.5	1.3	25	**33.53**
10413	6	1.5	25	**35.42**
10414	6.5	1.6	25	**45.39**
10415	7	1.7	25	**49.06**
10417	8	2	25	**71.09**



MILLASSON
Flan mould

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10430	6	1.7	25	**47.92**
10431	6.5	1.7	25	**52.10**
10432	7	1.7	25	**56.10**
10433	7.5	1.8	12	**29.88**
10434	8	1.8	12	**30.16**
10435	8.5	1.8	12	**30.82**
10436	9	1.9	12	**33.10**
10437	9.5	2	12	**33.81**
10438	10	2.1	12	**34.97**



GÉNOIS
Genois mould

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10440	8.5	1.6	12	**29.36**
10441	9.5	1.7	12	**34.68**
10442	10.5	1.8	12	**39.40**



DARIOLE RONDE
Round dariole mould

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10450	4.5	4.5	6	**29.65**
10451	5	5	6	**31.25**
10452	5.5	5.5	6	**32.49**
10453	6	6	6	**34.97**
10454	6.5	6.5	6	**37.03**
10455	7	7	6	**40.84**

MOULES ANTI ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICKS



BARQUETTE CANNELÉE
Fluted boat mould

Code	Long. cm	h cm	Cond	€ Le blister
10460	8.5	1	25	**34.41**
10461	10	1.1	12	**16.84**
10462	11	1.2	12	**19.12**
10463	12	1.3	12	**21.36**



BARQUETTE UNIE
Plain boat mould

Code	Long. cm	h cm	Cond	€ Le blister
10470	8	0.9	12	**20.14**
10471	9	1.2	12	**20.43**
10472	10	1.2	12	**23.47**
10473	11	1.2	12	**24.84**
10474	12	1.4	12	**27.03**
10475	15	1.9	12	**46.62**



FRIAND
Friand mould

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	Cond	€ Le blister
10480	8.6	4.3	1.2	25	**66.10**
10481	9.5	4.7	1.2	25	**61.60**
10482	9.8	5.2	1.4	25	**62.03**



BRIOCHE
Brioche mould

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10490	6	2.4	25	**36.93**
10491	6.5	2.4	25	**45.45**
10492	7	2.8	25	**44.13**
10496	7.5	2.8	12	**23.63**
10497	8	3.2	12	**26.06**
10498	9	3.6	6	**14.25**



BRIOCHE COTES FINES
Small waves brioche mould

Code	Ø cm	h cm	Cond	€ Le blister
10500	5.5	1.5	25	**36.74**
10501	6	2	25	**43.51**
10502	6.5	2.1	25	**44.02**
10503	7	2.4	25	**44.62**
10504	7.5	2.5	12	**26.97**
10505	8	3	12	**37.30**
10506	9	3.2	12	**41.57**



BRIOCHE FOND PLAT
Brioche mould

Code	Ø cm	h cm	€
10520	10	4	**4.11**
10521	12	4.5	**6.55**
10522	14	5	**6.83**
10523	16	6.5	**7.16**
10524	18	7.3	**8.27**
10525	20	7.9	**11.51**
10526	22	8.6	**15.50**
10527	24	10	**16.18**



MANQUÉ ROND UNI
Deep round plain cake pan

Code	Ø cm	h cm	€
10535	10	3	**4.99**
10536	12	3.2	**6.27**
10537	14	3.5	**7.32**
10538	16	3.7	**7.54**
10539	18	4	**9.54**
10540	20	4	**11.21**
10541	22	4.2	**11.98**
10542	24	4.2	**13.35**
10543	26	4.5	**14.75**
10544	28	4.5	**16.40**
10545	30	4.7	**19.46**
10546	32	5	**20.52**
10547	34	5.2	**23.73**
10548	36	5.5	**26.16**
10549	40	5.5	**30.37**



TOURTIÈRE UNIE
Round plain tart mould

Code	Ø cm	h cm	€
10560	12	2.1	**5.21**
10561	14	2.2	**5.89**
10562	16	2.2	**7.44**
10563	18	2.3	**8.10**
10564	20	2.3	**9.87**
10565	22	2.3	**11.21**
10566	24	2.3	**12.36**
10567	26	2.3	**13.97**
10568	28	2.3	**14.64**
10569	30	2.5	**16.52**
10570	32	2.7	**18.68**



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND FIXE
Round fluted tart mould

Code	Ø cm	h cm	€
10575	16	2	**7.88**
10576	18	2.2	**8.27**
10577	20	2.5	**7.88**
10578	22	2.5	**9.75**
10579	24	2.5	**10.55**
10580	26	2.5	**11.70**
10581	28	2.5	**12.73**
10582	30	2.5	**14.47**
10583	32	2.5	**15.05**



TOURTIÈRE FRUITS FRAIS
Round fluted fruit tart mould

Code	Ø cm	h cm	€
10590	20	2.5	**12.27**
10592	24	2.5	**15.31**
10593	26	2.5	**17.06**
10594	28	2.5	**18.64**

MOULES ANTI ADHÉSIFS
MOULDS, NON STICKS



TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE
Round fluted tart mould removable bottom

Code	Ø cm	h cm	€
10595	20	2.5	**11.67**
10596	22	2.5	**14.81**
10597	24	2.5	**16.54**
10598	26	2.5	**19.38**
10599	28	2.5	**22.02**
10600	30	2.5	**23.83**
10601	32	2.5	**25.54**



10603 - MANQUÉ COEUR **12.83 €**
16 x 15 x 3.5 cm
Heart mould



10604 - MANQUÉ COEUR CANNELÉ
23 cm - ht 3 cm **15.57 €**
Fluted heart mould



KOUGLOFF
Kugelhopf mould

Code	Ø cm	h cm	€
10605	16	7	**48.62**
10606	20	10	**53.42**
10607	24	12	**61.77**



MOULE TROIS FRÈRES
"Trois frères" ring mould

Code	Ø cm	h cm	€
10616	16	4 .5	**44.56**
10617	20	4	**52.24**
10618	22	4	**20.93**





MOULE À TARTE TATIN
Tatin mould
Moule très épais pour une Diffusion régulière de la chaleur. Permet le travail du caramel directement dans le moule.

Code	Ø cm	h cm	€
10611	24	4	**69.33**
10612	28	4.5	**98.93**





MOULE À TARTE TATIN
Tatin mould
Acier inoxydable, bord large, revêtement intérieur anti-adhérent 3 couches.Tous feux dont induction

Code	Ø cm	h cm	€
10621	24	6	**33.20**





10633 - MINI PÂTÉ EN CROUTE LONG UNI
Dim. : 50 x 4 x h 6 cm **51.66 €**
Mini rectangular pate plain mould



PATÉ EN CROUTE LONG UNI
A charnières avec fond démontable
Rectangular pate mould with ridges

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
10636	30	8	8	**50.60**
10637	35	8	8.5	**52.80**
10638	40	8	8.5	**55.19**
10639	50	8	9	**57.88**



10655 - PLAQUE MADELEINES
35.8 x 19.7 cm - 12 madeleines de 80 mm
12 madeleines sheet **19.05 €**



10657 - PLAQUE MADELEINETTES
39.5 x 12.5 cm - 20 madeleinettes de 42 mm
20 madeleines sheet **15.10 €**



10659 - PLAQUE COQUES - 33 x 18 cm
8 coques de 65 mm **50.00 €**
8 biscuits sheet

MOULES SILICONE “SILMAE”

SILICONE MOULDS

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION

La plaque 600 x 400 mm

Silicone tray 600 x 400 mm

EASY TARTES
Permet de réaliser des recettes salées et sucrées sans fonçage de la pâte...

Making sweet & savoury recipes without shaping the dough...

NOUVEAUTÉS





50370 - **24 TARTES CARRÉES** **88.60 €**
80 x 80 x h 20 mm - 72 ml
24 squared pies





MOULE OURSONS
59 x 35 x 18 mm - 21 ml
Bear mould

Code	Plaque mm	Nbre emp.	€
50360	300 x 200	16	**22.64**
50361	600 x 400	64	**88.60**





50371 - **24 TARTES FINGER** **88.60 €**
145 x 33 x h 20 mm - 63 ml
24 finger pies

La plaque 400 x 300 mm

Silicone tray 400 x 300 mm









50372 - **24 TARTES RONDES** **88.60 €**
Ø 90 x h 15 mm - 58 ml
24 rond pies

50365 - **12 BARQUETTES** **70.66 €**
126 x 51 x h 26 mm - 117 ml
12 barquette mould

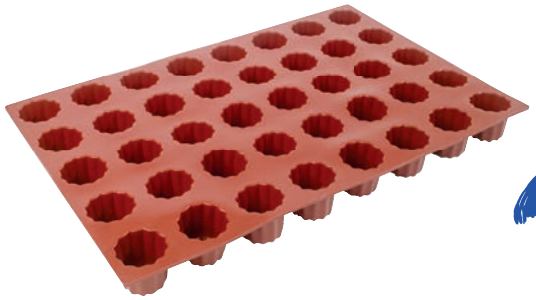
MOULES SILICONE “SILMAE”

SILICONE MOULDS

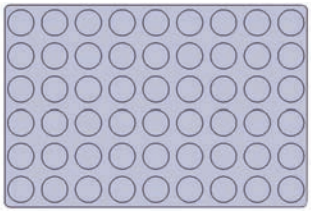
Maé INNOVATION

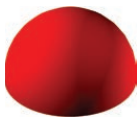
La plaque 600 x 400 mm — 88.60 €

Silicone tray 600 x 400 mm

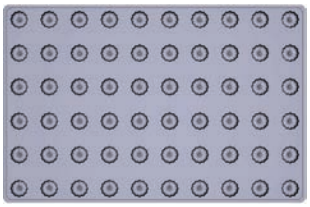


MADE IN FRANCE



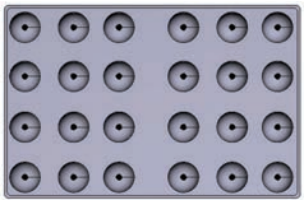


50308 - **54 DOMES**
54 Dome
Ø 50 x 25 mm - 33 ml



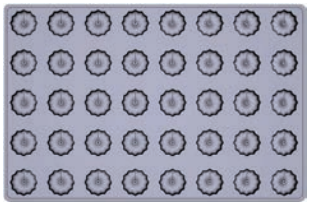


50300 - **60 MINI CANELÉS**
60 Mini canele
Ø 35 x 37.5 mm - 28 ml



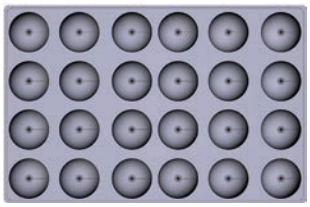


50310 - **24 DOMES**
24 dome
Ø 58 x 30 mm - 58 ml



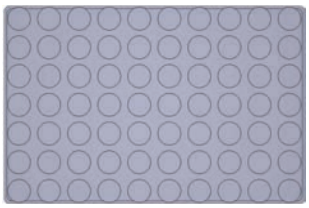


50302 - **40 CANELÉS**
40 canele
Ø 55 x 50 mm - 74 ml



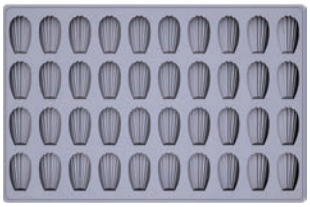


50311 - **24 DOMES**
24 dome
Ø 75 x 40 mm - 120 ml



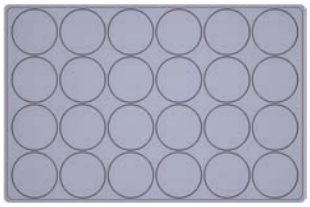


50305 - **70 FLORENTINS**
70 florentin
Ø 45 x 4 mm - 6 ml



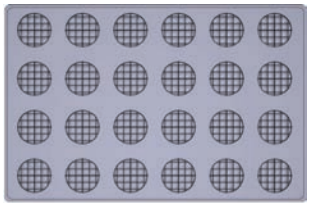


50313 - **40 MADELEINES**
40 madeleine
76 x 44 x 18 mm - 31 ml



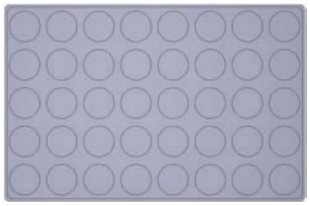


50306 - **24 FLORENTINS**
24 florentin
Ø 88 x 3 mm - 21 ml



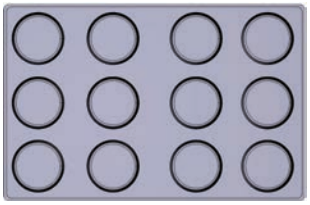


50315 - **24 CYLINDRES FOND MATELASSÉ**
24 cylinder
Ø 70 x 40 mm - 120 ml





50307 - **40 FLORENTINS**
40 florentin
Ø 60 x 4 mm - 11.5 ml





50317 - **15 TATINS**
15 tatin
Ø 100 x 35 mm - 249 ml

MOULES SILICONE “SILMAE”

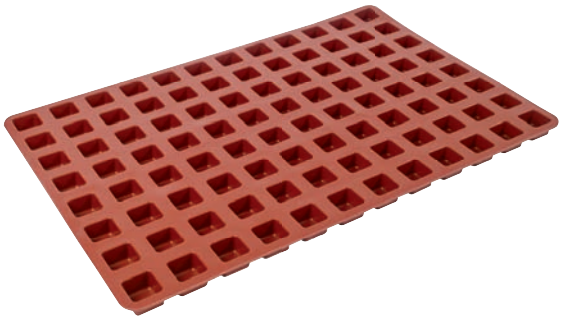
SILICONE MOULDS

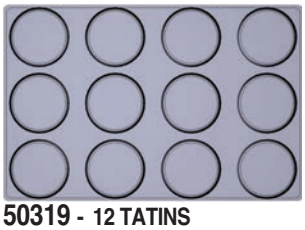
Maé INNOVATION

La plaque 600 x 400 mm — 88.60 €

Silicone tray 600 x 400 mm

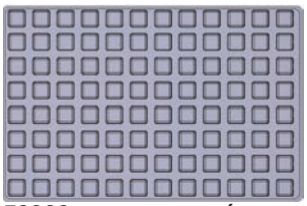
MADE IN FRANCE

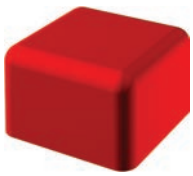




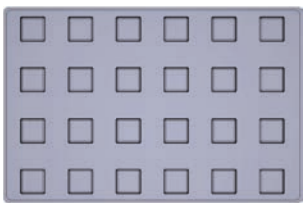


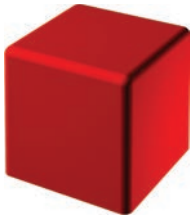
50319 - 12 TATINS
12 tatin
Ø 120 x 35 mm - 366 ml



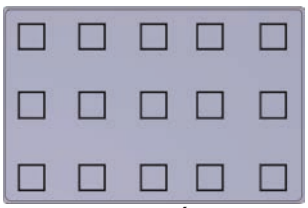


50322 - 96 MINI CARRÉS
96 mini square
31 x 31 x 20 mm - 20 ml



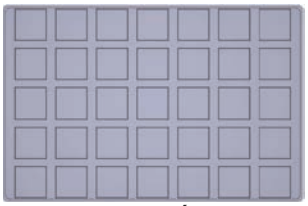


50323 - 24 CUBES
24 cube
50 x 50 x 48 mm - 113 ml



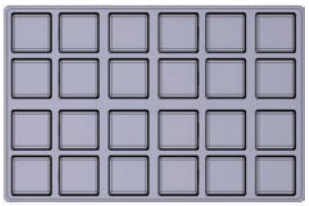


50324 - 15 CARRÉS HAUTS
15 cube
50 x 50 x 70 mm - 155 ml



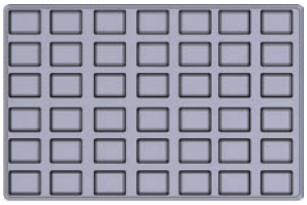


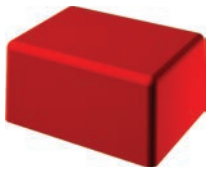
50326 - 35 CARRÉS BAS
35 cube
62 x 62 x 31 mm - 120 ml



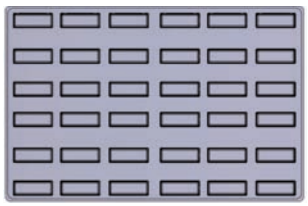


50327 - 24 CARRÉS BAS
24 cube
80 x 80 x 20 mm - 125 ml



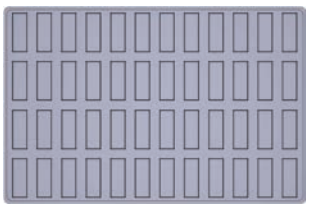


50330 - 42 CAKES
42 cake
60 x 45 x 30 mm - 74 ml



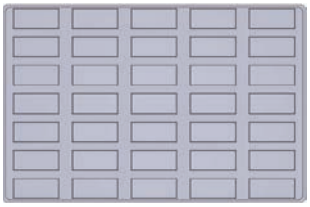


50331 - 36 CAKES
36 cake
75 x 27 x 28 mm - 48 ml



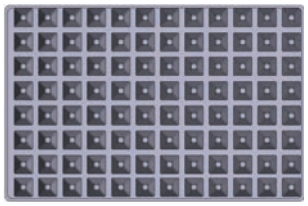


50332 - 48 CAKES
48 cake
78 x 30 x 30 mm - 67 ml





50333 - 35 CAKES
35 tatin
90 x 40 x 30 mm - 104 ml





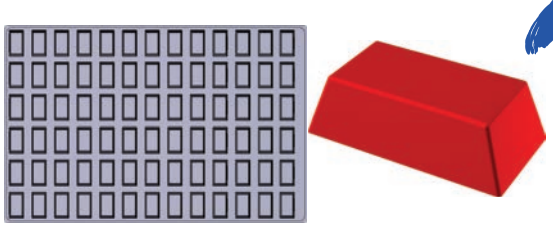
50335 - 96 MINI PYRAMIDES
96 mini pyramide
35 x 35 x 22 mm - 13 ml

MOULES SILICONE “SILMAE”
SILICONE MOULDS

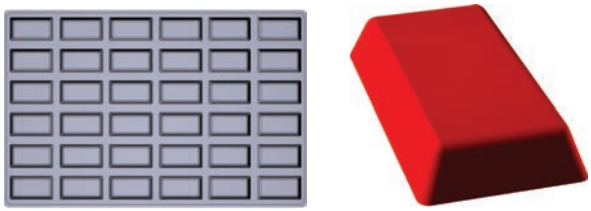
Maé INNOVATION

La plaque 600 x 400 mm — 88.60 €
Silicone tray 600 x 400 mm

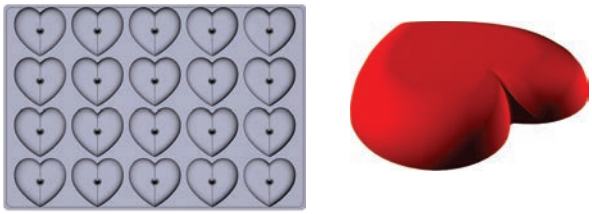
MADE IN FRANCE



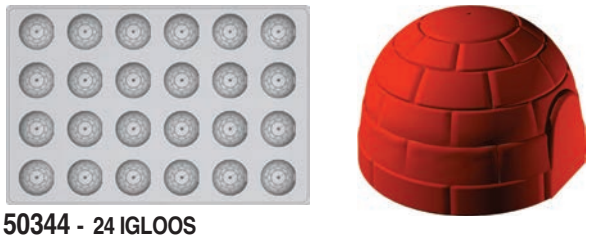
50338 - 78 MINI FINANCIERS
78 Mini financier
48.5 x 25.3 x 14.6 mm - 15 ml



50339 - 36 FINANCIERS
36 financier
87 x 49 x 15 mm - 50 ml



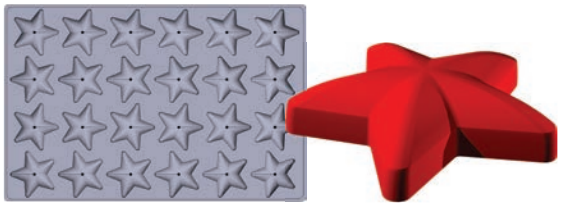
50342 - 20 COEURS
20 heart
102 x 96 x 17.8 mm - 110 ml



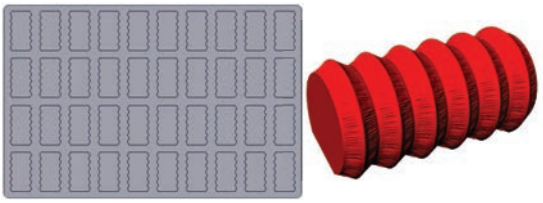
50344 - 24 IGLOOS
24 igloo
Ø 70 x 45 mm - 130 ml



50345 - 24 COQUILLES
24 coquille
85.3 x 87 x 30 mm - 85 ml



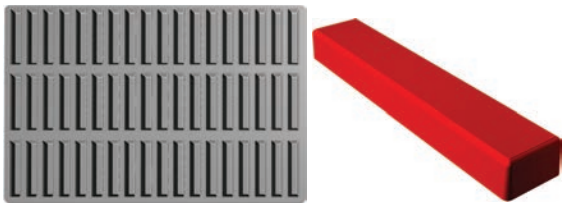
50346 - 24 ÉTOILES
24 star
Ø 95 x 20 mm - 59 ml



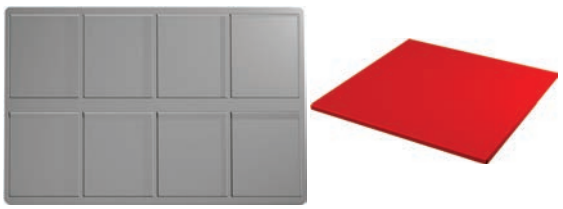
50347 - 40 LAMPIONS
40 lampion
80 x 42 x 37 mm - 90 ml



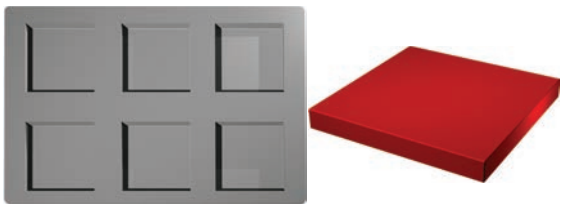
50350 - 12 GÉNOISES & INSERTS RECTANGLES
12 rectangle
174 x 68 x 15 mm - 177 ml



50351 - 54 GÉNOISES & INSERTS RECTANGLES
54 rectangle
110 x 21 x 12 mm - 26.5 ml



50353 - 8 GÉNOISES & INSERTS CARRÉS
8 square
145 x 145 x 8 mm - 190 ml

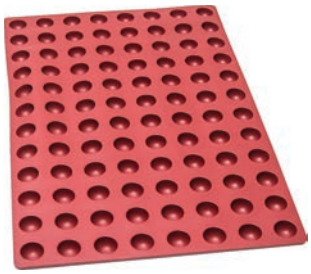


50354 - 6 GÉNOISES & INSERTS CARRÉS
6 square
135 x 135 x 15 mm - 273 ml

MOULES SILICONE “SILMAE”
SILICONE MOULDS

Maé INNOVATION

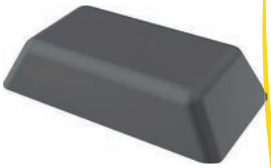
La plaque 600 x 400 mm — 88.60 €
Silicone tray 600 x 400 mm




50309 - 96 MINI DOMES
96 domes
Ø 31 x h 17 mm - 9 ml




50312 - 24 DOMES
24 domes
Ø 70 x h 35 mm - 90 ml

50329 - 36 CAKES
36 cakes
82 x 43 x h 24 mm - 72 ml




50337 - 72 FINANCIERS
72 financiers
50 x 26 x h 11 mm - 11 ml




50316 - 8 TATINS
8 tatins
Ø 132 x h 50 mm - 605 ml




50340 - 40 MUFFINS
40 muffins
Ø 49 x h 30 mm - 45 ml




50341 - 24 MUFFINS
24 muffins
Ø 73 x h 49 mm - 169 ml




50314 - 78 MADELEINES
78 madeleines
48 x 34 x h 15 mm - 9 ml




50321 - 24 MADELEINES
24 madeleines
100 x 62 x h 29 mm - 90 ml

La plaque 400 x 300 mm — 70.66 €
Silicone tray 400 x 300 mm




50325 - 3 MADELEINES à partager
3 madeleines
200 x 120 x h 40 mm - 420 ml

MADE IN FRANCE

MOULES FLEXIBLES NATURAE

SUPPLE MOULDS NATURAE

- Développez votre créativité avec la nouvelle gamme NATURAE Silikomart Professionnal. Les trompes l'oeil, les feuilles et les formes géométriques vous permettrons de réaliser des plats originaux.
- *Develop your creativity with the new NATURAE Silikomart Professional range. The elements of nature, leaves and geometric shapes will allow you to make original dishes.*

-60°C +230°C

LA PLAQUE
470 x 270 mm





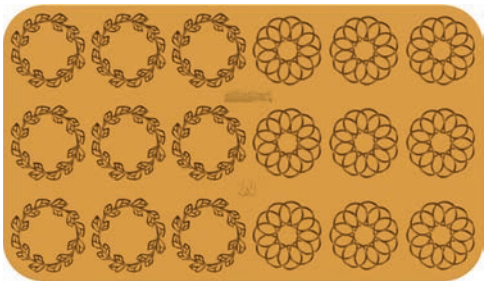
10756 - 20 PLUMES **31.50 €**
10 plumes 121 x 28 mm
10 plumes 79 x 23 mm
20 feathers





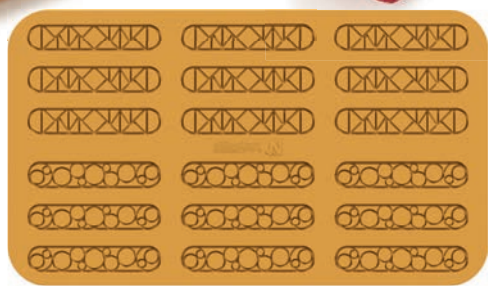
10757 - 24 BRANCHES - EDEN **31.50 €**
12 branches 73 x 47.5 mm
12 branches 73 x 33 mm
24 eden decorations





10758 - 18 COURONNES - CORONA **31.50 €**
9 couronnes Ø 68 mm
9 couronnes Ø 77 mm
18 crowns

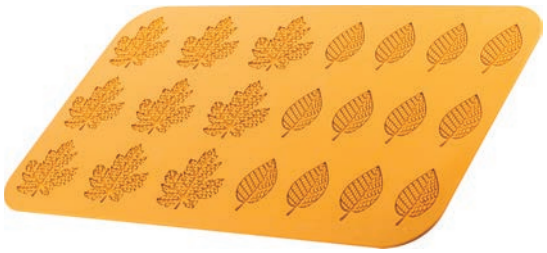




10759 - 18 DÉCORS ÉCLAIRS **31.50 €**
131 x 26 mm
18 éclairs decorations

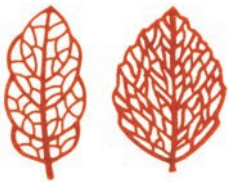






10760 - 21 FEUILLES "BOIS" **26.33 €**
9 feuilles 60 x 37 x h 1.5 mm - 2.8 ml
12 feuilles 71 x 69 x h 1.5 mm - 1.2 ml
21 leaves







10761 - 24 FEUILLES "FORET" **26.33 €**
12 feuilles 66 x 30 x h 1.5 mm - 1.1 ml
12 feuilles 62 x 43 x h 1.5 mm - 1.7 ml
24 leaves

MOULES FLEXIBLES NATURAE

SUPPLE MOULDS NATURAE



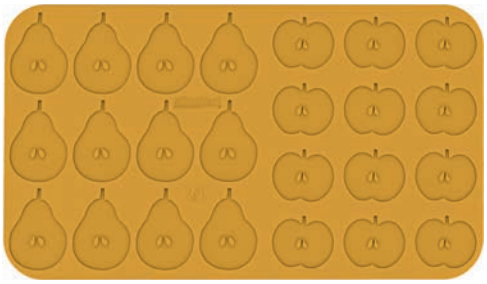
10771 - 16 ARÊTES POISSON **31.50 €**
104.5 x 35.4 x h 4 mm - 4 ml
16 fishbones



10774 - 8 RONDS PETITES HERBES **31.50 €**
Ø 100 x h 8 mm - 43 ml
8 herbs

LA PLAQUE
470 x 270 mm





10778 - 12 POIRES & POMMES **31.50 €**
12 poires 80 x 56 x h 15 mm *12 pears*
12 pommes 60 x 51 x h 15 mm *12 apples*





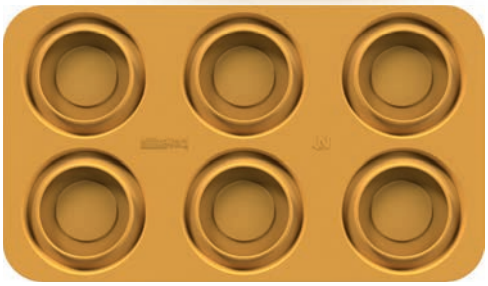
10779 - 12 RONDS FEUILLE DE CHOUX **31.50 €**
Ø 70 x h 5 mm - 12 ml
Cabbage leaves





10793 - 9 FLEURS GM & 25 FLEURS PM **31.50 €**
9 GM Ø 84 x h 15 mm
25 PM Ø 46 x h 15 mm
9 & 25 flowers





10762 - 6 ASSIETTES - PIATO **31.50 €**
Ø 115 x h 15 mm - 80 ml
6 plates

MOULES FLEXIBLES NATURAE
SUPPLE MOULDS NATURAE







LA PLAQUE
470 x 270 mm

10763 - 9 SÉRIES DE CERCLES **31.50 €**
Ø 22 x h 5.5 mm - 2 ml
Ø 58 x h 5.5 mm - 11 ml
Ø 100 x h 5.5 mm - 25 ml
9 circles series







10764 - 9 SÉRIES DE DISQUES **31.50 €**
Ø 100 x h 5.5 mm - 40 ml
9 discs series







10765 - 8 SÉRIES DE CARRÉS **31.50 €**
20 x 20 x h 5.5 mm - 2 ml
56 x 56 x h 5.5 mm - 12 ml
98 x 98 x h 5.5 mm - 30 ml
8 square series





10766 - 8 SÉRIES DE CARRÉS **31.50 €**
48.5 x 48.5 x h 5.5 mm - 12 ml
98 x 98 x h 5.5 mm - 48 ml
8 square series







10767 - 12 SÉRIES DE TRIANGLES **31.50 €**
42.4 x 37.6 x h 5.5 mm - 5 ml
110.5 x 97 x h 5.5 mm - 25 ml
12 triangles series







10768 - 12 SÉRIES DE TRIANGLES **31.50 €**
103 x 95 x h 5.5 mm - 10.5 ml
12 triangles series

MOULES FLEXIBLES NATURAE
SUPPLE MOULDS NATURAE



10752 - 12 CAROTTES **17.64 €**
78 x 23 x h 23 mm - 20 ml
12 carrots



10775 - 12 OS À MOELLE RONDS **17.64 €**
50/45/51.5 x 52.5/57/52 x h 18.5 mm - 25 ml
12 osso buco

LA PLAQUE
300 x 175 mm





10769 - 12 TENTACULES POULPE **23.95 €**
60 x 55 x h 20 mm - 20 ml
12 octopus

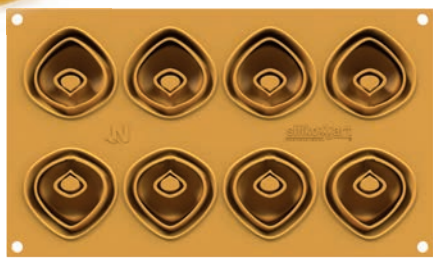


10777 - 9 OS À MOELLE LONGS **17.64 €**
31 x 90 x h 26.5 mm - 32ml
12 bones



10772 - 12 LANGOUSTINES **23.95 €**
81 x 42 x h 14.5 mm - 20 ml
12 lobstair tail





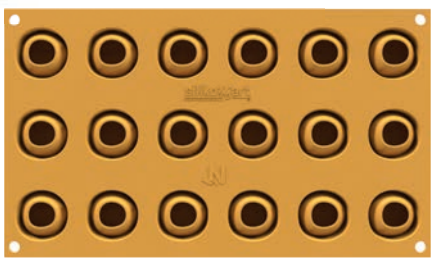
10740 - 8 TORTELLINOS **17.64 €**
Ø 54 x h 22 mm - 20 ml
8 tortellinos







10753 - 12 TOMATES **17.64 €**
Ø 43 x h 28 mm - 24 ml
12 tomatoes



10742 - 18 TOMATES CERISES **17.64 €**
Ø 31 x h 25 mm - 14 ml
18 cherry tomatoes

MOULES FLEXIBLES NATURAE
SUPPLE MOULDS NATURAE



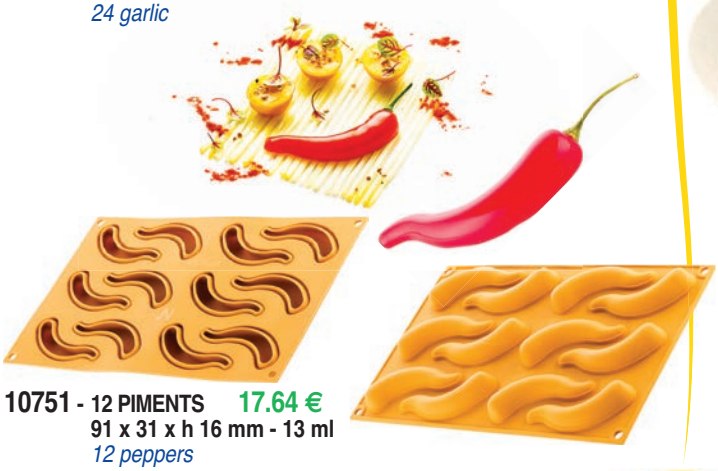
10750 - 12 ÉPIS DE MAIS **17.64 €**
68.5 x 26.4 x h 21.2 mm - 20 ml
12 corn ears



10741 - 10 TRANCHES CITRON **17.64 €**
65 x 35 x h 14 mm - 14 ml
10 lemon slices



10743 - 24 GOUSSES D'AIL **17.64 €**
19.6 x 33 x h 19.7 mm - 4 ml
24 garlic



10751 - 12 PIMENTS **17.64 €**
91 x 31 x h 16 mm - 13 ml
12 peppers

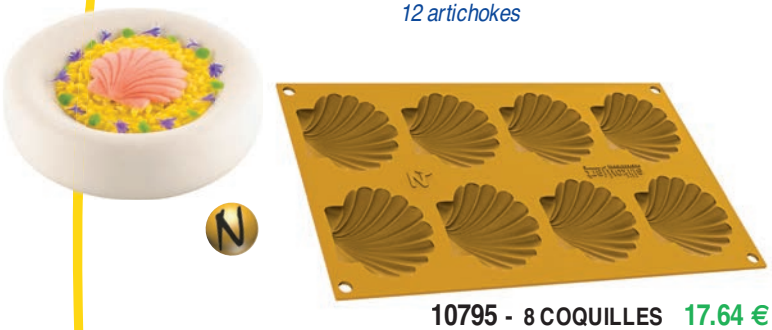
LA PLAQUE
300 x 175 mm



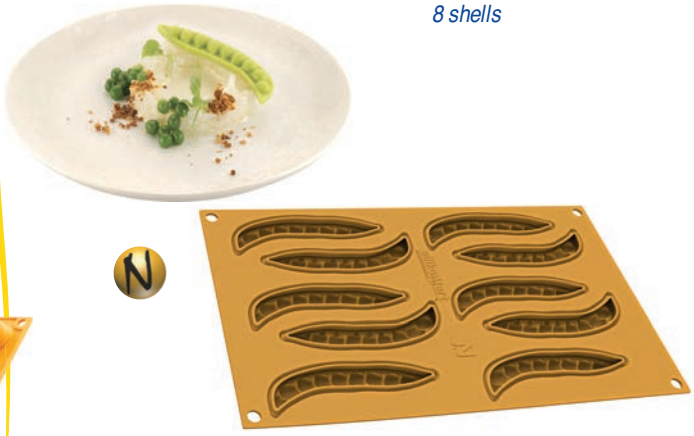
10794 - 16 CchampignonS **17.64 €**
8 champignons 59 x 36 x h 18 mm - 13 ml
8 champignons 53 x 46 x h 22 mm - 20 ml
16 mushrooms



10796 - 12 ARTICHAUTS **17.64 €**
61 x 41 x h 28 mm - 28 ml
12 artichokes



10795 - 8 COQUILLES **17.64 €**
72 x 65 x h 8.5 mm - 15 ml
8 shells



10797 - 10 COSSES PETITS POIS **17.64 €**
110 x 35 x h 12 mm - 13 ml
10 pea pods

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”
SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”









10810 - BRIOCHE **6.60 €**
Ø 140 x ht 50 mm
Brioche



10815 - BRIOCHE **12.50 €**
Ø 220 x ht 80 mm - 1.7 L
Brioche



10818 - MANQUÉ UNI HAUT **12.50 €**
Ø 180 x ht 65 mm - 1.5 L
High round plain cake pan



MANQUÉ UNI
Round plain cake pan

Code	Ø cm	h mm	Vol. L.	€
10820	180	40	1.00	12.50
10821	200	40	1.05	12.50
10822	220	42	1.40	12.50
10823	240	42	1.70	12.50
10824	260	45	2.20	12.50
10825	280	47	2.50	13.88
10826	260	55	2.50	12.50



TOURTIÈRE CANNELÉE
Round fluted tart mould

Code	Ø mm	h mm	Vol. L.	€
10835	240	30	1.25	12.50
10836	260	30	1.30	12.50
10837	280	32	1.75	13.88



CAKE
Cake mould

Code	dim. mm	h mm	Vol. L	€
10840	240 x 105	65	1.50	12.50
10841	260 x 100	70	1.55	12.50
10843	300 x 100	70	1.70	13.88



10848 - PLAT À ROTIR RECTANGLE **13.88 €**
280 x 220 x ht 40 mm - 2.25 L
Brioche



10849 - CARRÉ **13.88 €**
228 x 228 x ht 50 mm - 2.3 L
Square mould

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”
SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”



10850 - COEUR 12.50 €
220 x 218 x ht 40 mm - 1.25 L
Heart mould



10852 - COEUR BOMBÉ 12.50 €
205 x 186 x ht 54 mm - 1.1 L
Convex heart



10853 - KOUGLOFF 13.88 €
Ø 220 x ht 110 mm - 2.2 L
Kugelhopf mould



10855 - TOURNESOL 15.28 €
Ø 260 x ht 70 mm - 2.25 L
Sun flower



10856 - SAVARIN 12.50 €
Ø 240 x ht 55 mm - 1.55 L
Savarin



10857 - MARGUERITE 12.50 €
Ø 220 x ht 45 mm - 1.3 L
flower mould



10858 - ROSE 15.28 €
Ø 220 x ht 100 mm - 2.25 L
Rose



10859 - SAVARIN 12.50 €
Ø 240 x ht 60 mm - 1.25 L
Savarin mould



10860 - CAKE ROSE 15.28 €
300 x 145 x h 80 mm - 2.5 L
Plumcake rose



10861 - CAKE DÉCORÉ 13.88 €
300 x 145 x h 80 mm - 2.5 L
Plumcake ornament

MOULES SOUPLES “UNIFLEX”

SUPPLE MOULDS “UNIFLEX”





10862 - ÉTOILE 8 BRANCHES **12.50 €**
Ø 260 x h 50 mm - 1.8 L
Star mould



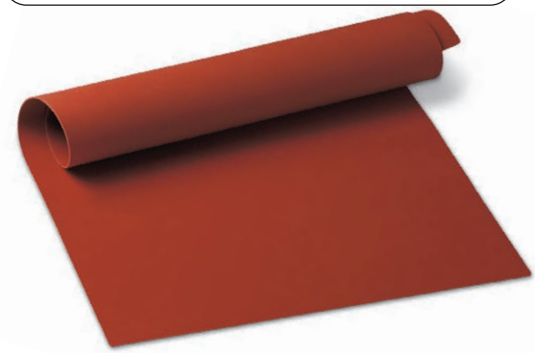
10865 - ÉTOILE 6 BRANCHES **12.50 €**
Ø 260 x h 40 mm - 1.2 L
Star mould



10867 - SAPIN **12.50 €**
280 x 200 x h 40 mm - 1.05 L
Christmas tree mould



10873 - CHARLOTTE **12.50 €**
Ø 180 x h 60 mm - 1.35 L
Charlotte mould

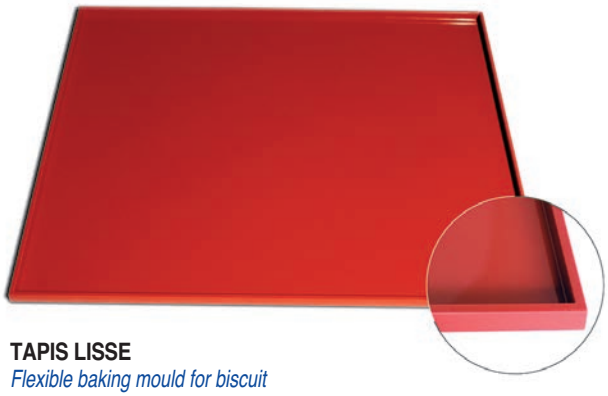


FEUILLE SILICONE
Baking mat no-stick

	Code	Dim. en mm	€
N	**10807**	510 x 310	**19.23**
	10808	400 x 300	**15.00**
	10809	600 x 400	**23.13**



11065 - TAPIS LISSE **31.25 €**
560 x 360 x h 20 mm
Flexible baking mould for biscuit



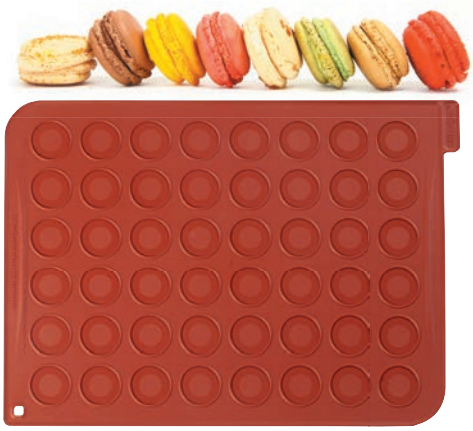
TAPIS LISSE
Flexible baking mould for biscuit

	Code	Dim. en mm	€
	11080	422 x 352 x h 8	**22.65**
	11081	546 x 352 x h 8	**27.78**
N	**10803**	325 x 325 x h 10	**15.38**

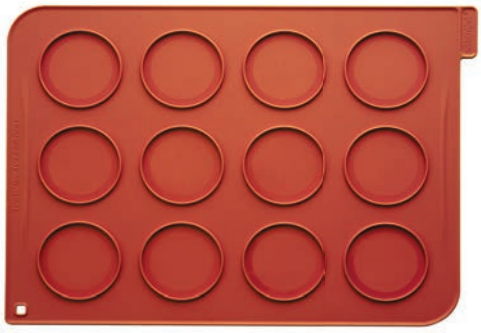
- Pour la cuisson au four et à la congélation de - 70°C à + 230°C.
- Grâce à ses bords, permet d'étaler ou de couler tous types de préparations avec une épaisseur toujours constante : biscuit, joconde, crème brulée, croustillant de nougatine, caramels, pâtes de fruits, ganache...

PLAQUES MACARONS SILICONE
SILICON MOULDS



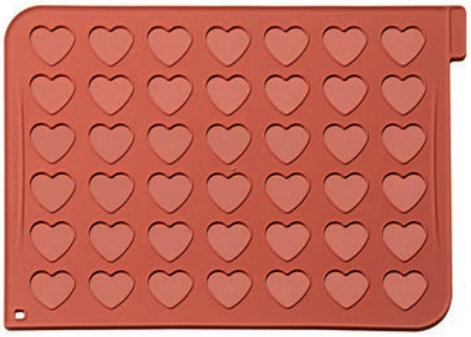


- Plaque en silicone avec empreintes pour confectionner des macarons bien réguliers.
- Permet d'obtenir des macarons de forme parfaite, sans débordement.
- Peut également être utilisée pour la cuisson de meringues, cookies, sablés, whoopies.
- Cette plaque flexible et anti-adhérente s'utilise de -60°C à +230°C.
- Lavable au lave-vaisselle.

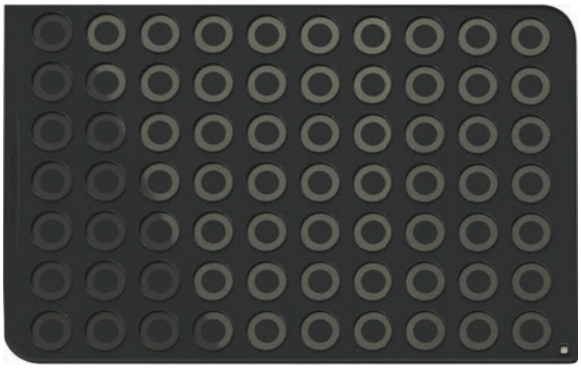


10800 - PLAQUE MACARONS **15.70 €**
48 empreintes - Ø 35 mm
Dim plaque 40 x 30 cm
Macaroons sheet

10802 - PLAQUE MACARONS **15.70 €**
12 empreintes - Ø 70 mm
Dim plaque 40 x 30 cm
Macaroons sheet







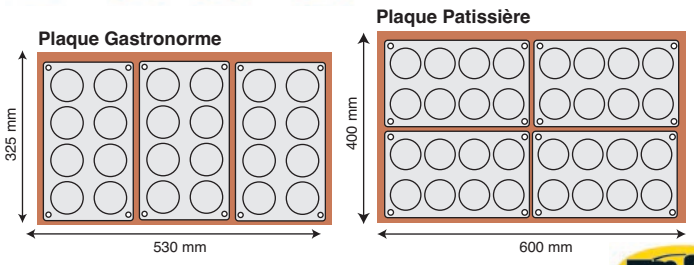
10801 - PLAQUE MACARONS COEURS **15.70 €**
42 empreintes - 38.5 x 35 mm
Dim plaque 40 x 30 cm
Macaroons sheet

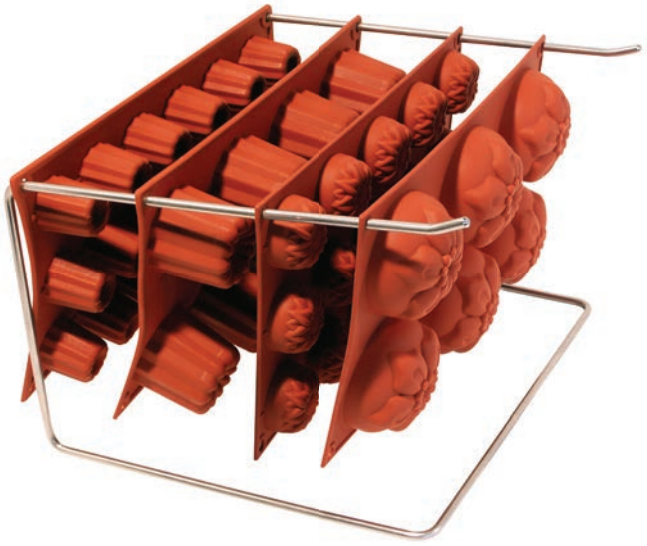
10805 - PLAQUE MACARONS PRO **26.13 €**
70 empreintes - Ø 40 mm
Dim plaque 58 x 38 cm
Macaroons sheet

MOULES FLEXIBLES "SILICON FLEX"
SUPPLE MOULDS "SILICON FLEX"







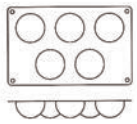


10890 - ÉGOUTTOIR FIL INOX **27.10 €**
290 x 280 x 195 mm
Stainless steel drip useful siliconflex moulds

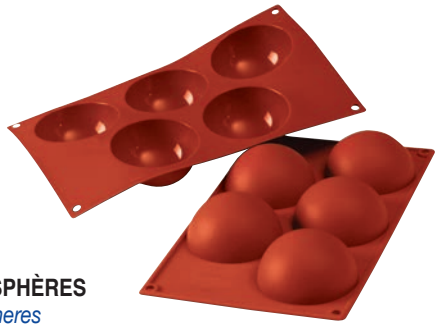
MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

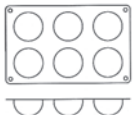
La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



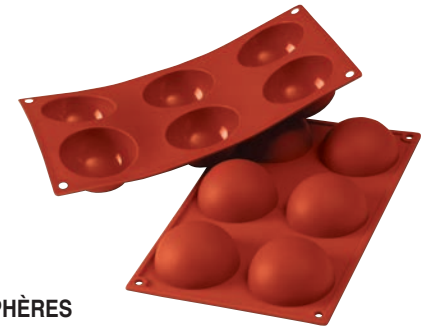
Ø80 - h 40 mm
120 ml



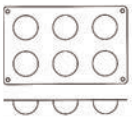
10900 - 5 DEMI SPHÈRES
5 half spheres



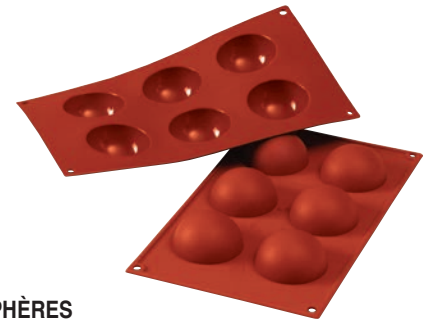
Ø70 - h 35 mm
80 ml



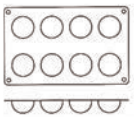
10903 - 6 DEMI SPHÈRES
6 half spheres



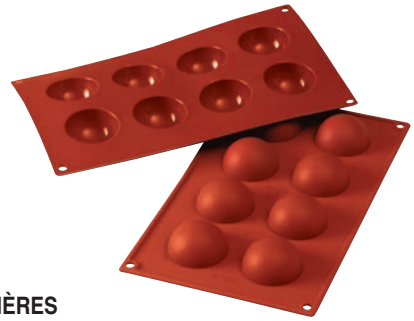
Ø60 - h 30 mm
60 ml



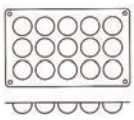
10905 - 6 DEMI SPHÈRES
6 half spheres



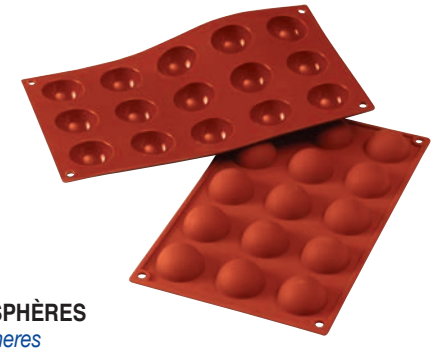
Ø50 - h 25 mm
30 ml



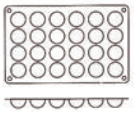
10907 - 8 DEMI SPHÈRES
8 half spheres



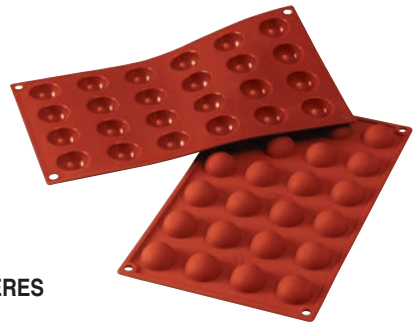
Ø40 - h 20 mm
20 ml



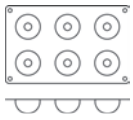
10909 - 15 DEMI SPHÈRES
15 half spheres



Ø30 - h 15 mm
10 ml



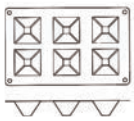
10911 - 24 DEMI SPHÈRES
24 half spheres



Ø75 - h 40 mm
115 ml



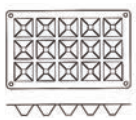
10912 - 6 DEMI SPHÈRES
6 half spheres



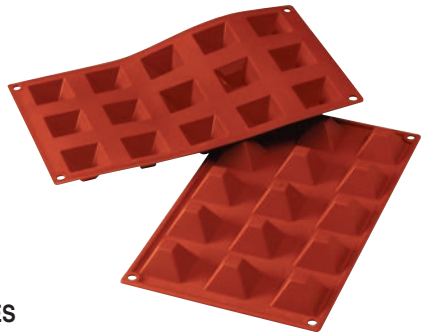
71 x 71 - h 40 mm
90 ml



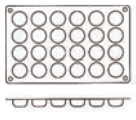
10915 - 6 PYRAMIDES
6 pyramids



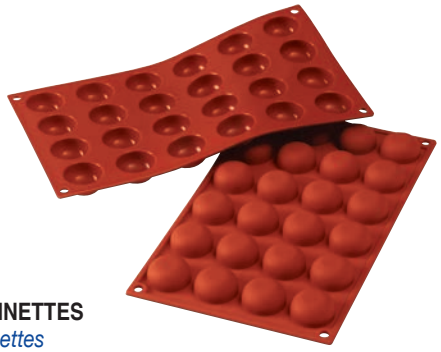
36 x 36 - h 22 mm
20 ml



10918 - 15 PYRAMIDES
15 pyramids



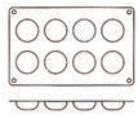
Ø 34 - h 16 mm
18 ml



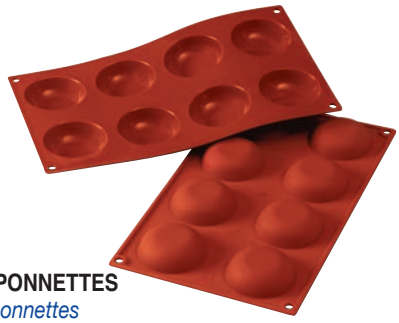
10922 - 24 POMPONNETTES
24 pomponnettes

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

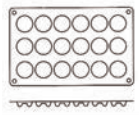
La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



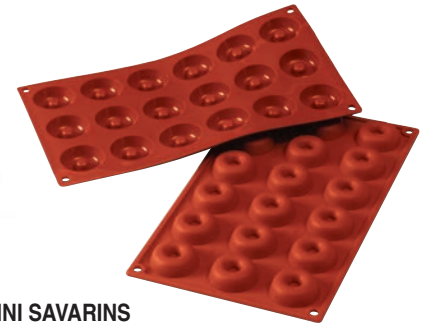
Ø 60 - h 20 mm
40 ml



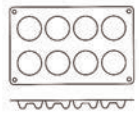
10923 - **8 POMPONNETTES**
8 pomponnettes



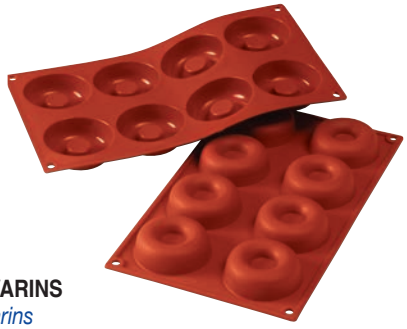
Ø 41 - h 12 mm
18 ml



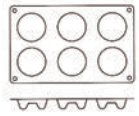
10925 - **18 MINI SAVARINS**
18 mini savarins



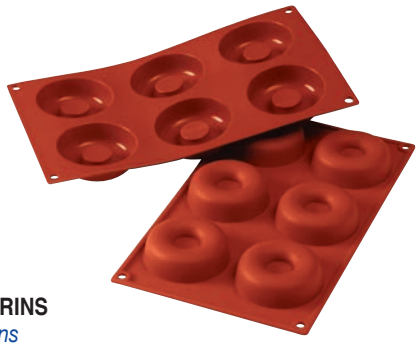
Ø 65 - h 21 mm
50 ml



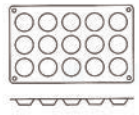
10928 - **8 SAVARINS**
8 savarins



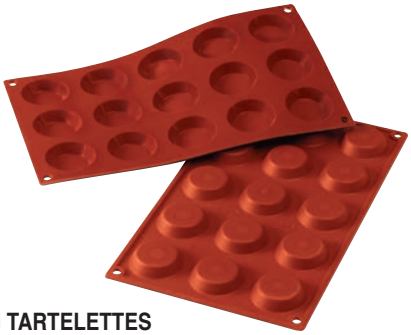
Ø 72 - h 23 mm
62 ml



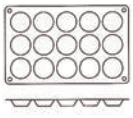
10930 - **6 SAVARINS**
6 savarins



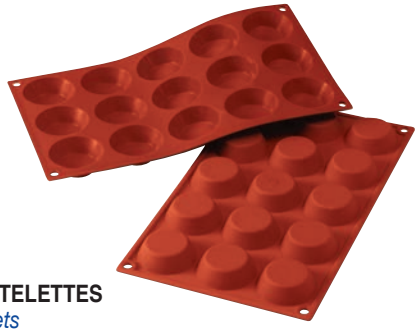
Ø 45 - h 10 mm
20 ml



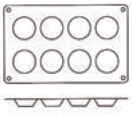
10933 - **15 MINI TARTELETTES**
15 tartlets



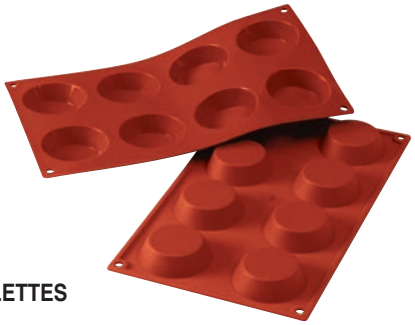
Ø 50 - h 15 mm
25 ml



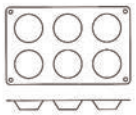
10937 - **15 TARTELETTES**
15 tartlets



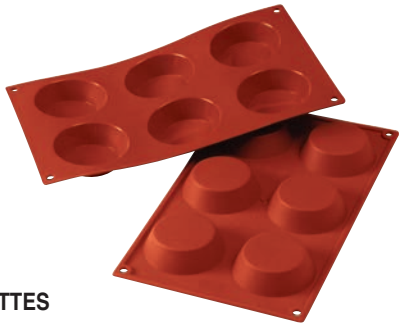
Ø 60 - h 17 mm
40 ml



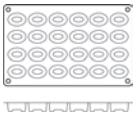
10940 - **8 TARTELETTES**
8 tartlets



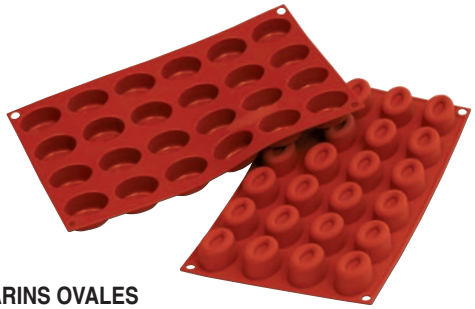
Ø 70 - h 20 mm
70 ml



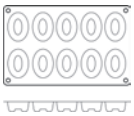
10943 - **6 TARTELETTES**
6 tartlets



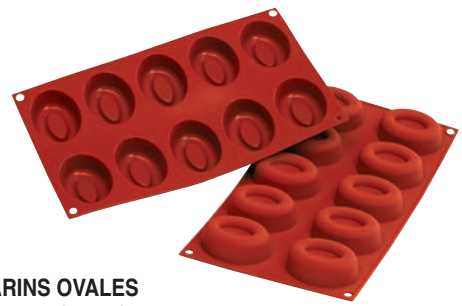
44 x 32 - h 24.5 mm
16 ml



10944 - **24 SAVARINS OVALES**
24 small oval savarin



70 x 52 - h 24 mm
47 ml

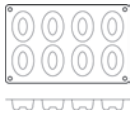


10945 - **10 SAVARINS OVALES**
10 medium oval savarin

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm

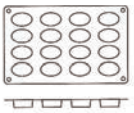


77 x 60 - h 28 mm
72 ml



10946 - 8 SAVARINS OVALES **10.18 €**
8 big oval savarin

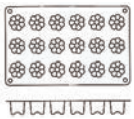




55 x 33 - h 20 mm
30 ml



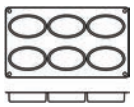
10947 - 16 PETITS FOURS OVALES **10.18 €**
16 small ovals



Ø 35 - h 35 mm
30 ml



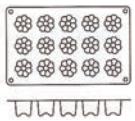
10951 - 18 MINI CANELÉS **10.18 €**
18 small bordelais



88 x 53 - h 24 mm
85 ml



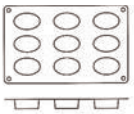
10948 - 6 OVALES **10.18 €**
6 ovals



Ø 45 - h 45 mm
60 ml



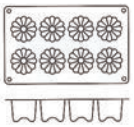
10952 - 15 MINI CANELÉS **11.90 €**
15 medium bordelais



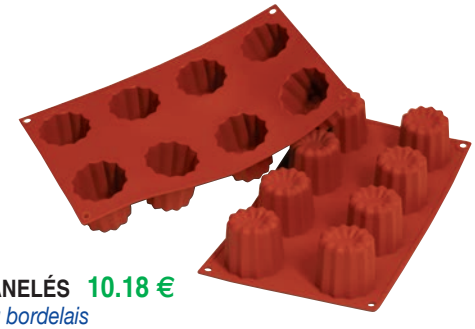
70 x 50 - h 20 mm
50 ml



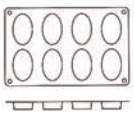
10949 - 9 FORMES OVALES **10.18 €**
9 medium ovals



Ø 55 - h 50 mm
92 ml



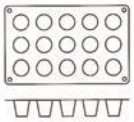
10953 - 8 CANELÉS **10.18 €**
8 big bordelais



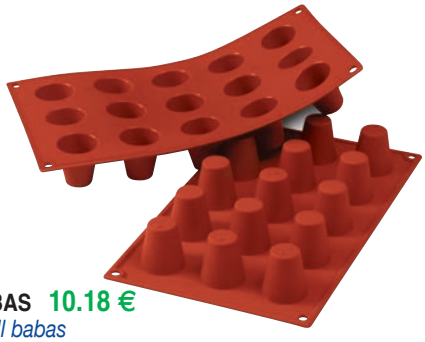
75 x 55 - h 35 mm
110 ml



10950 - 8 FORMES OVALES **10.18 €**
8 big ovals



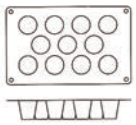
Ø 35 - h 38 mm
30 ml



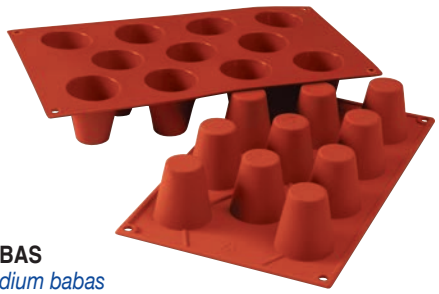
10954 - 15 BABAS **10.18 €**
15 small babas

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

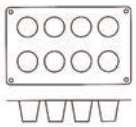
La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



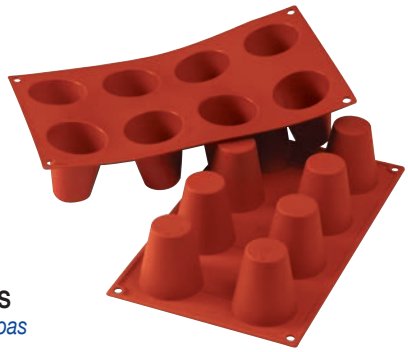
Ø 45 - h 48 mm
50 ml



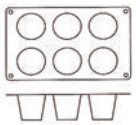
10956 - **11 BABAS**
11 medium babas



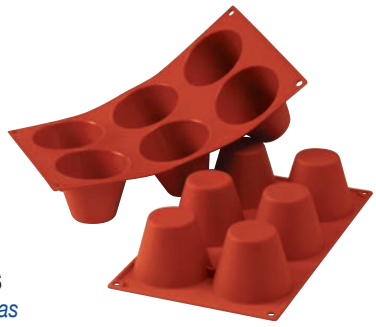
Ø 55 - h 60 mm
92 ml



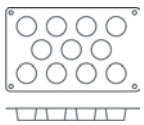
10958 - **8 BABAS**
8 big babas



Ø 75 - h 60 mm
165 ml



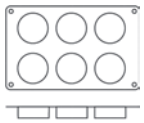
10959 - **6 BABAS**
6 big babas



Ø 50 - h 27 mm
55 ml



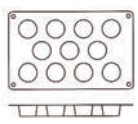
10960 - **11 CYLINDRES**
11 cylinders



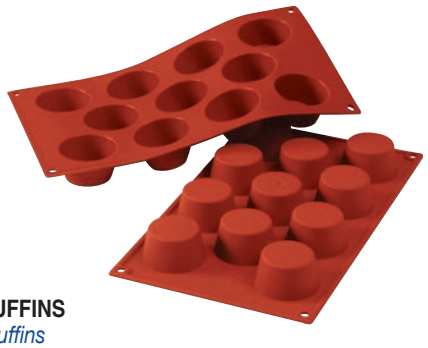
Ø 70 - h 27 mm
103,5 ml



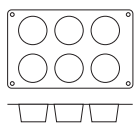
10961 - **6 CYLINDRES**
6 cylinders



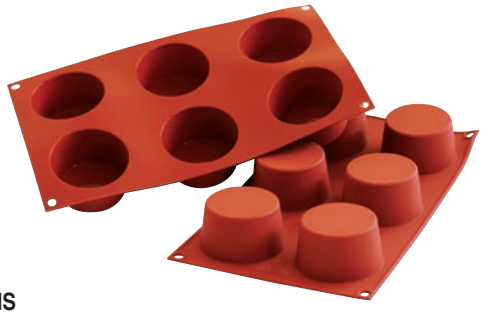
Ø 51 - h 28 mm
50 ml



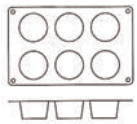
10962 - **11 MINI MUFFINS**
11 small muffins



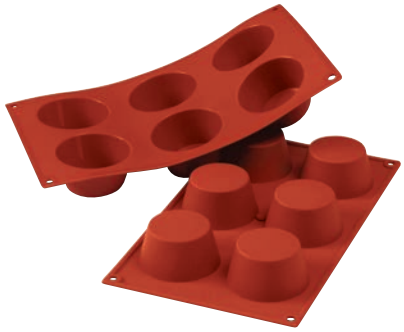
Ø 68 - h 38 mm
119 ml



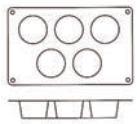
10964 - **6 MUFFINS**
6 muffins



Ø 69 - h 35 mm
100 ml



10965 - **6 MUFFINS**
6 muffins



Ø 81 - h 32 mm
135 ml



10967 - **5 MUFFINS**
5 muffins

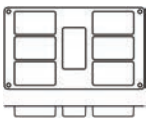


MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm





87 x 48 - h 24 mm
97 ml



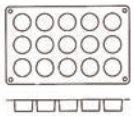
10974 - **7 RECTANGLES** **10.18 €**
7 rectangles



49 x 26 - h 11 mm
20 ml



10969 - **20 MINI FINANCIERS** **10.18 €**
20 financiers



Ø 40 - h 20 mm
30 ml



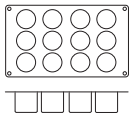
10975 - **15 PETITS FOURS RONDS** **10.18 €**
15 round petits fours



95 x 45 - h 12 mm
50 ml



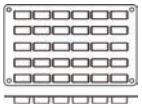
10970 - **7 FINANCIERS** **10.18 €**
7 financiers



Ø 48 - h 50 mm
83 ml



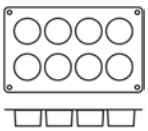
10976 - **12 CYLINDRES** **11.90 €**
12 cylindres



30 x 18 x h 16 mm
7.5 ml



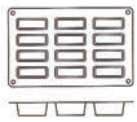
10971 - **30 MINI CAKES** **11.90 €**
30 small cake



Ø 63 - h 40 mm
123 ml



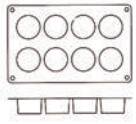
10977 - **8 CYCLINDRES** **11.90 €**
8 cylindres



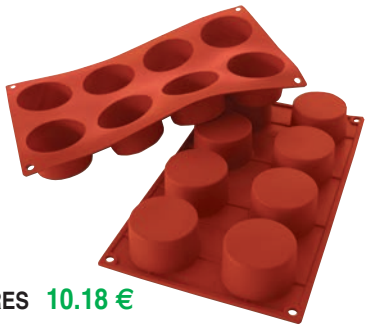
79 x 29 - h 30 mm
70 ml



10972 - **12 MINI CAKES** **10.18 €**
12 small cakes



Ø 60 - h 35 mm
90 ml

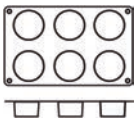


10978 - **8 CYLINDRES** **10.18 €**
8 cylinders

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

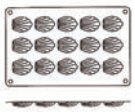
La plaque de 300 x 175 mm



Ø 70 - h 35 mm
133 ml



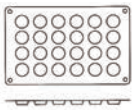
10979 - **6 CYCLINDRES** **11.90 €**
6 cylindres



44 x 34 - h 10 mm
10 ml



10985 - **15 MINI MADELEINES** **10.18 €**
15 small madeleines

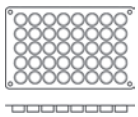


Ø 35 - h 5 mm
5 ml



10980 - **24 MINI FLORENTINS** **10.18 €**
24 mini florentins

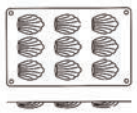




Ø 28 - h 11 mm
6.5 ml



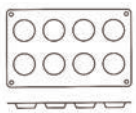
10982 - **40 PASTILLES** **11.90 €**
40 small round



68 x 45 - h 17 mm
30 ml



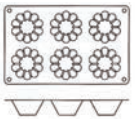
10988 - **9 MADELEINES** **10.18 €**
9 madeleines



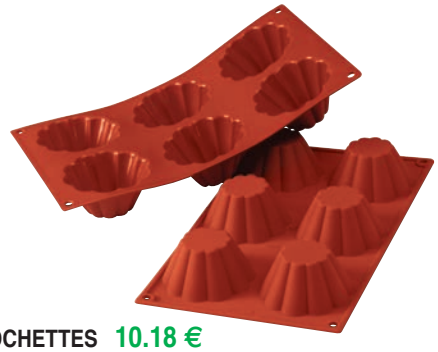
Ø 60 - h 12 mm
35 ml



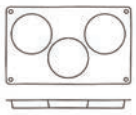
10983 - **8 FLORENTINS** **10.18 €**
8 florentins



Ø 79 - h 37 mm
110 ml



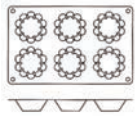
10992 - **6 BRIOCHETTES** **10.18 €**
6 briochettes



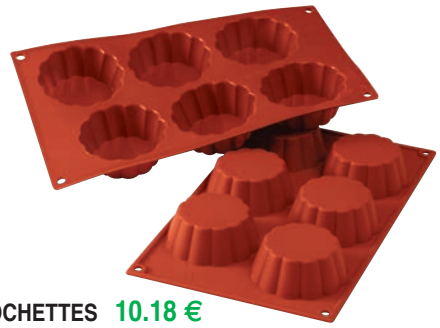
Ø 103 - h 20 mm
140 ml



10984 - **3 FLORENTINS** **10.18 €**
3 florentins



Ø 79 - h 30 mm
110 ml

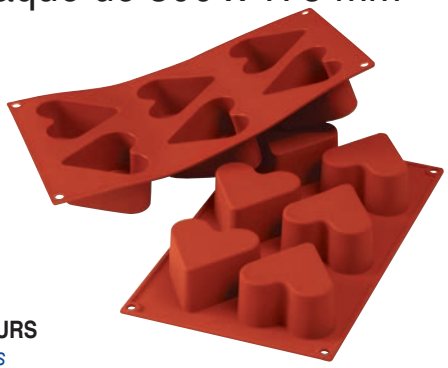


10994 - **6 BRIOCHETTES** **10.18 €**
6 briochettes

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

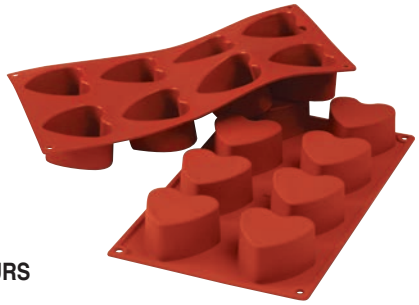
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



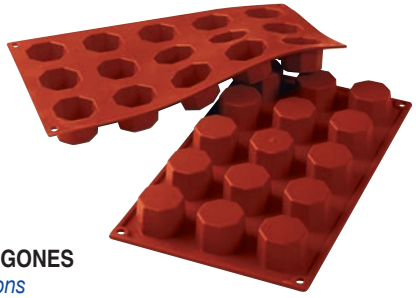
Ø 65 - h 40 mm
130 ml

10996 - **6 COEURS**
6 hearts



Ø 60 - h 35 mm
90 ml

10997 - **8 COEURS**
8 hearts



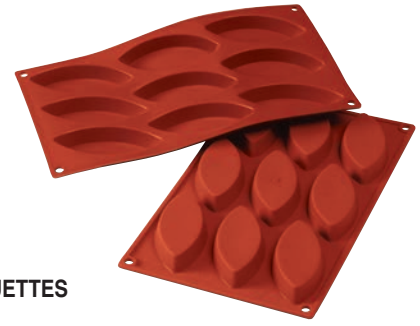
Ø 38 - h 26 mm
30 ml

10999 - **15 OCTOGONES**
15 octagons



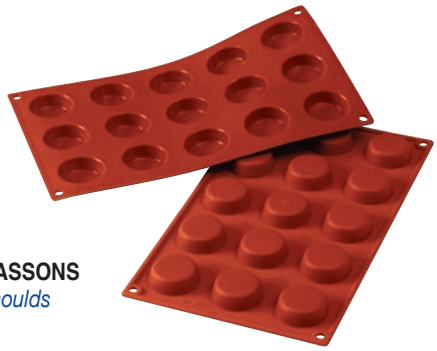
72 x 30 - h 15 mm
20 ml

11002 - **12 BARQUETTES**
12 little boats



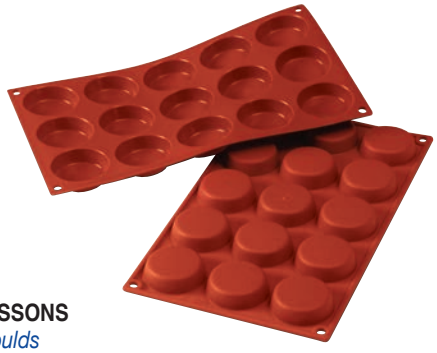
100 x 44 - h 15 mm
40 ml

11005 - **9 BARQUETTES**
9 boats



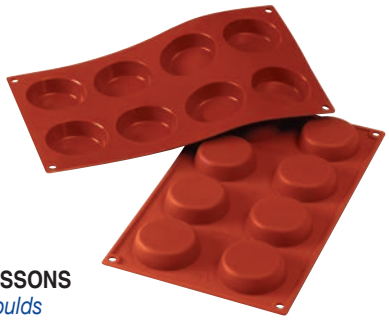
Ø 40 - h 13 mm
20 ml

11010 - **15 MILLASSONS**
15 flan moulds



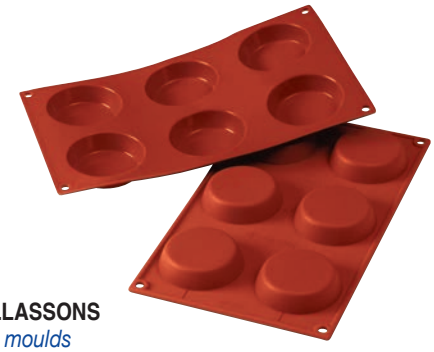
Ø 50 - h 14 mm
30 ml

11012 - **15 MILLASSONS**
15 flan moulds



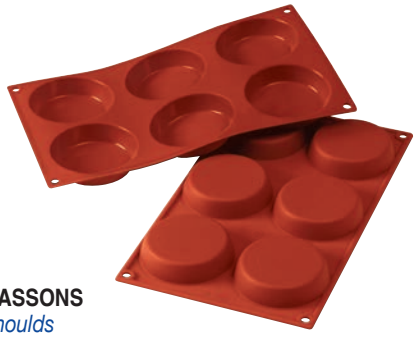
Ø 60 - h 17 mm
42 ml

11014 - **8 MILLASSONS**
8 flan moulds



Ø 70 - h 17 mm
52 ml

11016 - **6 MILLASSONS**
6 flan moulds

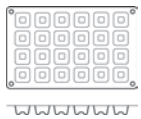


Ø 80 - h 18 mm
72 ml

11018 - **6 MILLASSONS**
6 flan moulds

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

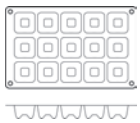
La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



35 x 35 - h 21.5 mm
16 ml



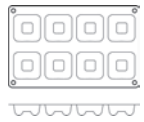
11021 - **24 SAVARINS CARRÉS**
24 small square savarins



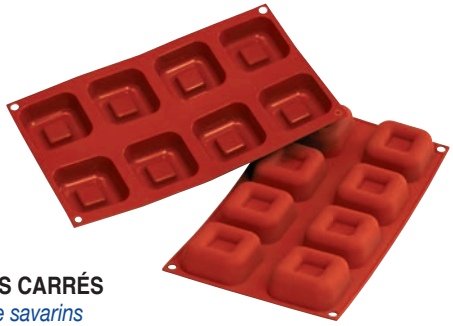
48 x 48 - h 29.5 mm
45 ml



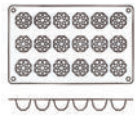
11022 - **15 SAVARINS CARRÉS**
15 medium square savarins



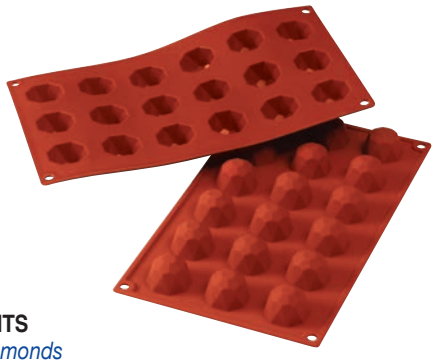
65 x 65 - h 26 mm
73 ml



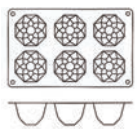
11023 - **8 SAVARINS CARRÉS**
8 big square savarins



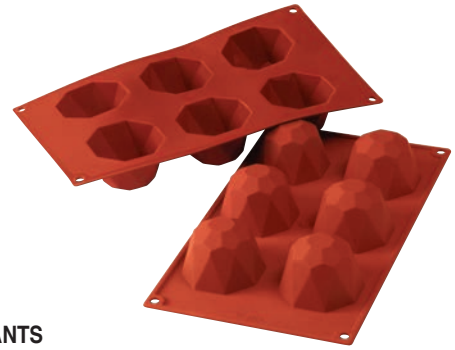
Ø 35 - h 23 mm
20 ml



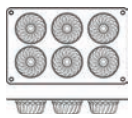
11025 - **18 DIAMANTS**
18 small diamonds



Ø 68 - h 45 mm
92 ml



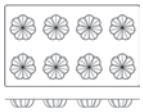
11028 - **6 DIAMANTS**
6 big diamonds



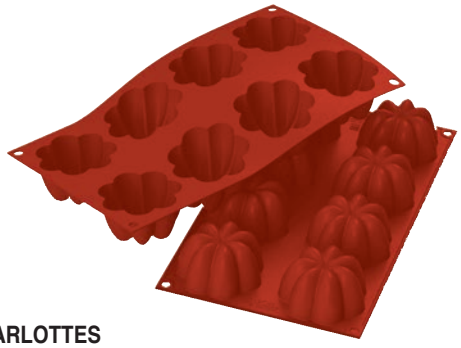
Ø 75 - h 41.5 mm
100 ml



11029 - **6 KOUGLOFFS**
6 gugelhopfs



Ø 70 - h 41 mm
102 ml



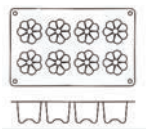
11030 - **8 CHARLOTTES**
8 charlottes



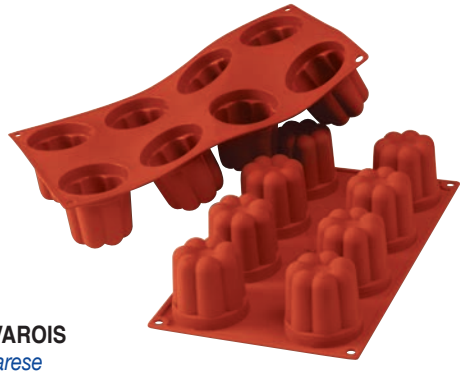


Ø 47,5 - h 20 mm
16 ml

11024 - **15 SWIRL**
15 swirl



Ø 57 - h 57 mm
130 ml

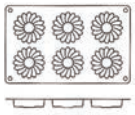


11032 - **8 BAVAROIS**
8 bavarese

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

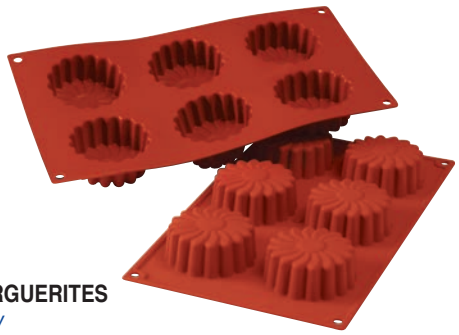
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

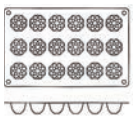
La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



Ø 70 - h 28 mm
80 ml

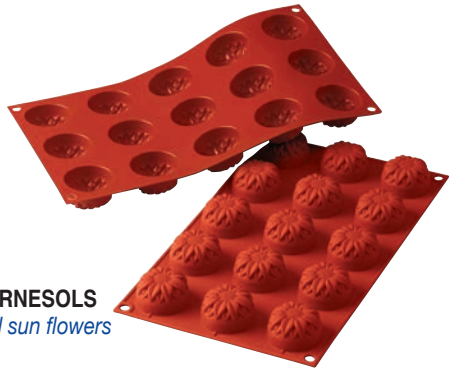
11033 - **6 MARGUERITES**
6 daisy

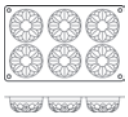




Ø 44 - h 27 mm
23 ml

11034 - **15 TOURNESOLS**
15 small sun flowers

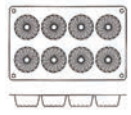




Ø 76 - h 40 mm
115 ml

11035 - **6 TOURNESOLS**
6 sun flowers

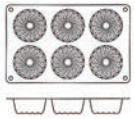




Ø 55 - h 36 mm
50 ml

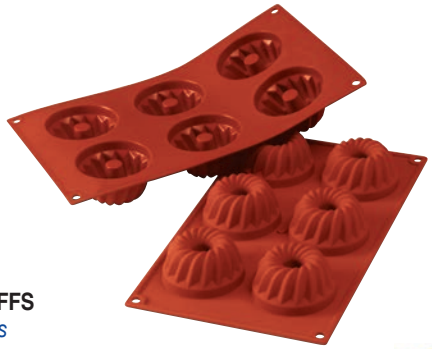
11036 - **8 MINI KOUGLOFFS**
8 small gugelhopfs





Ø 70 - h 36 mm
80 ml

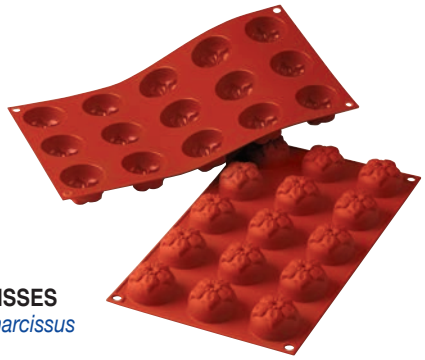
11037 - **6 KOUGLOFFS**
6 gugelhopfs

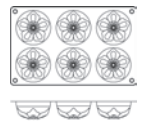




Ø 44 - h 25 mm
23 ml

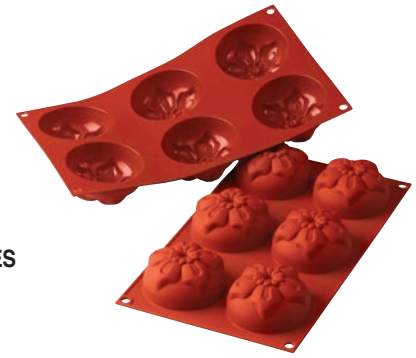
11038 - **15 NARCISSES**
15 small narcissus

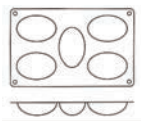




Ø 76 - h 40 mm
115 ml

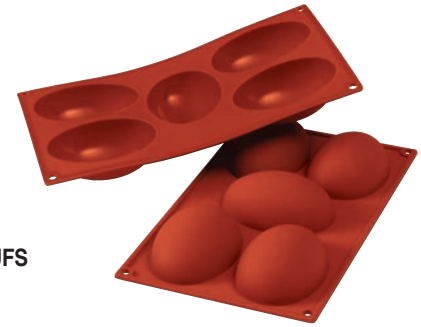
11039 - **6 NARCISSES**
6 narcissus

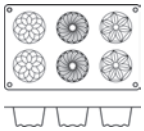




102 x 73 - h 36 mm
130 ml

11040 - **5 DEMI OEUFS**
5 half eggs





Ø 75 - h 40 mm
100 ml

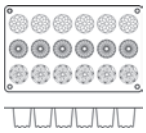
11041 - **6 KOUGLOFFS ASSORTIS**
6 gugelhopfs fantasy



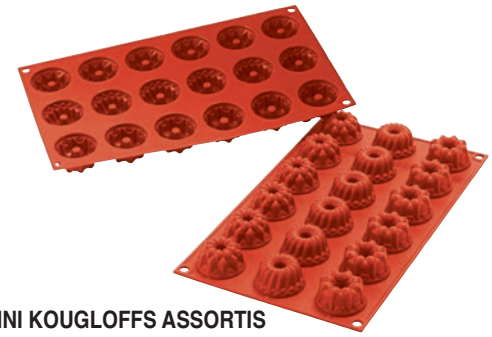


MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

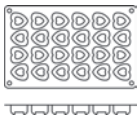
La plaque de 300 x 175 mm **10.18 €**



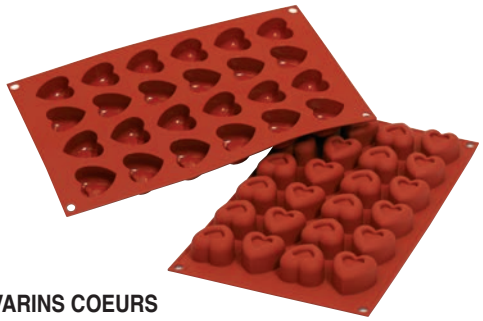
Ø 40 - h 22 mm
17.5 ml



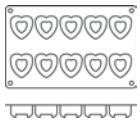
11042 - **18 MINI KOUGLOFFS ASSORTIS**
18 gugelhopfs fantasy



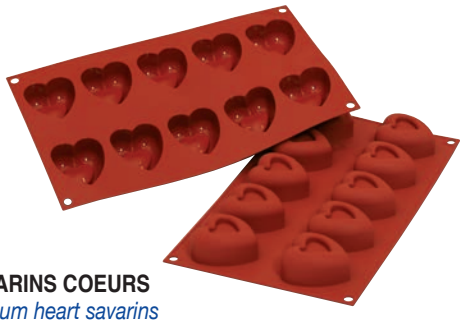
37 x 36 - h 23 mm
16 ml



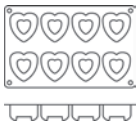
11043 - **24 SAVARINS COEURS**
24 small heart savarins



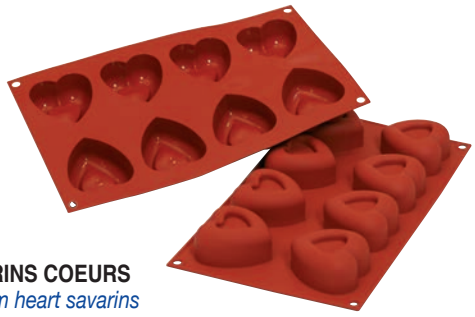
56 x 52 - h 29 mm
45 ml



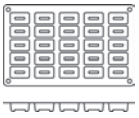
11044 - **10 SAVARINS COEURS**
10 medium heart savarins



62 x 62 - h 32 mm
72 ml



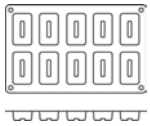
11045 - **8 SAVARINS COEURS**
8 medium heart savarins



43.6 x 26 - h 22 mm
16 ml



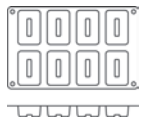
11046 - **25 SAVARINS RECTANGULAIRES**
25 small rectangular savarins



60.7 x 39.7 - h 26 mm
45 ml



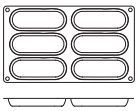
11047 - **10 SAVARINS RECTANGULAIRES**
10 medium rectangular savarins



74.6 x 47.6 - h 28 mm
72 ml



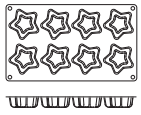
11048 - **8 SAVARINS RECTANGULAIRES**
8 big rectangular savarins



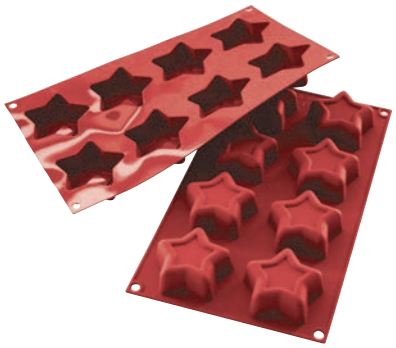
130 x 50 x ht 18.5 mm
83 ml



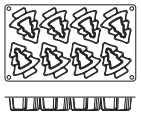
11049 - **6 SAVOYARDS**
6 savoyards biscuits



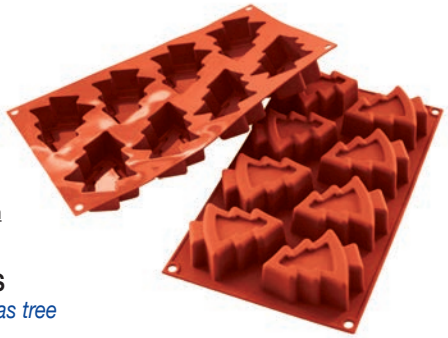
Ø 70 - h 25 mm
52.5 ml



11051 - **8 ÉTOILES**
8 stars



83.5 x 68 - h 30.5 mm
81 ml



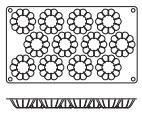
11052 - **8 SAPINS**
8 christmas tree

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm

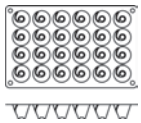




Ø 58 - h 22 mm
33 ml

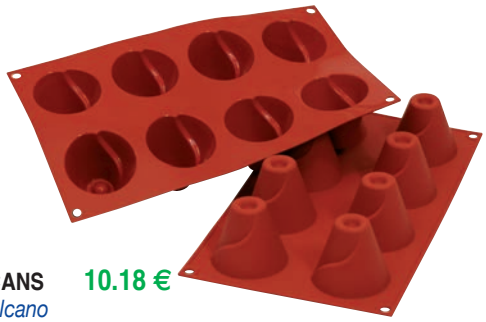
11053 - **12 MINI BRIOCHES** **11.90 €**
12 small brioches

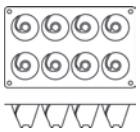




Ø 38.7 - h 32.5 mm
16 ml

11055 - **24 VOLCANS** **10.18 €**
24 small volcano

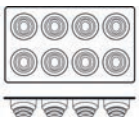




Ø 62.7 - h 52 mm
72 ml

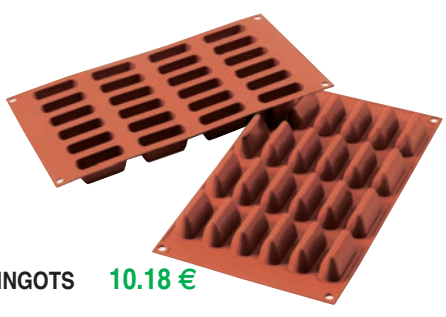
11057 - **8 VOLCANS** **10.18 €**
8 big volcano

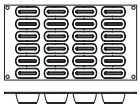




Ø 55 - h 42.5 mm
10 ml

11072 - **8 RONDS DÉGRADÉS** **10.18 €**
8 round cakes

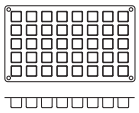




50 x 18 - h 23.5 mm
14 ml

11074 - **24 MINI LINGOTS** **10.18 €**
24 small ingots



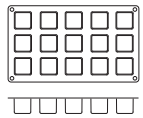


24 x 24 - h 24 mm
13 ml

11061 - **40 MINI CUBES** **10.18 €**
40 small cubes



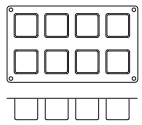




35 x 35 - h 35 mm
42 ml

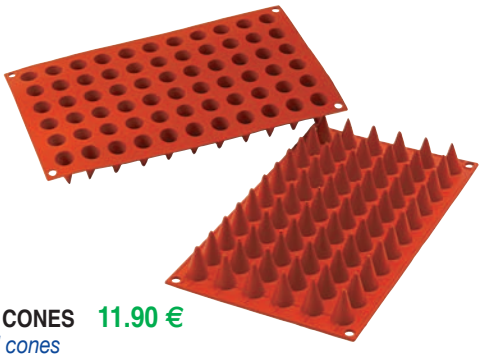
11058 - **15 MINI CUBES** **11.90 €**
15 small cubes

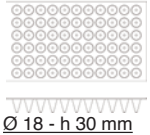




50 x 50 - h 50 mm
125 ml

11059 - **8 CUBES** **11.90 €**
8 cubes



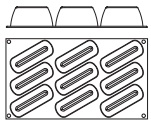


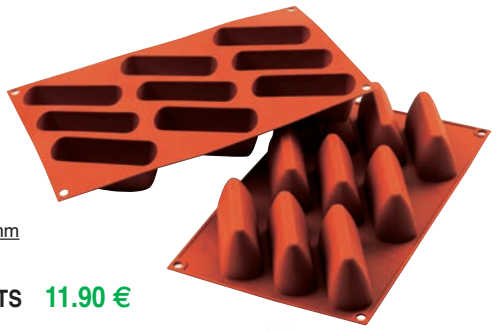
Ø 18 - h 30 mm
3 ml

11071 - **66 MINI CONES** **11.90 €**
66 small cones

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

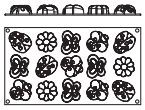
La plaque de 300 x 175 mm





93.5 x 31.5 - h 42.5 mm
85 ml

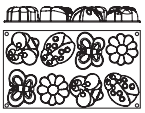
11075 - **9 LINGOTS** **11.90 €**
9 ingots





50 x 38 - h 20 mm
20 ml

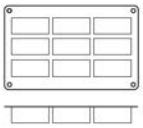
11076 - **15 MINI SUJETS NATURE** **10.18 €**
15 small spring life





77.5 x 57.5 x ht 32 mm
80 ml

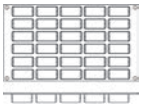
11077 - **8 SUJETS NATURE** **10.18 €**
8 spring life





84 x 32 - h 35 mm
83 ml

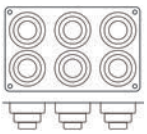
11078 - **9 BÛCHETTES** **11.90 €**
9 small yule logs

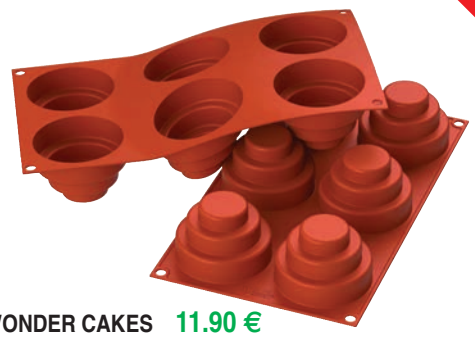




44 x 18 - h 20 mm
30 ml

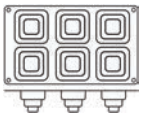
11082 - **30 MINI BÛCHETTES** **11.90 €**
30 mini yule logs





Ø 75 - h 60 mm
177 ml

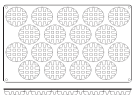
11083 - **6 MINI WONDER CAKES** **11.90 €**
6 small wonder cakes





69 x 69 - h 60 mm
170 ml

11084 - **6 MINI WONDER CAKES CARRÉS** **11.90 €**
6 small square wonder cakes

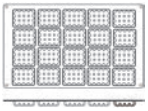




Ø 40 - h 12 mm
11.5 ml

11085 - **18 MINI GAUFFRES RONDES** **11.90 €**
18 small round waffer







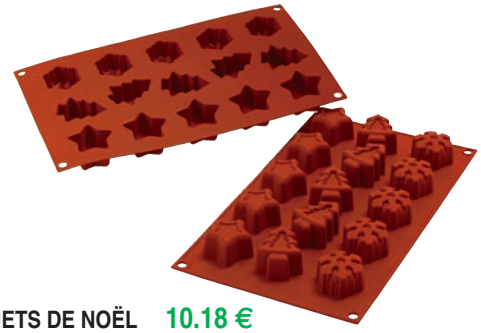
45 x 35 - h 10 mm
12 ml

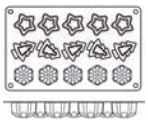
11086 - **20 MINI GAUFFRES RECTANGLES** **11.90 €**
20 small rectangle waffer

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”

SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”

La plaque de 300 x 175 mm





39 x 49 - h 25 mm
22.5 ml

11087 - 15 SUJETS DE NOËL **10.18 €**
15 christmas cake

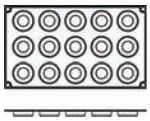




Ø 38 x 38 - h 13 mm
14 ml

11090 - 15 CARRÉS **10.18 €**
15 squares





Ø 40 - h 13 mm
12,3 ml

11091 - 15 RONDS **11.90 €**
15 round

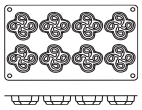




60 x 24.5 - h 23 mm
26 ml

11092 - 20 OVALES **11.90 €**
20 oval

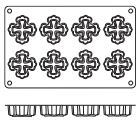




Ø 68 - h 25 mm
54 ml

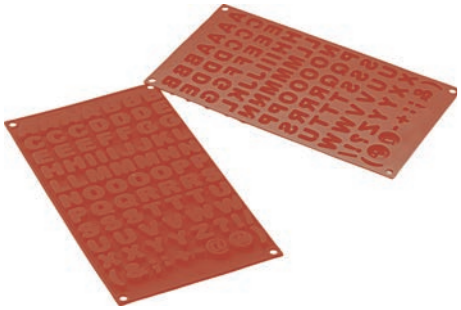
11069 - 8 CROIX BASQUE **12.50 €**
8 basque cross

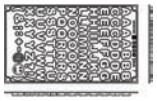




67 x 67 - h 40 mm
44 ml

11064 - 8 CROIX OCCITANE **13.25 €**
8 occitan cross





11109 - 82 LETTRES ET SIGNES **13.25 €**
82 letters and sign





Ø 45 - h 18 mm
22 ml

11088 - 15 MINI DONUTS **12.00 €**
15 small donuts





Ø 75 - h 28 mm
98 ml

11089 - 6 DONUTS **12.00 €**
6 donuts

MOULES FLEXIBLES “SILICON FLEX”
SUPPLE MOULDS “SILICON FLEX”



Plaque
300 x 175 mm



11093 - **15 RONDS MAURESQUES** **12.08 €**
Ø 40 x h 16 mm - 19 ml
15 round moulds

11094 - **15 CARRÉS MAURESQUES** **12.08 €**
40 x 40 x h 16 mm - 23 ml
15 square moulds

Gâteaux de voyage





10892 - **MOULE CAKE MK** **18.75 €**
170 x 80 x h 50 mm - 470 ml - Plaque de 2 empreintes
Cake mould

10893 - **MOULE CAKE PH** **18.75 €**
190 x 70 x h 57 mm - 735 ml
Cake mould

Plaque
300 x 175 mm





Plaque
210 x 170 mm

11198 - **15 SUSHIS MAKIS** **15.85 €**
35 x 35 x h 25 mm - 26 ml
15 sushis makis

11070 - **PLAQUE barre de chocolat** **15.38 €**
5 barres 200 x 30 x 15 mm
Chocolate sheet







11977 - **BANDE FLAMME** **23.38 €**
900 x 85 mm - épaisseur 2 mm
Flames strip

11978 - **BANDE GOUTTE** **23.38 €**
900 x 85 mm - épaisseur 2 mm
Drops strip

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NOUVEAUTÉS



51066 - 6 FLOCONS 21.65 €
Ø 70 x h 30 mm - 110 ml
Plaque de 300 x 175 mm
6 snow flakes



51067 - MOULE FLOCON 25.00 €
Ø 170 x h 53 mm - 1100 ml
Snow flake mould



51068 - 6 SYRIO 22.90 €
Ø 68 x h 58 mm - 120 ml
Plaque de 300 x 175 mm
6 Syrio



51069 - 16 CABOSSES CACAO 16.05 €
50 x 28 x h 19 mm - 12.5 ml
Plaque de 300 x 175 mm
16 cacao mould



51080 - 18 MADELEINES 16.05 €
44.5 x 32.5 x h 16 mm - 13 ml
Plaque de 300 x 175 mm
18 madeleines



51081 - 24 CARRÉS 16.05 €
36.7 x 36.7 x h 15.7 - 20 ml
Plaque de 300 x 175 mm
24 square mould



51082 - 8 RONDS PLATS 16.05 €
Ø 64 x h 11 mm - 35 ml
Plaque de 300 x 175 mm
8 flat circles mould



51083 - KIT CASHMERE 34.74 €
Base 240 x 50 x h 35 mm - 410 ml
Top 232 x 46 x h 32 mm - 210 ml
Cashmere kit



GAMME MICRO PÂTISSERIES
Micro moulds range

- Cette nouvelle gamme permet de réaliser des pièces salées ou sucrées de 5 ml au design simple et épuré.
- Idéal pour créer des décors, des inserts, des petites bouchées en pâtisserie, restauration et traiteur...

- *Micro moulds are suitable both for sweet and savoury creations or small decorations.*
- *Nice and simply design for pastry, restaurant and catering...*



11156 - 35 MICRO TRUFFES **19.95 €**
Ø 22 - h 20 mm - 5 ml
35 micro truffles



La plaque 300 x 175 mm **17.10 €**



11157 - PLAQUE 56 MICRO RECTANGLES
26 x 16 x h 11 mm - 5 ml
Micro rectangle mould



11159 - 35 MICRO DÔMES
Ø 26 - h 14 mm - 5 ml
Micro dome



11160 - 35 MICRO SAVARINS
Ø 26 - h 12 mm - 5 ml
Micro savarin



11161 - 35 MICRO OVALES
26 x 19 - h 12 mm - 5 ml
Micro oval



11163 - 35 MICRO RONDS
Ø 24 - h 12 mm - 5 ml
Micro round



11164 - 35 MICRO CARRÉS
21 x 21 - h 13 mm - 5 ml
Micro square



11165 - 35 MICRO RONDS BOMBÉS
Ø 26 - h 13 mm - 5 ml
Micro stone



11166 - 35 MICRO COEURS BOMBÉS
26 x 25 - h 13 mm - 5 ml
Micro love



11170 - 35 MICRO CARRÉS BOMBÉS
23 x 23 - h 13 mm - 5 ml
Micro gem

NOUVEAUTÉS



11712 - 15 DÉCORS MIEL **17.85 €**
Dim. : Ø 45 x h 8 mm - Vol. 8 ml
Plaque 300 x 175 mm
15 honey mould



11713 - 6 DÉCORS MIEL **17.85 €**
Dim. : Ø 75 x h 8 mm - Vol. 18 ml
Plaque 300 x 175 mm
6 honey mould



11714 - 2 DÉCORS MIEL **17.85 €**
Dim. : Ø 140 x h 10 mm - Vol. 80 ml
Plaque 300 x 175 mm
2 honey mould



11726 - PLAQUE 5 DÉCORS ALVÉOLES ET ABEILLES **14.75 €**
400 x 82 mm
Dim. : Ø 75 x h 2 mm - Vol. 3 ml
5 hexagonal cells and bees



11727 - PLAQUE 2 DÉCORS ALVÉOLES ET ABEILLES **21.25 €**
400 x 200 mm
Dim. : Ø 140 - 180 mm - Vol. 9 ml
2 hexagonal cells and bees



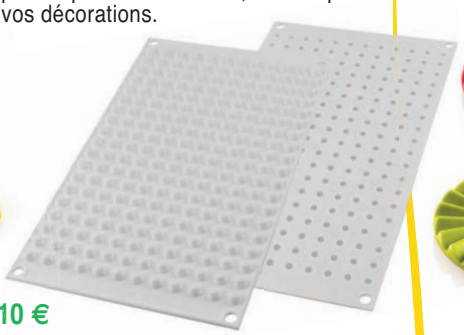
11728 - MOULE MIEL **32.75 €**
250 x 90 x h 73 mm - 1100 ml
Honey mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

Plaque
300 x 175 mm



Moule permettant de réaliser des petites perles de Ø 7 mm, idéales pour vos décorations.



11608 - MINI PERLES 17.10 €
Ø 7 x h 6 mm - 1 ml
Mini pearl





11151 - 15 TOURBILLONS 17.85 €
Ø 45 x h 7 mm - 9 ml
Swirl "Tourbillons"





11152 - 6 TOURBILLONS 17.85 €
Ø 75 x h 8 mm - 28 ml
Swirl "Tourbillons"





11153 - 2 TOURBILLONS 17.85 €
Ø 140 x h 9 mm - 100 ml
Swirl "Tourbillons"







11144 - 15 PLISSÉS 17.85 €
Ø 45 x h 6.4 mm - 7 ml
15 plissés round



11145 - 6 PLISSÉS 17.85 €
Ø 75 x h 7.7 mm - 23 ml
6 plissés round





11146 - 2 PLISSÉS 17.85 €
Ø 140 x h 10 mm - 100 ml
2 plissés round

NOUVEAUTÉS

Plaque
300 x 175 mm





51040 - 15 FLORA **17.50 €**
Ø 45 x h 7.2 mm - 7 ml
15 flowers





51045 - 15 TUTUS **17.50 €**
Ø 45 x h 6.5 mm - 7 ml
15 tutu





51041 - 6 FLORA **17.50 €**
Ø 75 x h 7.5 mm - 19 ml
6 flowers





51046 - 6 TUTUS **17.50 €**
Ø 75 x h 8 mm - 24 ml
6 tutu





51042 - 2 FLORA **17.50 €**
Ø 140 x h 10 mm - 2 x 80 ml
2 flowers





51047 - 2 TUTUS **17.50 €**
Ø 140 x h 9 mm - 100 ml
2 tutu

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11173 - 15 MINI TRUFFES 19.25 €
Ø 32 x h 28 mm - 20 ml
15 mini truffles



11174 - 8 TRUFFES 19.95 €
Ø 62 x h 52 mm - 117 ml
8 truffles



11214 - 15 TRUFFES 19.95 €
Ø 42 x h 36 mm - 40 ml
15 truffles



11216 - 8 TRUFFES 19.95 €
Ø 52 x h 45 mm - 70 ml
8 truffles

Plaque
300 x 175 mm



11218 - 6 SPHÈRES BLOOM 19.95 €
Ø 68 x h 52 mm - 120 ml
6 bloom



51003 - 6 SPHÈRES SUPERNOVA 19.95 €
Ø 64 x h 56 mm - 105 ml
6 supernova



11186 - 6 DEMI SPHÈRES VRILLÉES 15.85 €
Ø 75 x h 37.5 mm - 110 ml
6 half spheres spin

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11191 - 15 RONDS BOMBÉS GLOBE **15.85 €**
Ø 45 x h 20 mm - 26 ml
15 stone



11171 - 6 PALETS VRILLÉS BOMBÉS "SAMOURAÏ" **19.95 €**
Ø 70 x h 35 mm - 110 ml
6 samouraï



11154 - 8 RONDS BOMBÉS ODE **15.85 €**
Ø 55 x h 25 mm - 50 ml
8 Ode moulds



11321 - 15 MINI SAMOURAÏS **15.85 €**
Ø 46 x h 23 mm - 30 ml
15 small samourais



11192 - 8 RONDS BOMBÉS STONE **15.85 €**
Ø 65 x h 30 mm - 85 ml
8 stone

Plaque
300 x 175 mm



11329 - 15 RONDS "ESSENZIALE" **17.10 €**
Ø 45 x h 20 mm - 30 ml
15 essenziale round



11295 - 6 ROND UNIVERSO **15.85 €**
Ø 67 x h 27 mm - 90 ml
6 round universo



11331 - 8 RONDS "ESSENZIALE" **17.10 €**
Ø 65 x h 25 mm - 80 ml
8 essenziale round

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11175 - 8 CUBES KUADRO **17.10 €**
60 x 60 x h 50 mm - 150 ml
8 Kuadro



11194 - 8 OVALES BOMBÉS **15.85 €**
82x 43 x h 32 mm - 81 ml
8 pillow



11196 - 8 CARRÉS BOMBÉS "GEM 100" **15.85 €**
61 x 61 x h 30 mm - 100 ml
8 square



11219 - 12 MINI OVALES BOMBÉS **15.85 €**
58 x 29 x h 23 mm - 30 ml
12 mini pillow

Plaque
300 x 175 mm



11204 - 15 CARRÉS BOMBÉS **15.85 €**
40 x 40 x h 23 mm - 30 ml
15 square gem



11178 - 12 QUENELLES **15.85 €**
63 x 29 x h 28 mm - 24 ml
12 quenelles



11176 - 8 CARRÉS SPHÈRES **19.95 €**
60 x 60 x h 39 mm - 110 ml
8 square sphere



11323 - 20 MINI QUENELLES **15.85 €**
44 x 21 x h 20 mm - 10 ml
20 small quenelles

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11317 - 8 ASTROS (SAPINS) 23.38 €
Ø 87 x h 79.5 mm - 95 ml
8 astros



11327 - 8 DÔMES 17.10 €
Ø 62 x h 52 mm - 125 ml
8 domes

PLAQUE
300 x 175 mm



11227 - 8 GOUTTES 15.85 €
Ø 54 x h 175 mm - 55 ml
8 drops



11335 - MOULE 15 DÔMES 17.10 €
Ø 40 x h 40 mm - 40 ml
15 domes



51021 - 8 MOULES VEGA 23.88 €
Ø 64 x h 68 mm - 90 ml
8 vega moulds



51020 - 12 SECRETS 21.65 €
Ø 45 x h 35.5 mm - 40 ml
12 secrets



51051 - 11 CYLINDRES BOMBÉS 21.22 €
Ø 50 x h 55 mm - 100 ml
11 cylinders



51050 - 8 SECRETS 21.22 €
Ø 62 x h 49 mm - 110 ml
8 secrets

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11288 - 8 "L'ÉCLAIR" 120 **19.95 €**
135 x 28 x h 37 mm - 8 x 120 ml
L'Eclair 120 mould



11212 - 8 CYLINDRES **19.95 €**
126 x 27 x h 27 mm - 8 x 76 ml
Cylinder mould

PLAQUE
300 x 175 mm



11201 - 10 FASHION ÉCLAIRS **19.95 €**
130 x 25 x h 25 mm - 10 x 80 ml
Fashion éclair mould



11213 - 8 FINGERS **19.95 €**
126 x 27 x h 27 mm - 8 x 76 ml
Finger mould



Découpoir inclus

51004 - 8 STRIPE ÉCLAIRS **19.95 €**
130 x 28 x h 28 mm - 95 ml
8 stripe éclair mould



11203 - COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRE P/100 **21.45 €**
Dim ext. : 160 x 48 mm - Dim int. : 143 x 33 mm
Black oval plastic tray

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11167 - 6 FORMES "ÉCLAIR" **19.95 €**
129 x 40 x h 35 mm - 6 x 140 ml
Plaque 300 x 185 mm
6 eclairs



51013 - 8 TRUFFLE ÉCLAIRS **23.38 €**
130 x 30.5 x h 27.5 mm - 8 x 75 ml
Plaque 300 x 175 mm
6 truffle eclairs





51032 - KIT ÉCLAIR **42.83 €**
1 moule silicone 8 empreintes 300 x 185 mm
122 x 26 x h 16 mm - 40 ml
1 moule micro perforé Air Plus 16 empreintes
125 x 25 x h 5 mm
Eclair kit



11294 - 12 MINI ÉCLAIRS CAROLINE **19.95 €**
83 x 23 x h 21mm
12 small eclair Caroline



11311 - 12 MINI CYLINDRES **19.95 €**
78 x 21.5 x h 21.5 mm - 30 ml
12 small cylinders

PLAQUE
300 x 175 mm
Découpoir inclus



11309 - 12 MINI FINGERS **19.95 €**
80 x 22 x h 22 mm - 30 ml
12 small fingers



11303 - MINI COUPELLES OVALES PLASTIQUE NOIRES P/100 **27.00 €**
102 x 42 x h 5 mm
Small black oval, plastic tray
Pour moules 11294 / 11309 / 11311

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE
300 x 175 mm



11293 - 15 MINI RUSSIAN TALE **19.95 €**
Ø 41.5 x h 45.5 mm - 30 ml
15 small russian tale



11206 - 15 MARRONS **15.85 €**
47 x 48 x h 25 mm - 15 x 30 ml
Chestnut mould



11297 - 15 MINI FRAISES **19.95 €**
48 x 37 x h 33 mm - 30 ml
15 small strawberry

Découpoir inclus



11208 - 6 MARRONS **19.95 €**
72 x 74.5 x h 39.5 mm - 6 x 110 ml
Chestnut mould



Découpoir inclus



11298 - 15 MINI CITRONS **19.95 €**
58 x 38 x h 27 mm - 30 ml
15 small lemon



Découpoir inclus



11222 - 6 MANGUES **19.95 €**
93 x 57 x h 42 mm - 130 ml
Mango mould



11299 - 15 MINI POMMES **19.95 €**
Ø 39 x h 30 mm - 30 ml
15 small apple

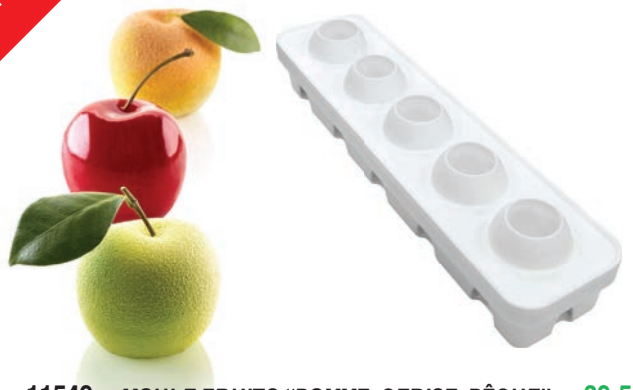


Découpoir inclus

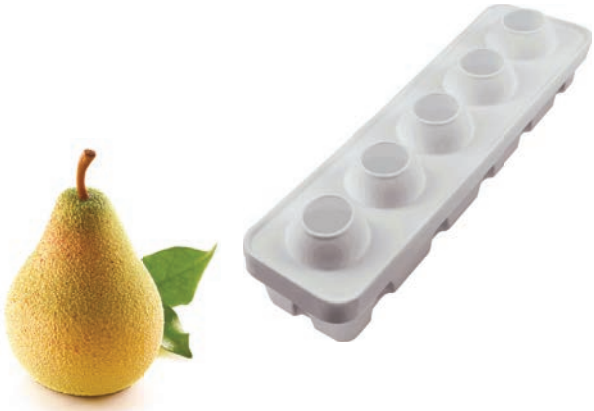


11225 - 6 CABOSSES CACAO **19.95 €**
102 x 54 x h 42 mm - 115 ml
Cacao mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11549 - MOULE FRUITS "POMME, CERISE, PÊCHE" **39.55 €**
5 moules Ø 60 x h 55 mm - 115 ml
Fruits moulds



11598 - MOULE POIRE & FIGUE **39.55 €**
5 moules 60 x 55 x h 76 mm - 115 ml
Pear and fig mould



11576 - MOULE MÛRE ET FRAMBOISE **39.55 €**
5 moules Ø 65 - h 67 mm - 110 ml
Blackberry and raspberry moulds



11599 - MOULE CITRON **39.55 €**
4 moules 88.5 x 61.5 x h 44.7 mm - 120 ml
Lemon and lime mould

Tous les kits sont composés d'un support plastique et d'un moule en silicone



11559 - MOULE POMMES DE PIN **39.55 €**
5 moules Ø 60 - h 73 mm - 110 ml
Pine cone moulds



11601 - MOULE FRAISE **39.55 €**
5 moules 60 x 77 x h 54 mm - 120 ml
5 strawberry mould



11577 - MOULE SPHÈRE TORSADÉE **39.55 €**
5 moules Ø 67 - h 73 mm - 125 ml
"Russian tale" moulds

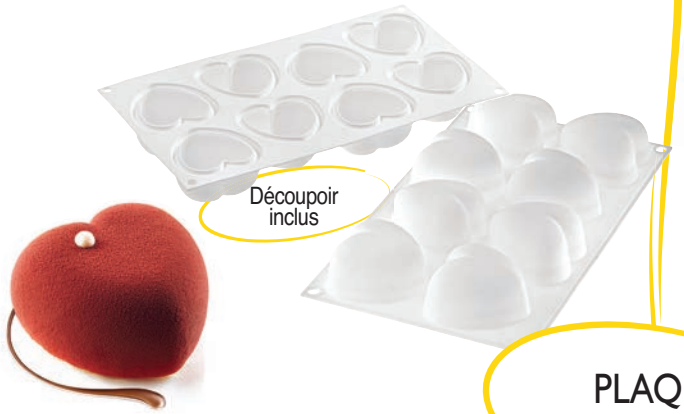


11594 - MOULE NOISETTE **39.55 €**
5 moules Ø 59 - h 62 mm - 125 ml
Hazelnut mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11182 - 15 COEURS BOMBÉS CUPIDO 15.85 €
45 x 44 x h 24 mm - 30 ml
15 hearts



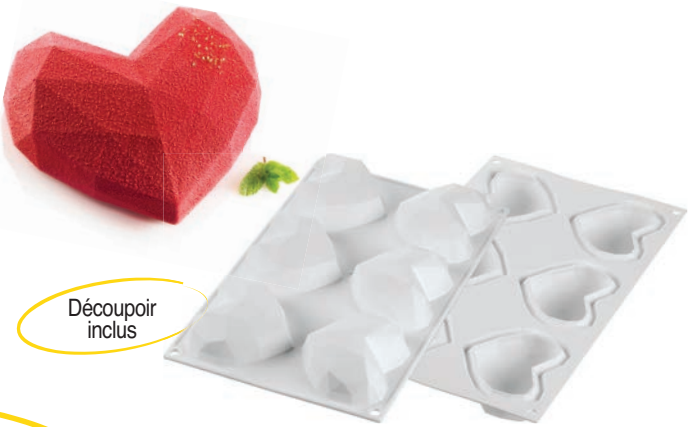
11184 - 8 COEURS BOMBÉS AMORINI 15.85 €
63.5 x 65 x h 39 mm - 100 ml
8 hearts



11199 - 6 ROSES 19.95 €
Ø 70 x h 55 mm - 143 ml
6 roses



11296 - 6 COEURS ORIGAMI 19.95 €
82.6 x 74 x h 35 mm - 110 ml
6 origami hearts



11296 - 6 COEURS ORIGAMI 19.95 €
82.6 x 74 x h 35 mm - 110 ml
6 origami hearts

PLAQUE
300 x 175 mm



11181 - KIT "COUSSIN COEUR" 54.70 €
Composé de 7 moules coussin 100 x 100 x h 30 mm - 270 ml et d'une plaque 15 coeurs bombés ref. : 11182
Heart kit



51063 - 8 COEURS PLATS 15.55 €
80 x 66 x h 12 mm - 35 ml
8 level hearts

PLAQUE
300 x 175 mm



MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

PLAQUE
300 x 175 mm



51012 - 12 SAVARINS OBLIO 19.95 €
Ø 50 x h 21 mm - 30 ml
12 savarin mould



51011 - 6 SAVARINS OBLIO 19.95 €
Ø 75 x h 30 mm - 95 ml
6 savarin mould



11319 - 6 SAVARINS PROMISE 19.95 €
Ø 85/44 x h 20 mm - 65 ml
6 savarin promise



51008 - 8 DONUTS GOURMANDS 19.95 €
Ø 72 x h 27 mm - 80 ml
6 donuts mould



51007 - 6 ENTRELACÉS «INTRECIO» 19.95 €
Ø 75 x h 35 mm - 105 ml
6 interlaced mould



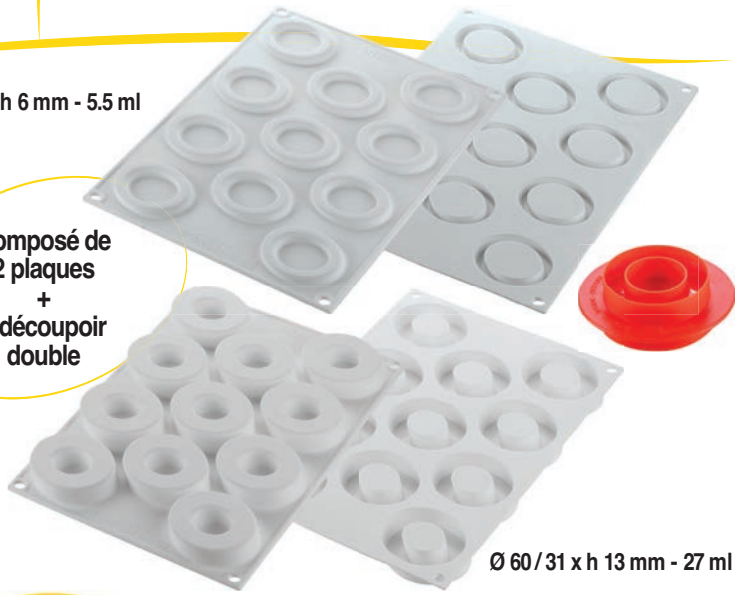
51014 - 6 TRUFFLE CROWN 23.38 €
Ø 82 x h 29 mm - 6 x 92 ml
6 truffle crown



11333 - KIT 11 LOOP 26.23 €
Loop kit

Ø 52 / 39 x h 6 mm - 5.5 ml

Composé de
2 plaques
+
1 découpoir
double



Ø 60 / 31 x h 13 mm - 27 ml

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11223 - KIT 6 MOULES GAME 23.38 €
Composé de 2 plaques 300 x 175 mm
Ø 65 x h 40 mm - 120 m
Game mould

Base Ø 85/50 x h 18 mm
65 ml



Kit composé de 2 plaques silicone 300 x 175 mm + 1 découpoir double permettant une découpe intérieure ou extérieure du moule.

Insert Ø 75/60 x h 8 mm
13 ml

11229 - MOULE 6 ANNEAUX RING 26.23 €
6 ring mould



Ø 65 x h 45 mm

Ø 22 x h 20 mm

11301 - KIT 6 MOULES COSMOS 23.38 €
Composé de 2 plaques 300 x 175 mm
Ø 65 x h 60 mm - 105 ml
Cosmos kit mould



11226 - KIT ÉTOILE 28.13 €
Composé de 2 moules
Etoile centrale Ø 96 x h 55 mm
Piques 75 x 48 x h 52 mm - 720 ml
Star mould



11210 - MULTIFLEX 23.38 €
Ø 45 x h 25 mm - 7 x 40 ml
Dim barre 380 x 58 x h 27 mm
Multiflex mould

Ø 63 x h 45 mm



11240 - MOULE 6 FRAGRANCES 115 ml 23.38 €
6 fragrances mould
Kit composé de 2 plaques silicone 300 x 175 mm

Ø 32 x h 28 mm





MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

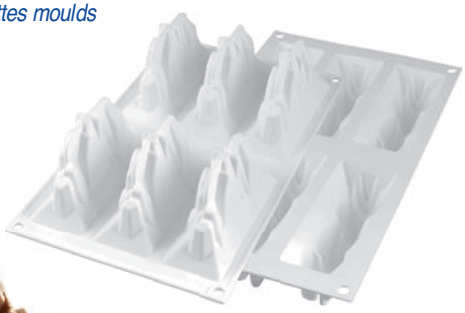


11228 - 6 MINI NUAGES CARRÉS **19.95 €**
71 x 71 x h 34 mm - 120 ml
6 small clouds mould



11307 - 8 BUCHETTES **15.85 €**
75 x 50 x h 46 mm - 140 ml
8 buchettes moulds

LA PLAQUE
300 x 175 mm



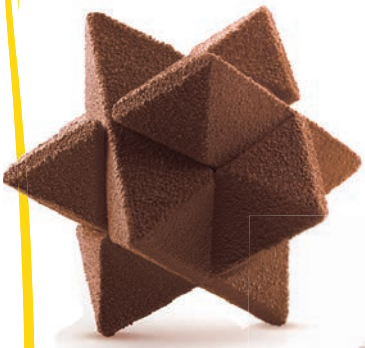


11221 - 6 MONTAGNES "TRE CIME" **15.85 €**
120 x 45 x h 65 mm - 120 ml
6 Montains mould



11169 - 6 IGLOOS **15.85 €**
75 x 70 x h 42 mm - 115 ml
6 igloos

SPÉCIAL CHOCOLAT









51018 - 6 RONDS DECORES MISTERY **21.65 €**
Ø 65 x h 35 mm - 95 ml
6 mistery mould



11305 - MOULE STAR GAME **15.85 €**
12 star game moulds
12 moules 75 x 25 x 25 mm - 35 m

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

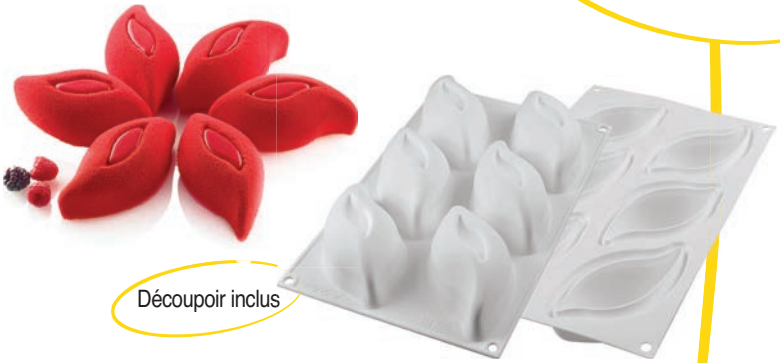


51052 - 9 JUDI **21.22 €**
75 x 40 x h 25 mm - 40 ml
9 judi



11325 - 12 OEUFS **15.85 €**
Ø 34 x h 47 mm - 30 ml
12 eggs

PLAQUE
300 x 175 mm



Découpoir inclus

11224 - 6 RUBEN **19.95 €**
114 x 57 x h 45 mm - 120 ml
Ruben mould



Découpoir inclus

11179 - 6 ZEN 100 **15.85 €**
87 x 63 x h 36 mm - 110 ml
6 ZEN moulds



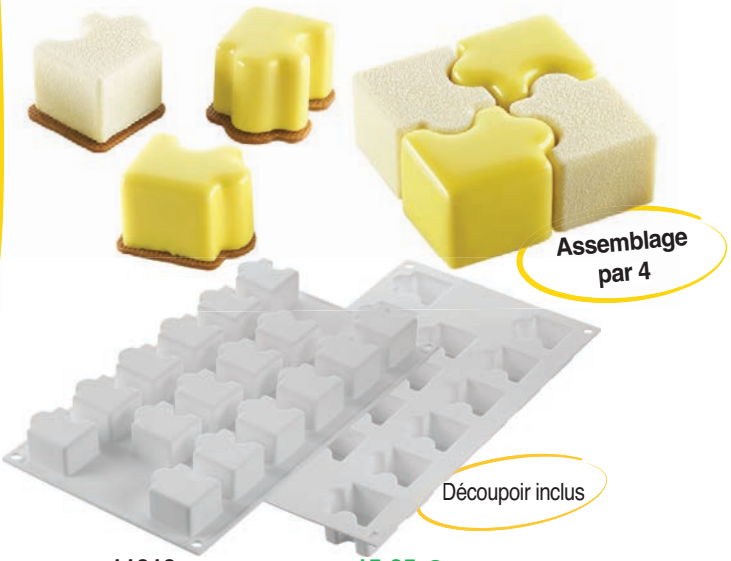
51006 - 8 VOILES "VELA" **23.38 €**
115 x 35 x h 57 mm - 100 ml
8 sails roll



51028 - 4 MADELEINES XL **21.65 €**
117 x 77 x h 22 mm - 95 ml
4 big madeleines



11197 - 15 SUSHIS ROLLS **15.85 €**
Ø 40 x h 25 mm - 29 ml
15 sushis roll



Assemblage par 4

Découpoir inclus

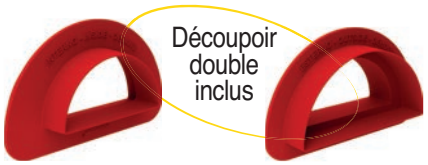
11313 - 16 PUZZLES **15.85 €**
42 x 34 x h 28 mm - 32 ml
16 puzzle moulds

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NOUVEAUTÉS



Plaque
300 x 175 mm



Découpoir
double
inclus

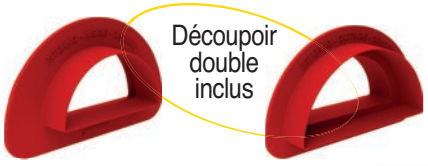




51060 - 16 RAINBOW **22.90 €**
65 x 16 x h 32 mm - 26 ml
16 rainbow







Découpoir
double
inclus



51061 - 9 RAINBOW **22.90 €**
100 x 21 x h 50 mm - 80 ml
9 rainbow



51024 - 6 MINI SAINT HONORÉS **20.85 €**
Ø 76 x h 15.5 mm - 40 ml
6 Saint Honoré moulds



51026 - 6 MOULES SPLASH **21.65 €**
Ø 71 x h 36.5 mm - 110 ml
6 splash moulds



51005 - 6 CHANTILLY **23.38 €**
Ø 73 x h 65 mm - 120 ml
6 Chantilly moulds



51015 - 15 MINI CHANTILLY **23.38 €**
Ø 47 x h 42 mm - 15 x 32 ml
15 small Chantilly

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



Ø 67 x h 15 mm

6 PCS

11230 - KIT 6 TARTELETTES 42.58 €
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 50 ml
Tartlet kit



Ø 67 x h 15 mm

6 PCS

11243 - KIT 6 TARTELETTES "KLASSIK" 40.15 €
Composé de 6 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 52 ml
Tartlet kit

11628 - MOULE 6 RONDS 18.43 €
Ø 67 x h 15 mm - 52 ml
6 round mould



Ø 64 x h 18 mm

8 PCS

11245 - KIT 8 TARTELETTES "PALET" 45.85 €
Composé de 8 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 47 ml
Tartlet kit



Ø 85 x h 15 mm

4 PCS

11233 - KIT 4 TARTELETTES 36.03 €
Composé de 4 cercles perforés Ø 100 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 4 empreintes 80 ml
Tartlet kit

11629 - MOULE 4 RONDS 18.43 €
Ø 85 x h 15 mm - 80 ml
4 round mould



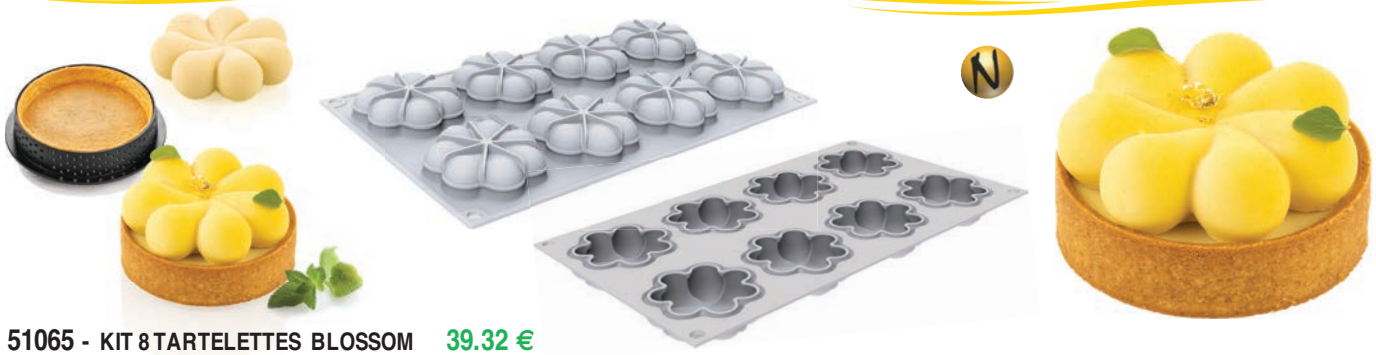
2 PCS

KIT TARTES
Tart kit

Code	Dimensions mm Cercle	Moule	Vol. ml	Quantités Cercle	Moule	€
11234	120 x 20	105 x 17	140	4	4	42.58
11231	150 x 20	122 x 20	228	4	4	32.75
11238	150 x 20	147 x 18		2	2	32.78

MOULE 2 EMPREINTES RONDES
Round mould

Code	Dimenssion mm	Vol. ml	€
11637	105 x 17	140	21.25
11639	122 x 20	228	21.47



51065 - KIT 8 TARTELETTES BLOSSOM 39.32 €
Composé de 8 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes Ø 65 x h 20 mm - 47 ml
Tartlet kit

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS









11249 - KIT 6 TARTELETTES "FLEUR" **42.58 €**
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 90 ml
Flower kit mould









11242 - KIT 8 TARTELETTES CACAO "COCOA" **45.85 €**
Composé de 8 cercles perforés Ø 70 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 36 ml
Tartlet kit

11413 - MOULE 8 CACAO "COCOA" **19.18 €**
Ø 60 x h 20 mm - 36 ml
8 cocoa mould









11290 - KIT 6 TARTELETTES PARADIS **42.58 €**
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 37 ml
Paradise kit mould

11415 - MOULE 6 PARADIS **19.18 €**
Ø 70 x h 11 mm - 37 ml
6 paradis mould









11291 - KIT 6 TARTELETTES MONT BLANC **42.58 €**
Composé de 6 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 106 ml
Mont Blanc kit mould

11417 - MOULE 6 MONTS BLANCS **19.95 €**
Ø 74 x h 42 mm - 106 ml
6 monts blancs mould









11292 - KIT 8 TARTELETTES HONORÉ **49.10 €**
Composé de 8 cercles perforés Ø 80 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 34 ml
Honoré kit mould

11419 - MOULE 8 HONORÉS **19.18 €**
Ø 70 x h 13 mm - 34 ml
8 honorés mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11241 - KIT 6 TARTELETTES CARRÉES **42.58 €**
Composé de 6 carrés perforés 80 x 80 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 62 ml
Square tartlet kit

11421 - MOULE 6 CARRÉS **18.43 €**
67 x 67 x h 15 mm - 62 ml
Plaque 300 x 175 mm
6 square mould



11244 - KIT TARTE CARRÉE **26.20 €**
Composé d'un carré perforé 200 x 200 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte 560 ml
Square tartlet kit

11424 - MOULE CARRÉ **21.25 €**
170 x 170 x h 20 mm - 560 ml
Square mould



11246 - KIT 6 TARTELETTES RECTANGLES **42.60 €**
Composé de 6 rectangles perforés 120 x 35 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 26 ml
Rectangular tartlet kit



11247 - KIT TARTE RECTANGLE **26.20 €**
Composé d'un rectangle perforé 265 x 105 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone empreinte 332 ml
Rectangular tartlet kit



11248 - KIT 6 TARTELETTES OBLONG **42.58 €**
Composé de 6 oblongs perforés 146 x 35 x h 20 mm
en matière composite + 1 moule silicone 6 empreintes 28.5 ml
Oblong tartlet kit

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



Composé de 1 coeur perforé en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte





11267 - KIT TARTE COEUR 29.50 €
205 x 190 x h 20 mm - Dim moule 190 x 160 x h 25 mm - 460 ml
Heart tart ring amore







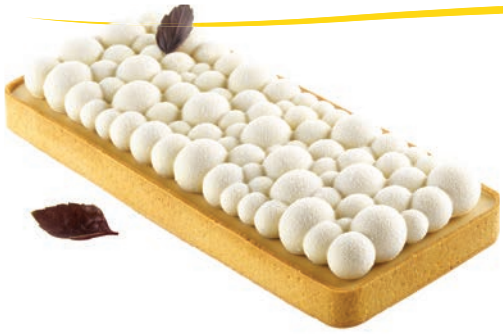
11279 - KIT 8 TARTELETTES COEUR 49.10 €
Composé de 8 formes coeur perforées 80 x 70 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 8 empreintes 65 x 55 x h 15 mm - 30 ml
Heart tartlet kit







11281 - KIT TARTE BUBBLE Ø 190 mm 29.50 €
Composé de 1 cercle perforé en matière composite Ø 190 x h 20 mm + 1 moule silicone 1 empreinte Ø 170 x h 20 mm - 370 ml
Bubble tart kit







11283 - KIT TARTE RECTANGLE BUBBLE 29.50 €
Composé d'un rectangle perforé 265 x 105 x h 20 mm en matière composite + 1 moule silicone 1empreinte 250 x 85 x h 20 mm - 290 ml
Rectangular tartlet kit



11135 - KIT TARTE BUBBLE 28.08 €
Bubble kit

Composé d'un carré à tarte en matière composite
+
1 moule décor bubble



Carré à tarte
200 x 200 x h 20 mm



Décor bubble
Moule 210 x 210 x h 22 mm

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS









KIT TARTE
Composé de 1 cercles perforé en matière composite + 1 moule silicone 1 empreinte
Tart kit

Code	Dimensions mm Cercle	Moule	Vol. ml	€
11232	190 x 20	160 x 20	400	**26.18**
11235	210 x 20	175 x 20	460	**27.88**
11236	230 x 20	190 x 20	555	**29.50**
11237	250 x 20	205 x 20	650	**31.13**





MOULE ROND
Round mould

Code	Dimensions mm	Vol. ml	€
11427	160 x 20	400	**21.25**
11428	175 x 20	460	**21.25**



11239 - KIT "KLASSIK" TARTE 15.68 €
Composé de 2 moules silicone 580 ml
Klassik kit



Ø 157 x h 15 mm - 290 ml
Blanc pour la surgélation



Ø 157 x h 15 mm - 290 ml
Rouge brique pour la cuisson





11519 - KALIPSO 11.45 €
Ø 120 x h 40 mm - 450 ml
Kalipso mould





11640 - MOULE ROND "ESSENZIALE" 17.85 €
Ø 180 x h 40 mm - 1000 ml
Essenziale round mould

NOUVEAUTÉS





MOULE ROND - BORD ARRONDI
Round mould

Code	Dimensions mm	Vol. ml	€
51070	100 x h 30	230	**7.97**
51071	120 x h 30	330	**9.12**
51072	140 x h 30	450	**12.76**
51073	160 x h 30	600	**15.14**
51074	180 x h 30	750	**16.30**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



CARRÉ BOMBÉ
Square

Code	Désignation	Dimensions mm	Contenance ml	€
11405	GEM 600	132 x 132 x h 40	600	**23.45**
11407	GEM 1000	160 x 160 x h 50	1000	**31.28**



11487 - CARRÉ MATELASSÉ BOMBÉ **31.25 €**
160 x 160 x h 52 mm - 1000 ml
Square



11579 - NUAGE CARRÉ **39.05 €**
200 x 200 x h 55 mm - 1650 ml
Cloud



11585 - BUBBLE **31.25 €**
180 x 180 x h 50 mm - 1400 ml
Bubble



11592 - MOULE CARRÉ "CUBIK " **31.25 €**
Ø 172 x 172 x h 50 mm - 1400 ml
"Cubik" mould



11615 - BANDONÉON **32.80 €**
256 x 95 x h 87 mm - 1 800 ml
Bandonéon



11635 - LINGOT "TRESORO" **32.80 €**
170 x 104 x h 80 mm - 1 300 ml
Ingot



11636 - CARRÉ SPHÈRE **31.25 €**
160 x 160 x h 60 mm - 1 200 ml
Square sphere

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11469 - MANQUÉ HAUT **23.45 €**
Ø 190/160 x h 60 mm - 1545 ml
Genoise



11485 - HARMONIE **15.68 €**
Ø 180 x h 50 mm
Harmony



11486 - VORTEX **15.68 €**
Ø 180 x h 48 mm
Vortex



11488 - ECLIPSE **23.28 €**
Ø 180 x h 45 mm
Moule en 2 parties permettant de réaliser l'effet bombé.
Eclipse



11584 - VAGUE **15.68 €**
Ø 200 x h 45 mm - 1100 ml
Wave



11605 - UNIVERSO 1200 **15.68 €**
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml
Universo 1200

11643 - UNIVERSO 600 **12.50 €**
Ø 140 x h 45 mm - 600 ml
Universo 600



11614 - ÉCLIPSE PM **23.28 €**
Ø 140 x h 43 mm - 600 ml
Eclipse



11633 - GOUTTE D'EAU "WATER DROP" **31.25 €**
Ø 180 x h 60 mm - 1200 ml
Water drop

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NOUVEAUTÉS



Base Ø 156 x h 30 mm - 485 ml Ø160 x h 50 mm - 300 ml



11641 - KIT FLEURS **37.20 €**
Flower kit



51031 - MOULE GLOBE **35.43 €**
1 moule silicone Ø 150 x h 50 mm - 750 ml
1 moule tritan Ø 150 x h 75 mm - 866 ml
Choco globe kit



51019 - MOULE ROND DECORE MISTERY **25.00 €**
Ø 170 x h 55 mm - 1100 ml
Mistery mould



51027 - MOULE SPLASH **32.80 €**
Ø 170 x h 77 mm - 1320 ml
Splash mould



51009 - ENTRELACÉ "INTRECCIO" **25.00 €**
Ø 180 x h 60 mm - 1000 ml
Interlaced mould



51010 - SAVARIN OBLIO GM **25.00 €**
Ø 180 x h 60 mm - 1000 ml
Savarin mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11459 - SAVARIN 15.55 €
Ø 115/30 x h 40 mm - 345 ml
Savarin



11461 - SAVARIN 16.20 €
Ø 160/80 x h 40 mm - 532 ml
Savarin



Moule pouvant servir d'insert dans le moule 11463



11463 - SAVARIN 17.83 €
Ø 180/60 x h 50 mm - 981 ml
Savarin



11475 - PARADISE 19.53 €
Ø 220 x h 60 mm - 1500 ml
Paradise



11476 - SAVARIN SATURNE 15.48 €
Ø 200 x h 45 mm
Saturn



11609 - GAME 39.05 €
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml
Game



11611 - INCONTRO 25.00 €
Ø 160 x h 50 mm - 750 ml
Incontro



11613 - KIT ETERNITY 46.88 €
Composé de 2 moules
Ø 220 x h 72 mm - 1800 ml
Eternity

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11569 - KIT SYMPHONY **46.88 €**
Symphony kit
Le kit Symphony se compose de 3 éléments :
un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.
Moule Symphony :
Dim : Ø 240 - h 47 mm - Volume : 1400 ml
Moule insert
Dim : Ø 213 - h 30 mm - Volume : 480 ml



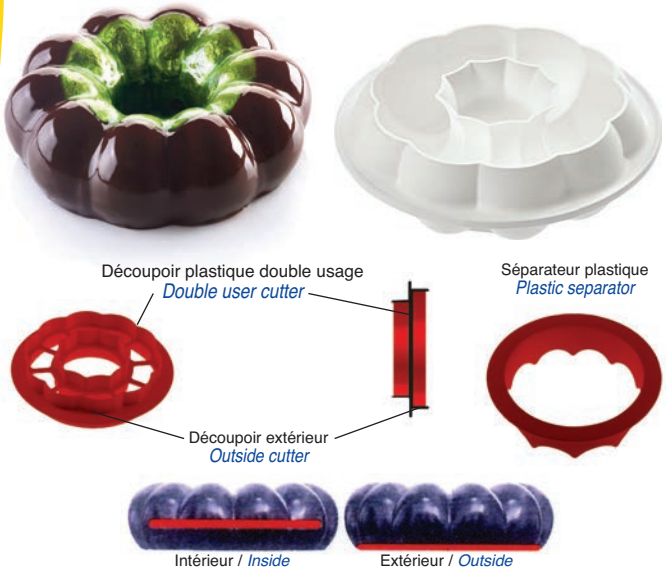
11571 - KIT RED TAIL **46.88 €**
Red tail kit
Le kit Red Tail se compose de 3 éléments :
un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.
Moule Red Tail
Dim : Ø 240 - h 65 mm - Volume : 2000 ml
Moule insert
Dim : Ø 213 - h 35 mm - Volume : 600 ml



11573 - KIT FLAMME **62.50 €**
Flame kit
Le kit Flamme se compose de 3 éléments :
un moule en silicone, un insert en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux ainsi que des bases de support en génoise ou croustillant.
Moule Flamme : Dim : Ø 240 - h 85 mm - Volume : 2000 ml
Moule insert : Dim : Ø 213 - h 35 mm - Volume : 600 ml



11574 - KIT MAGIA DEL TEMPO 600 **25.00 €**
Magia del tempo kit
Le kit Magia del Tempo 600 se compose de 3 éléments :
un moule en silicone et un emporte-pièce pour créer des inserts originaux et en même temps des bases de support en génoise ou croustillant et un séparateur en plastique pour un glaçage en 2 couleurs;
Moule magia del Tempo : Dim : Ø 155 - h 50 mm - Volume : 600 ml



11583 - KIT MAGIA DEL TEMPO 1000 **32.80 €**
Magia del tempo mould
Composition :
- 1 moule en silicone
- 1 découpoir plastique double usage (insert et base)
- 1 séparateur plastique permettant un glaçage bicolore
- Dimensions : Ø 160 x h 60
- Volume : 1000 ml



11604 - OEIL "EYE" **32.80 €**
245x 140 x h 55 mm - 1200 ml
Eye

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



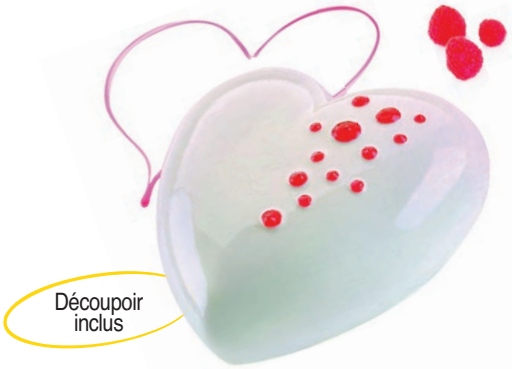
Ø 200 x h 57 mm - 1400 ml | Ø 165 x h 24 mm - 275 ml | Ø 185 x h 40 mm - 750 ml

11632 - KIT SAVARIN TRINITY 46.88 €
Trinity kit



Ø 175 x h 25 mm - 295 ml | Insert Ø 153 x h 6 mm - 65 ml | Ø 180 x h 34 mm - 715 ml

11631 - KIT COURONNE BUBBLE 46.88 €
Kit bubble crown



11465 - COEUR BOMBÉ TI AMO 32.80 €
170 x 164 x h 63 mm - 1040 ml
Big heart



11651 - COEUR LOVELY 35.26 €
182 x 173 x h 68 mm - 1200 ml
6 hearts



11484 - COEUR BOMBÉ AMORE 25.00 €
142 x 137 x h 50 mm - 600 ml
Heart





11634 - COEUR ORIGAMI 25.00 €
150 x 135 x h 55 mm - 600 ml
Origami heart



Kit composé d'un moule en silicone + un tapis pochoir en silicone

51017 - KIT LOVE 25.00 €
Ø 120 x h 35 mm - 360 ml
Love kit

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

NOUVEAUTÉS



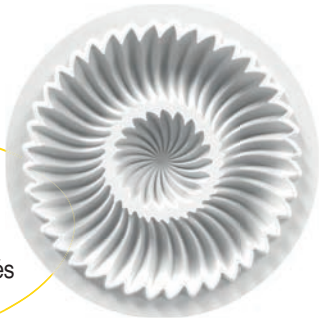




Permet de réaliser un décor type Saint Honoré

51023 - MOULE SAINT HONORÉ **20.85 €**
Ø 160 x h 28 mm - 280 ml
Saint Honoré mould



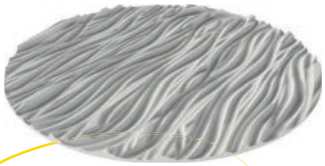


Permet de réaliser 2 décors couronne Saint Honoré pouvant être utilisés ensemble ou séparément



51025 - MOULE COURONNE HONORÉ **20.85 €**
Ø 177 x h 17.7 mm - 240 ml
Ø 68.5 x h 13.4 mm - 33 ml
Crown Honoré mould







Kit composé d'un moule et d'un tapis relief décor

51022 - KIT LEVANTE **32.88 €**
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml
Levante kit



Kit composé d'un moule et d'un tapis relief décor





51029 - KIT FEUILLE **32.88 €**
Ø 180 x h 50 mm - 1200 ml
Leaf kit







11489 - LUNE **54.70 €**
Curved mould kit
Kit composé d'un moule silicone 280 x 60 - ht 71 mm, d'un moule insert 270 x 50 - ht 50 mm, d'un support plastique et d'une plaque silicone 15 sphères Ø 32 - ht 28 mm





Inclus Moule thermoformé pour la réalisation de batonnets



51016 - MOULE FORME GLACE XXL **25.00 €**
Big ice cream mould
185 x 95 x h 58 mm - 765 ml

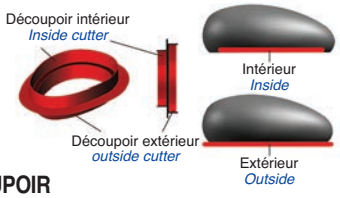
MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS











MOULE ZEN - LIVRÉ AVEC DÉCOUPOIR
Zen mould with cutter

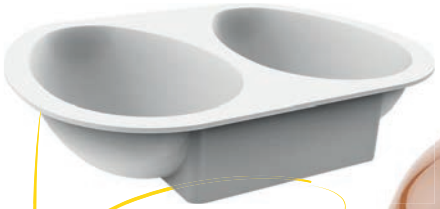
Code	Désignation	Dimensions mm	Contenance ml	€
11586	ZEN 300	124 x 89 x h 45	300	**17.20**
11587	ZEN 600	155 x 114 x h 58.5	600	**25.00**
11588	ZEN 1000	182 x 143 x h 68.5	1000	**32.80**



11606 - MOULE MOONLIGHT 19.55 €
230 x 178 x h 53 mm - 1000 ml
Moonlight mould

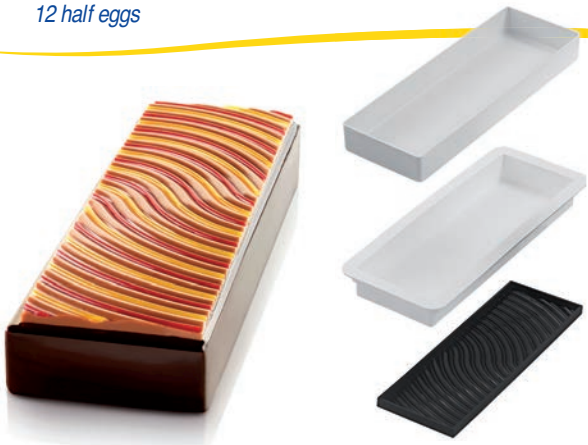


11607 - MOULE YIN YANG 46.88 €
245 x 195 x h 50 mm - 2500 ml
Yin Yang mould





51055 - 2 DEMI OEUFS 22.83 €
145 x 102 x h 46 mm - 385 ml
12 half eggs



11589 - MOULE RECTANGULAIRE "CHANT DES SIRÈNES" 46.88 €
300 x 100 x h 36 mm
Rectangular mould
Kit composé d'un moule silicone, un support plastique et un tapis silicone



11617 - MOULE SAHARA 46.88 €
300 x 100 x h 36 mm - 1 250 ml
Sahara mould

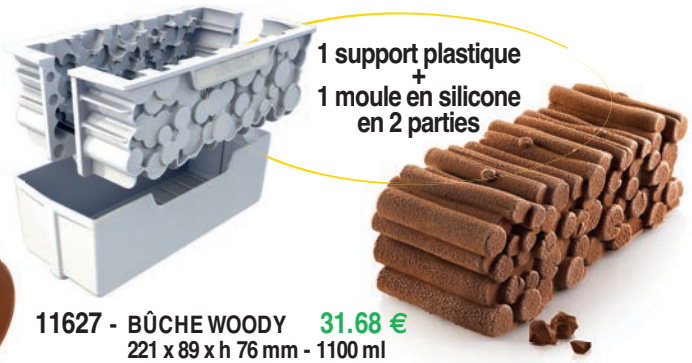


11619 - MOULE MILLE BULLES 46.88 €
300 x 100 x h 36 mm - 1 300 ml
Mille bulle mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11626 - BÛCHE ÉLÉGANCE 32.73 €
250 x Ø 75 mm - 1100 ml
Elegance mould



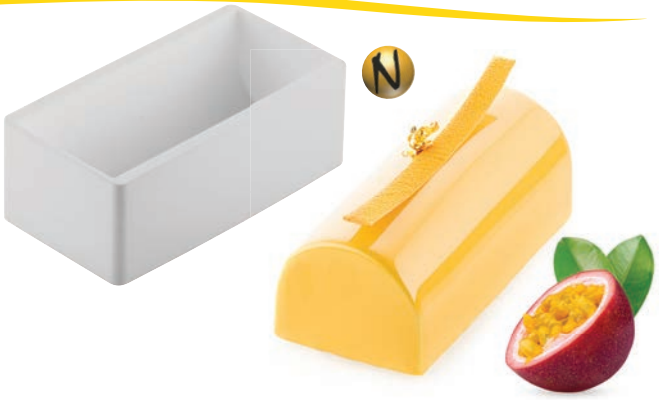
11627 - BÛCHE WOODY 31.68 €
221 x 89 x h 76 mm - 1100 ml
Woody mould



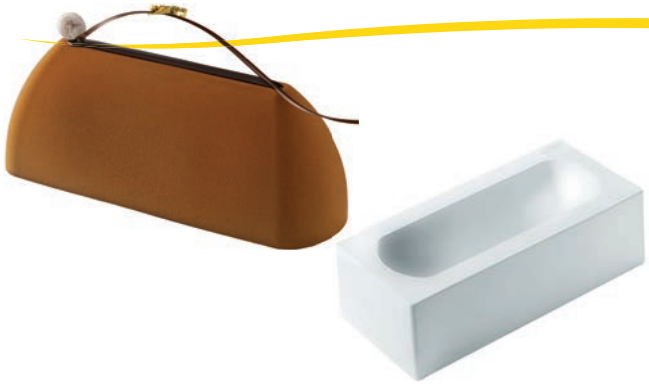
OVALE BOMBÉ
Pillow

11478 - MOULE PM 25.00 €
190 x 73 x h 60 mm - 600 ml

11479 - MOULE GM 32.83 €
217 x 94 x h 70 mm - 1039 ml



17855 - MOULE À BÛCHE PM 18.58 €
180 x 80 x h 65 mm - 800 ml
Small yule log mould



11467 - MOULE GIANDUIA 25.15 €
250 x 80 x h 90 mm - 1200 ml
Gianduia mould



51030 - MOULE À BÛCHE SAPIN 35.43 €
250 x 83 x h 78 mm - 1200 ml
Yule log mould winter pine



11621 - MOULE MONTAGNE "TRE CIME" 25.00 €
210 x 80 x h 110 mm - 650 ml
Montain mould



51000 - MOULE BÛCHE TORSADE 29.05 €
250 x 80 x h 67 mm - 1100 ml
Kit spiral roll mould

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS



11581 - PLAQUE 4 MOULES "INFINITY" 39.55 €
375 x 38.5 x h 45 mm - 2000 ml
4 moulds "infinity"



Moules en barre pouvant être coupés à la longueur souhaitée.
La plaque 388 x 288 mm

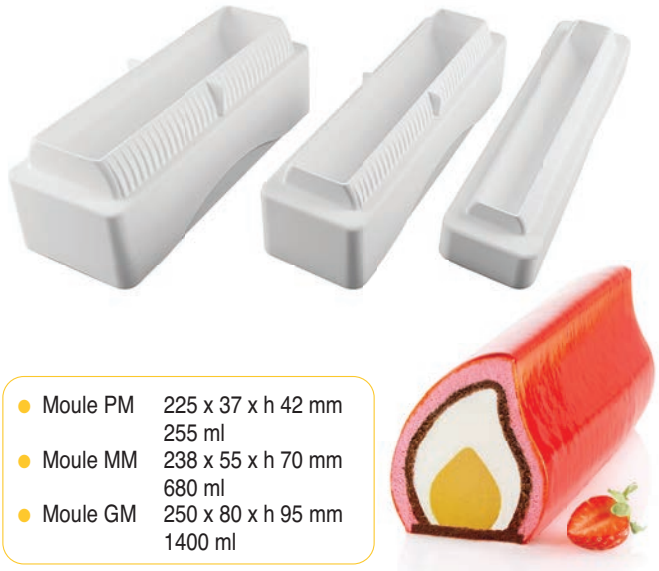


11593 - PLAQUE 4 MOULES GALAXY 39.55 €
375 x 42 x h 42 mm - 2000 ml
Galaxy mould

11591 - PLAQUE 4 MOULES TRILOGY 39.55 €
375 x 46 x h 51mm - 2000 ml
Trilogy mould



11539 - INSERT FIAMMA 23.38 €
Fiamma insert
Dim. : Ø 30 x h 35 mm - Vol. : 12.5 ml
Conçu pour réaliser en une seule opération 26 mini-portions à la forme conique, idéal pour des inserts, s'adaptant sur nos moules...



- Moule PM 225 x 37 x h 42 mm 255 ml
- Moule MM 238 x 55 x h 70 mm 680 ml
- Moule GM 250 x 80 x h 95 mm 1400 ml

11630 - KIT "CANDLE IN THE WIND" FLAMME 62.73 €
Candle in the wind kit mould

MOULES À BÛCHE SILICONE
SILICONE YULE LOG MOULDS



17850 - MOULE À BÛCHE SEUL 23.73 €
250 x 90 x h 70 mm - 1.3 L
Yule log mould only



17852 - MOULE INSERT 15.23 €
POUR MOULE À BÛCHE 17850
220 x 60 x h 50 mm - 565 ml
Yule log insert



TAPIS DÉCOR POIS
Peas decor mat
250 x 185 x 2.5 mm
17860 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat



TAPIS DÉCOR ARABESQUE
Arabesque decor mat
250 x 185 x 4 mm
17862 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat
17863 - KIT MOULE + TAPIS 36.00 €
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR GRAINS DE CAFÉ
Coffee bean decor mat
250 x 185 x 4 mm
17864 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat
17865 - KIT MOULE + TAPIS 36.00 €
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR MATELASSÉ
Quilted decor mat
250 x 185 x 4 mm
17866 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat
17867 - KIT MOULE + TAPIS 36.00 €
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR TRESSÉ
Braided rugs decor matt
250 x 185 x 4 mm
17868 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat
17869 - KIT MOULE + TAPIS 36.00 €
Kit mould + mat



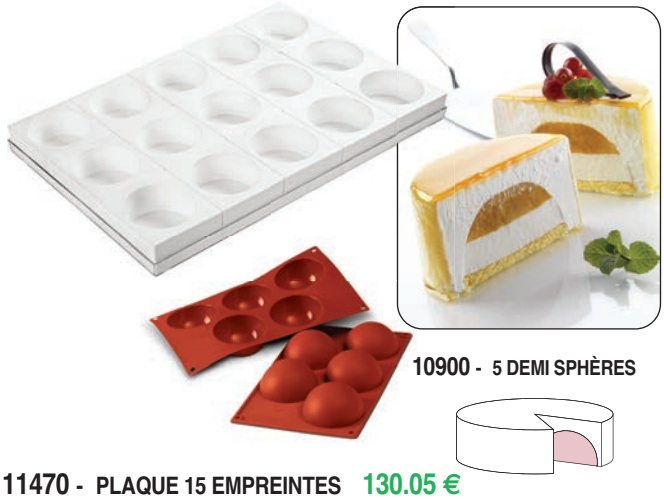
TAPIS DÉCOR FAUX BOIS
Wood decor mat
250 x 185 x 6 mm
17870 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat
17871 - KIT MOULE + TAPIS 36.00 €
Kit mould + mat



TAPIS DÉCOR CHOCOLAT
Chocolate decor mat
250 x 185 x 3 mm
17872 - TAPIS SEUL 16.25 €
Mat
17873 - KIT MOULE + TAPIS 36.00 €
Kit mould + mat

MOULES SILICONE “TORTA FLEX”
SILICONE MOULDS

- Moule silicone 60 x 40 cm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utililisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules fléxibles silicone.



10900 - 5 DEMI SPHÈRES

11470 - PLAQUE 15 EMPREINTES 130.05 €
Ø 100 x ht 50 mm - 389 ml
Set 15 pieces - Ø 100 x ht 50 mm



10903 - 6 DEMI SPHÈRES

11473 - PLAQUE 6 EMPREINTES 92.85 €
Ø 160 x ht 40 mm - 800 ml
Set 6 pieces - Ø 160 x ht 40 mm



10984 - 3 FLORENTINS

11471 - PLAQUE 12 EMPREINTES 111.60 €
Ø 115 x ht 40 mm - 413 ml
Set 12 pieces - Ø 115 x ht 40 mm



11271 - 6 FONDS DE BISCUITS

11474 - PLAQUE 6 EMPREINTES 99.68 €
Ø 180 x ht 40 mm - 1013 ml
Set 6 pieces - Ø 180 x ht 40 mm



11270 - 12 FONDS DE BISCUITS

11472 - PLAQUE 8 EMPREINTES 104.10 €
Ø 135 x ht 40 mm - 570 ml
Set 8 pieces - Ø 135 x ht 40 mm



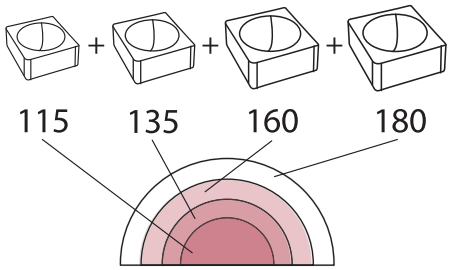
11277 - 8 MINI BÛCHES CARRÉES

11477 - PLAQUE 6 EMPREINTES "BÛCHE" 142.20 €
250 x 90 x ht 70 mm - 1.3 l
Set 6 pieces - 250 x 90 x ht 70 mm

MOULES SILICONE “TORTA FLEX”
SILICONE MOULDS

- Moule silicone 60 x 40 cm multi-empreintes avec plaque support plastique pour la réalisation de mousses, entremets, desserts glacés...
- Les moules silicone sont utililisables en surgélation et à la cuisson de -60°C à +230°C.
- La plaque de support plastique ne passe pas au four. Utilisation aussi bien pour des produits salés ou sucrés.
- Nous vous proposons quelques idées d'inserts réalisables avec nos moules fléxibles silicone.

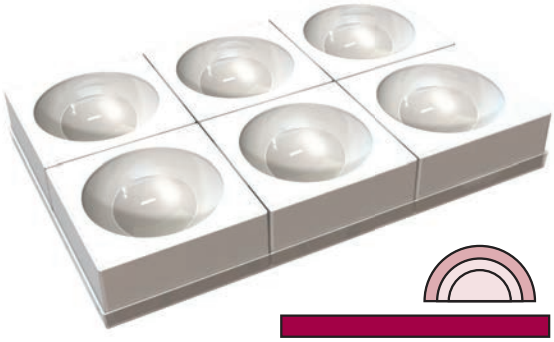




En utilisant les 4 différentes 1/2 sphères, vous pouvez réaliser un entremet 4 parfums



11480 - PLAQUE 12 DEMI-SPHÈRES **126.93 €**
Ø 115 x ht 57.5 mm - 409 ml
Set 12 pieces Half-sphères Ø 115 x ht 57.5 mm



11482 - PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES **122.63 €**
Ø 160 x ht 80 mm - 1108 ml
Set 6 pieces Half-sphères Ø 160 x ht 80 mm



11481 - PLAQUE 8 DEMI-SPHÈRES **123.60 €**
Ø 135 x ht 67.5 mm - 654 ml
Set 8 pieces Half-sphères Ø 135 x ht 67.5 mm



11483 - PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES **138.73 €**
Ø 180 x ht 90 mm - 1570 ml
Set 6 pieces Half-sphères Ø 180 x ht 90 mm





MOULE DEMI-SPHÈRE
Half sphere mould

Code	Ø mm	h mm	€
11646	115	57.5	**10.65**
11647	135	67.5	**15.55**
11648	160	80	**20.45**
11649	180	90	**23.75**

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



11289 - 32 FASHION CAKES
130 x 25 x h 25.5 mm - 80 ml
32 fashion cakes



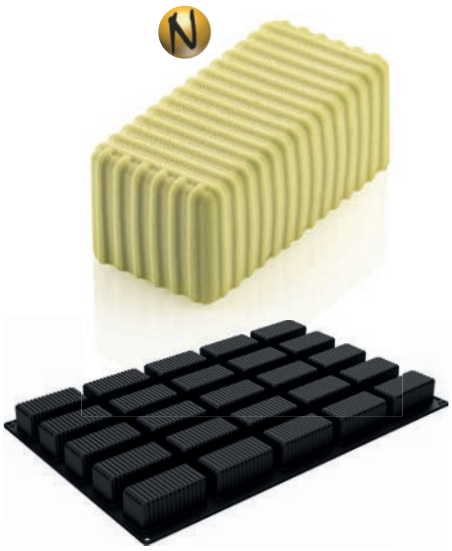
11339 - 28 STRIPES ÉCLAIRS
130 x 28 x h 28 mm - 95 ml
28 stripes éclair



11278 - 20 ÉTOILES
Ø 95 x h 70 mm - 135 ml
20 starsmoulds



11337 - 40 CUBES
50 x 50 x h 50 mm - 122.5 ml
40 cubes silicone mould



11353 - 25 RECTANGLES RAYÉS
100 x 48 x h 40 mm - 180 ml
25 rectangular moulds



11275 - BÛCHE RONDE - 4 EMPREINTES
495 x 80 x h 63 mm - 4 x 2137 ml
4 round yule log



11276 - BÛCHE CARRÉE - 4 EMPREINTES
495 x 70 x h 70 mm - 4 x 2401 ml
4 square yule log



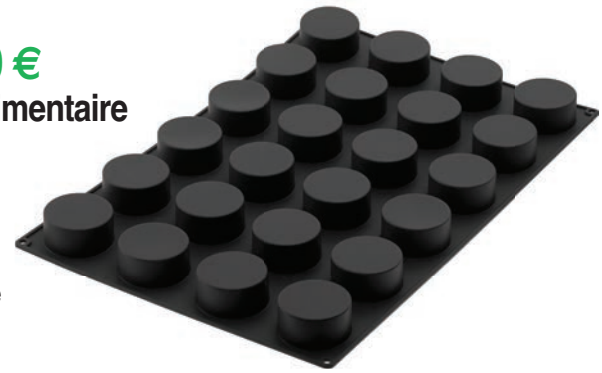
11277 - MINI BÛCHE CARRÉE - 8 EMPREINTES
500 x 300 x h 30 mm - 8 x 445 ml
8 small square yule log

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**

Plaque souple professionnelle en silicone alimentaire

- Pour four et congélation de -40°C à +300°C
- Anti-adhésive
- Cuisson régulière
- Dimension et qualité professionnelle
- Grand nombre d'empreintes pour une productivité optimale





MINI CAKES
Mini cakes

Code	Nbre d'empreintes	Dim mm	Cont. ml
11250	30	99 x 49 x h 30	130
11252	36	60 x 23 x h 20	32



DEMI SPHÈRES
Half spheres

Code	Nbre d'empreintes	Ø mm	h mm	Cont. ml
11251	96	35	17.5	11
11256	28	70	35	90
11274	60	42	22	20



CYLINDRES
cylinders

Code	Nbre d'empreintes	Ø mm	h mm	Cont. ml
11254	24	70	35	133
11343	40	50	30	57
11345	24	76	45	200
N **11347**	24	76	40	180



11253 - 40 FLORENTINS
Ø 60 x h 11 mm - 25 ml
40 florentines



11255 - 70 MINI MUFFINS
Ø 45 x h 30 mm - 40 ml
70 mini muffins



11257 - 35 PYRAMIDES
65 x 65 x h 35 mm - 40 ml
35 pyramids



11258 - 24 BRIOCHETTES
Ø 79 x h 35 mm - 84 ml
24 mini brioches



11259 - 78 MADELEINES
46.5 x 33 x h 14.5 mm - 11 ml
78 madeleines



11260 - 44 MADELEINES
77 x 44 x h 18 mm - 32 ml
44 madeleines

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



11261 - 100 MINI MADELEINES
45 x 26 x h 12 mm - 12 ml
100 small madeleines



11262 - 54 CANNELÉS
Ø 56 x h 50 mm - 80 ml
54 cannelés



11263 - 30 BARQUETTES
105 x 45 x h 15 mm - 34 ml
30 boats



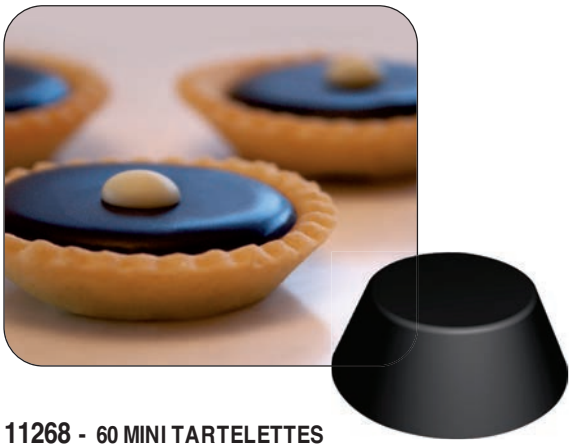
11264 - 35 KOUGLOFFS
Ø 71 x h 35 mm - 90 ml
35 kougloffs



11265 - 60 MUFFINS MIGNONS
Ø 40 x h 20 mm - 25 ml
60 Mignons muffins



11266 - 24 MUFFINS
Ø 69 x h 39 mm - 122 ml
24 muffins



11268 - 60 MINI TARTELETTES
Ø 44 x h 10 mm - 10 ml
60 mini tartlets





FONDS DE BISCUIT OU INSERTS
Biscuits or inserts

Code	Nbre empreintes	Ø mm	h mm	ml
11269	12	120	22	120
11270	12	120	10	112
11271	6	160	10	200
11272	8	140	25	382
11273	15	100	20	155
11341	24	75	15	65
11349	30	80	12	56

MOULES SILICONE
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



11361 - 24 COEURS
78 x 73 x h 40 mm - 155 ml
24 hearts



11363 - 21 COEURS
95 x 88 x h 40 mm - 210 ml
21 hearts



11369 - 24 DONUTS
Ø 85 x h 29 mm - 133 ml
24 donuts



11280 - 70 MINI COEURS
39 x 39 x h 16 mm - 11 ml
70 mini hearts



11282 - 77 MINI SAVARINS
Ø 41 x h 12 mm - 12 ml
77 mini savarins



11284 - 77 MINI CHARLOTTES
Ø 35 x h 15 mm - 8.5 ml
77 mini Charlottes



11285 - 96 POMPONNETTES
Ø 36 x h 17 mm - 15 ml
96 pomponnettes



11286 - 63 OVALES
51 x 31 x h 20 mm - 20 ml
63 small ovals



11287 - 15 RONDS
Ø 105 x h 40 mm - 341 ml
15 rounds

MOULES 3D SILICONE
SILICONE 3D MOULDS



11570

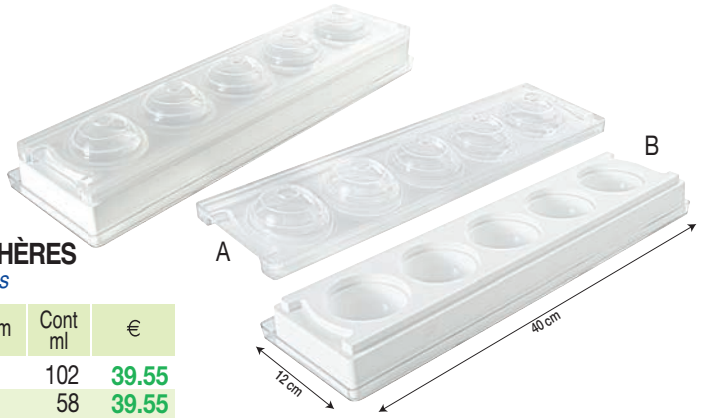


11572

Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette de forme parfaitement sphérique, s'utilise également au four (sans le pateau support)



Avantages :
- Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60 +230°C
- Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.



MOULE 5 SPHÈRES
Mould 5 spheres

Code	Ø mm	Cont ml	€
11570	58	102	**39.55**
11572	48	58	**39.55**











- Avantages :
Visibilité totale du produit grâce à la partie supérieure transparente. -60° + 230° C.
Démoulage facile grâce aux propriétés anti-adhérentes du silicone.



11575 - MOULE 5 OEUFS **42.53 €**
5 eggs mould
Composé de 2 parties A et B + plateau support. Permet de créer des pâtisseries ou des desserts à l'assiette en forme d'oeuf.
Dim. de l'oeuf : Ø 50 x h 73 mm





11578 - MOULE 12 SPHÈRES **44.65 €**
Ø 28 mm (sucettes)
12 lollipops mould
Kit composé de 2 moules de 6 empreintes + 36 batonnets pour sucettes + 12 supports batonnets
Cont. 11.5 ml



12198 - PRÉSENTOIR SUCETTES **22.35 €**
Capacité 27 sucettes
Fond noir - dessus transparent
Dim : Ø 225 - ht 110 mm
Black lollipops holder



81382 - BATON SUCETTE P/100 **4.65 €**
105 x 40 mm

12197 - PRÉSENTOIR SUCETTES **22.35 €**
Capacité 27 sucettes
Fond blanc - dessus transparent
Dim : Ø 225 - ht 110 mm
White lollipops holder

MOULES FLEXIBLE POUR PÂTE DE FRUIT
MOULDS FOR FRUIT JELLIES



La plaque de 180 x 335 mm **30.90 €**

- Moule flexible à pâte de fruit composé d'une plaque souple 24 empreintes en silicone et d'un cadre support en plastique rigide. Démoulage facile ; emploi simple et pratique.
- *Flexible mould of a flexible plate 24 cavities silicone and a rigid plastic support. Easy and simple to use.*







11200 - MANDARINE
Tangerine slice
45 x 18 x 15 mm - 7 ml



11202 - POIRE
Pear
40 x 26 x 15 mm - 10 ml



11205 - COEUR
Heart
34 x 30 x 18 mm - 8 ml



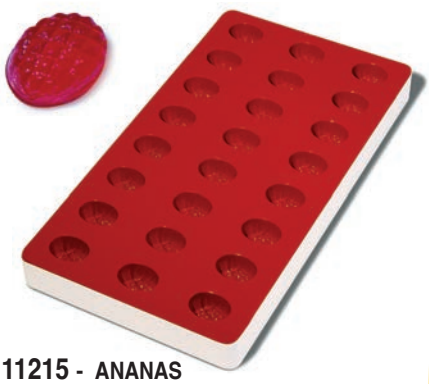
11207 - DEMI-SPHÈRE
Halph sphere
Ø 27 x 13.5 mm - 5 ml



11209 - BONBON
round
Ø 30 x 11 mm - 6 ml



11211 - FRAMBOISE
Raspberry
Ø 30 x 24 mm - 10 ml



11215 - ANANAS
Pine apple
33 x 23 x 18 mm - 9 ml



11217 - FRAISE
Strawberry
36 x 30 x 20 mm - 10 ml



11220 - PECHE
Peach
35 x 25 x 20 mm - 9 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



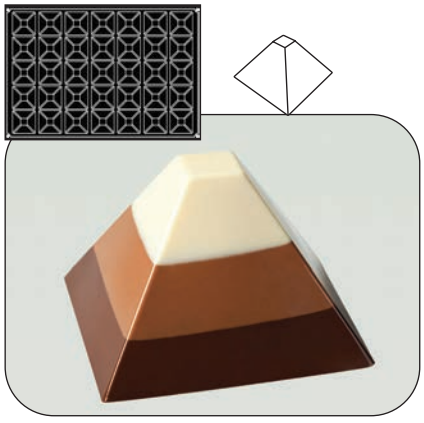
11300 - 24 DEMI-SPHÈRES
24 half spheres
Ø 70 mm - h 40 mm
Volume : 120 ml



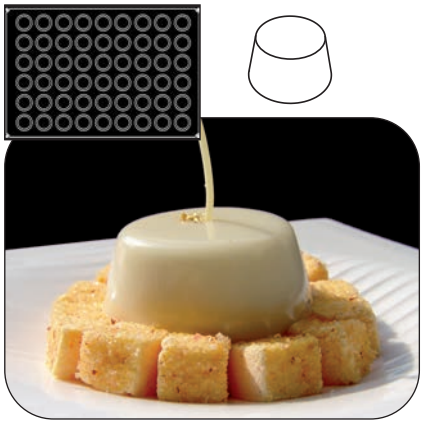
11302 - 24 MUFFINS
24 muffins
Ø 70 mm - h 40 mm
Volume : 130 ml



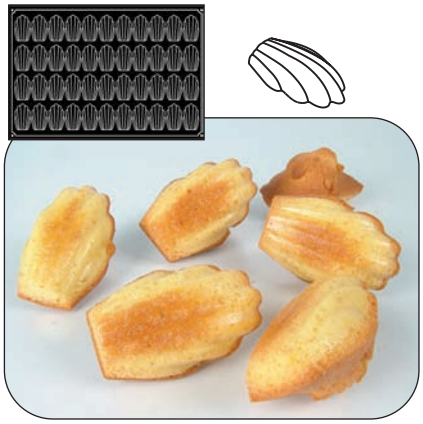
11304 - 24 BRIOCHETTES
24 briochettes
Ø 79 mm - h 37 mm
Volume : 100 ml



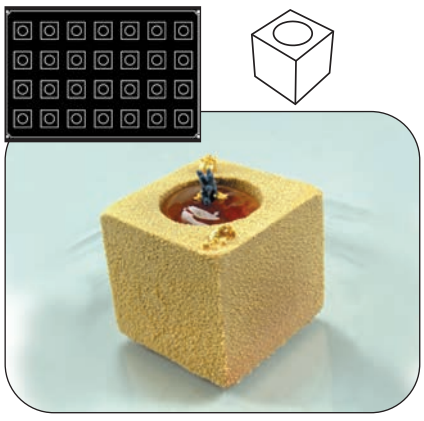
11306 - 35 PYRAMIDES
35 pyramids
Dim. : 70 x 70 mm - h 45 mm
Volume : 80 ml



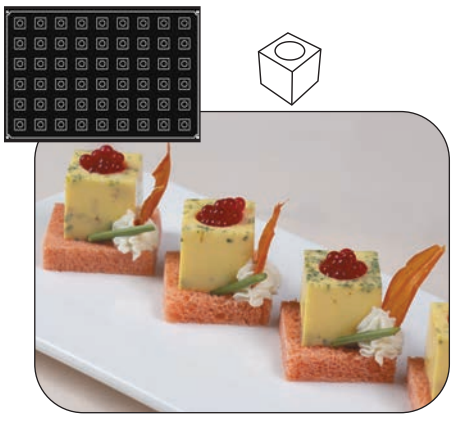
11308 - 54 MINI-MUFFINS
54 mini-muffins
Ø 50 mm - h 28 mm
Volume : 45 ml



11310 - 44 MADELEINES
44 madeleines
Dim. : 78 x 45 mm - h 18 mm
Volume : 35 ml



11312 - 28 CUBES
28 cubes
Dim. : 50 x 50 mm - h 50 mm
Volume : 115 ml



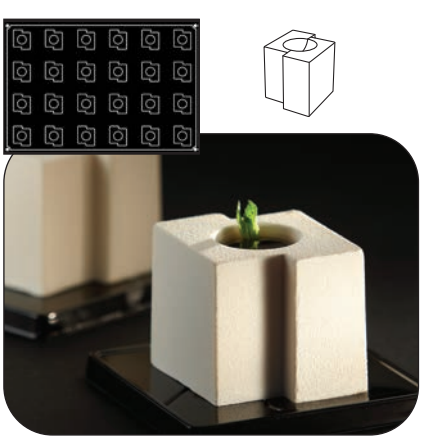
11314 - 54 MINI-CUBES
54 mini-cubes
Dim. : 30 x 30 mm - h 30 mm
Volume : 25 ml



11315 - 35 CUBES TANGO
35 tango cubes
Dim. : 50 x 50 mm - h 58 mm
Volume : 130 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



11316 - 24 CUBES TEKNO

24 tekno cubes
Dim. : 58 x 50 mm - h 50 mm
Volume : 115 ml



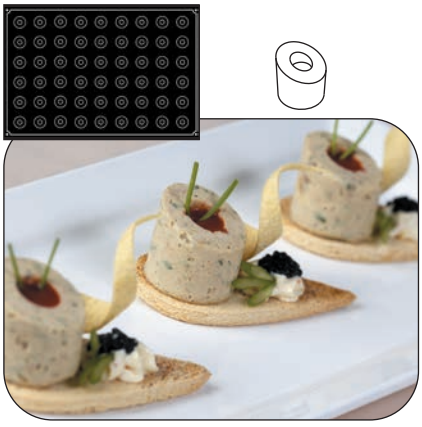
11318 - 24 SPIRALES

24 spirals
Ø 68 mm - h 50 mm
Volume : 130 ml



11320 - 54 MINI-SPIRALES

54 mini-spirales
Ø 40 mm - h 30 mm
Volume : 25 ml



11322 - 54 MINI CYLINDRES

54 mini-cylinders
Ø 35 mm - h 35 mm
Volume : 25 ml



11324 - 24 KOUGLOFFS

24 kougloffs
Ø 70 mm - h 33 mm
Volume : 70 ml



11326 - 24 HELICES

24 helix
Ø 70 mm - h 42 mm
Volume : 100 ml



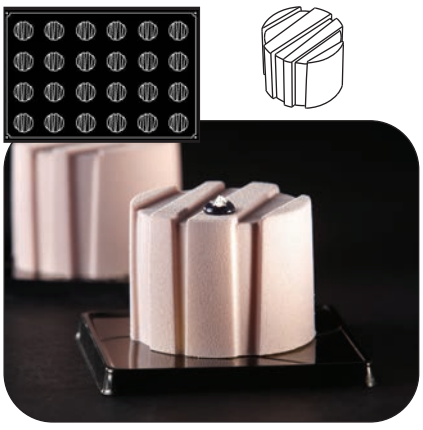
11328 - 54 MINI HELICES

54 mini helix
Ø 40 mm - h 28 mm
Volume : 25 ml



11330 - 24 CONES CANNELÉS

24 fluted cones
Ø 75 mm - h 48 mm
Volume : 120 ml

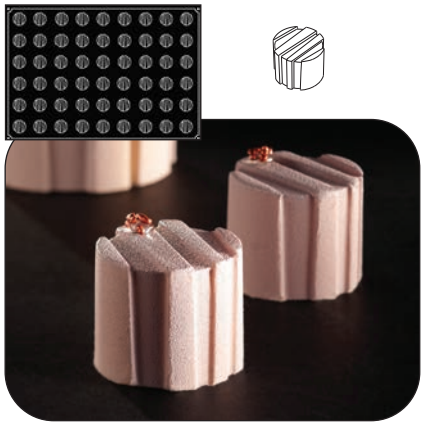


11332 - 24 RONDS RAYÉS

24 striped round
Ø 60 mm - h 45 mm
Volume : 115 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



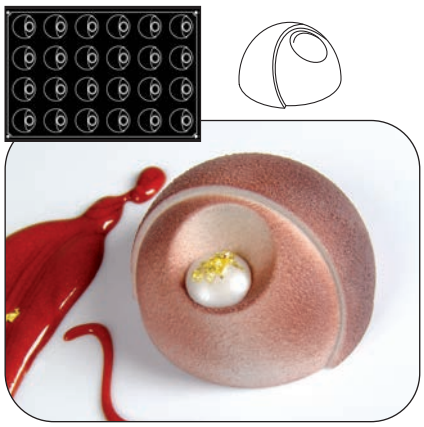
11334 - 54 MINI RONDS RAYÉS
54 mini striped round
Ø 35 mm - h 30 mm
Volume : 25 ml



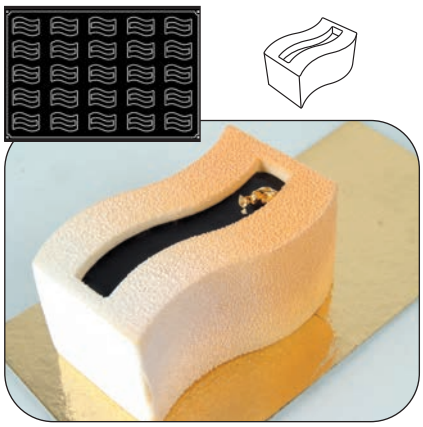
11336 - 24 CONES
24 cones
Ø 65 mm - h 70 mm
Volume : 125 ml



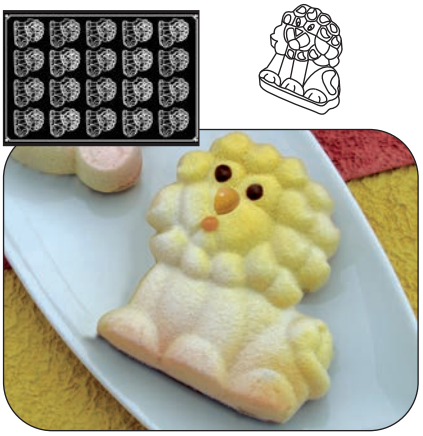
11338 - 54 MINI CONES
54 mini cones
Ø 40 mm - h 43 mm
Volume : 30 ml



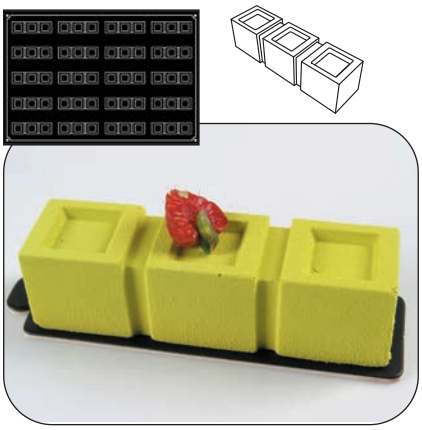
11340 - 24 ECLIPSES
24 eclipses
Ø 72 mm - h 41.5 mm
Volume : 110 ml



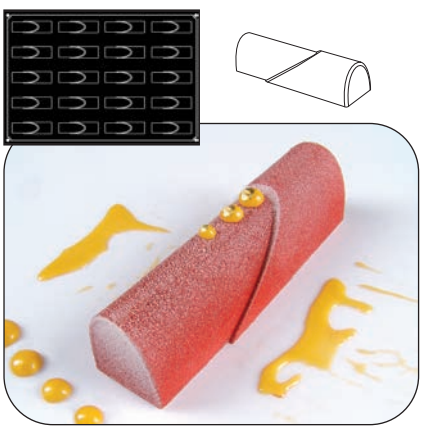
11342 - 25 RECTANGLES VAGUES
25 rectangular waves
Dim. : 80 x 45 mm - h 40 mm
Volume : 130 ml



11346 - 20 LIONS
20 lions
Dim. : 90 x 87 mm - h 20 mm
Volume : 90 ml



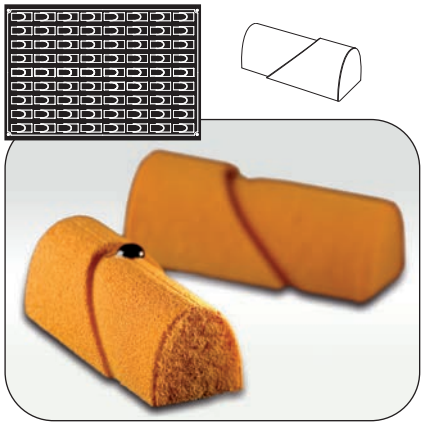
11348 - 20 TRICUBES
20 threecubes
Dim. : 120 x 32 mm - h 32 mm
Volume : 115 ml



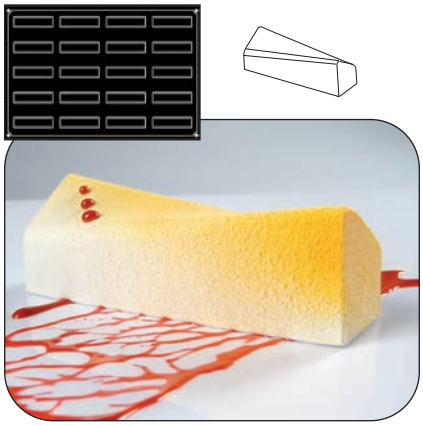
11350 - 20 BANDES RONDES
20 round strips
Dim. : 120 x 33 mm - h 32 mm
Volume : 100 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

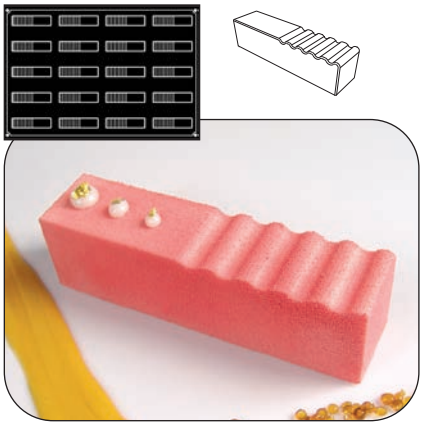
La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



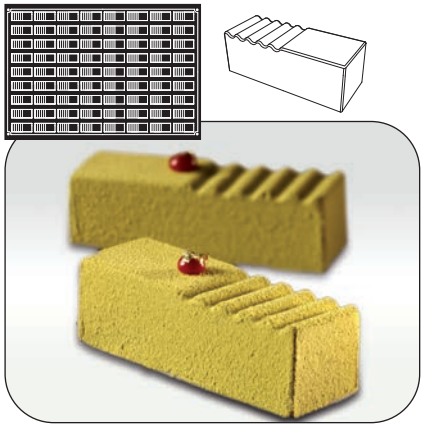
11351 - 72 MINI BANDES RONDES
72 small round strips
Dim. : 60 x 24 mm - h 23 mm
Volume : 25 ml



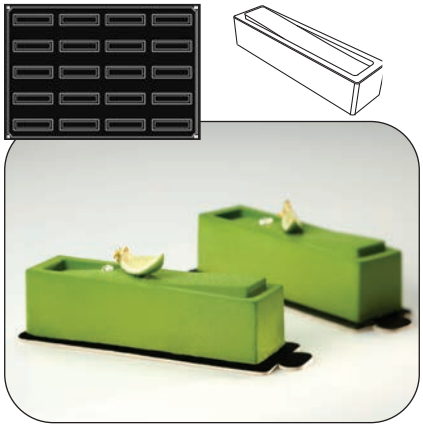
11352 - 20 BANDES VRILLÉES
20 twisted strips
Dim. : 120 x 32 mm - h 38 mm
Volume : 115 ml



11354 - 20 BANDES ONDULÉES
20 undulating strips
Dim. : 120 x 30 mm - h 32 mm
Volume : 110 ml



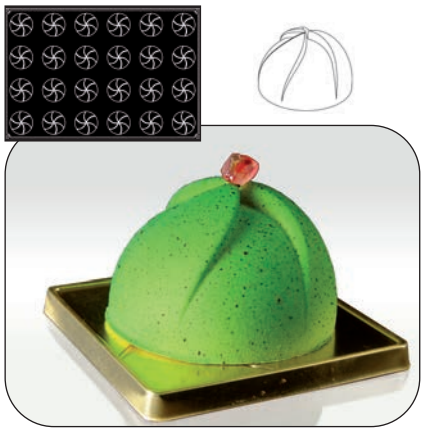
11355 - 72 MINI BANDES ONDULÉES
72 small undulating strip
Dim. : 60 x 24 mm - h 21 mm
Volume : 29 ml



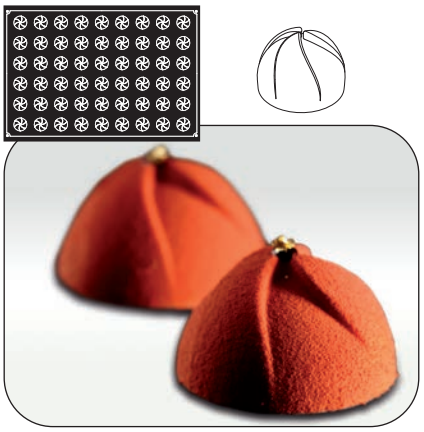
11356 - 20 BANDES INCLINÉES
20 sloping strips
Dim. : 120 x 30 mm - h 35 mm
Volume : 110 ml



11357 - 35 COUPOLES
35 cupola
Dim. : Ø 60 mm - h 58 mm
Volume : 110 ml



11358 - 24 DÔMES VERTIGO
24 vertigo domes
Dim. : Ø 70 mm - h 44 mm
Volume : 110 ml



11359 - 54 MINI DÔMES VERTIGO
54 small vertigo domes
Dim. : Ø 42 mm - h 26.5 mm
Volume : 25 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



11362 - 24 COEURS LOVE

24 love hearts
Dim. : 78 x 77 mm - h 34 mm
Volume : 110 ml



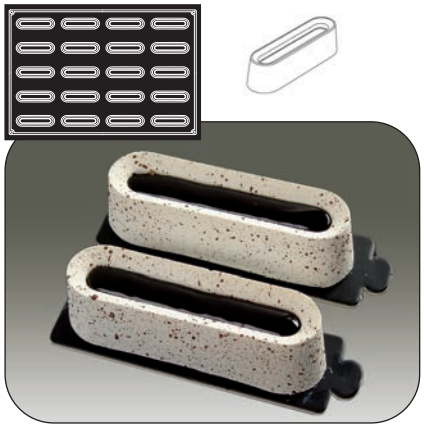
11364 - 24 CÔNES ANNEAUX

24 cônes with rings
Dim. : Ø 70 mm - h 50 mm
Volume : 110 ml



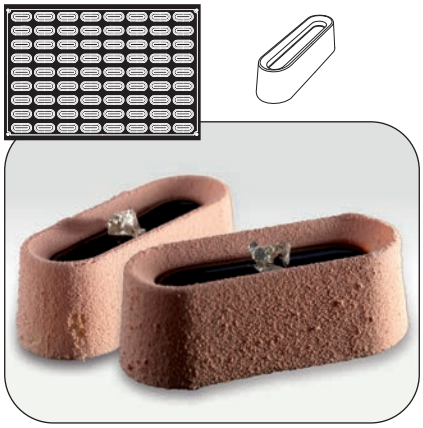
11365 - 24 TRIANGLES BOMBÉS

24 triangles
Dim. : 75 x 72 mm - h 58 mm
Volume : 96 ml



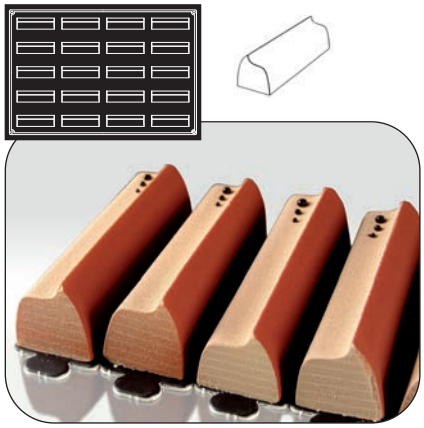
11366 - 20 BANDES CREUSES

20 deep strips
Dim. : 123 x 35 mm - h 32 mm
Volume : 100 ml



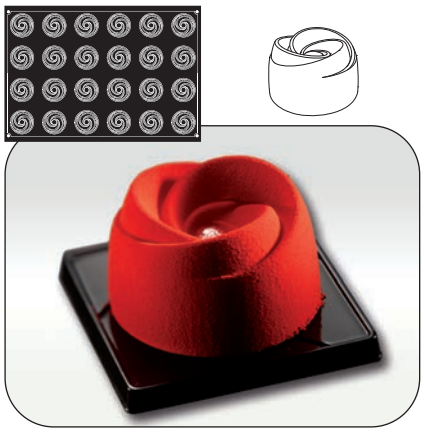
11367 - 72 MINI BANDES CREUSES

72 small deep strips
Dim. : 60 x 24 mm - h 22.5 mm
Volume : 25 ml



11368 - 20 BANDES VAGUES

20 strips wave
Dim. : 120 x 35 mm - h 36 mm
Volume : 110 ml



11370 - 24 BOUTONS DE ROSE

24 roses
Dim. : Ø 70 mm - h 42 mm
Volume : 130 ml



11371 - 24 CYLINDRES

24 cylinder
Dim. : Ø 65 mm - h 40 mm
Volume : 130 ml

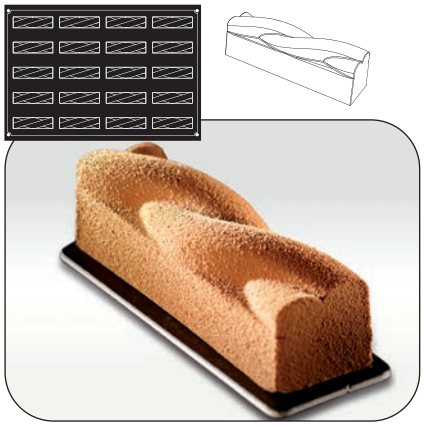


11372 - 24 TORSADES

24 twist
Dim. : Ø 70 mm - h 40 mm
Volume : 130 ml

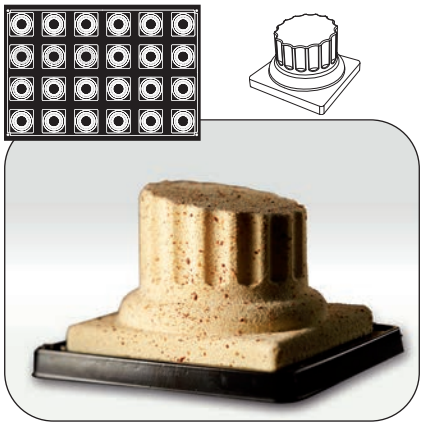
MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**



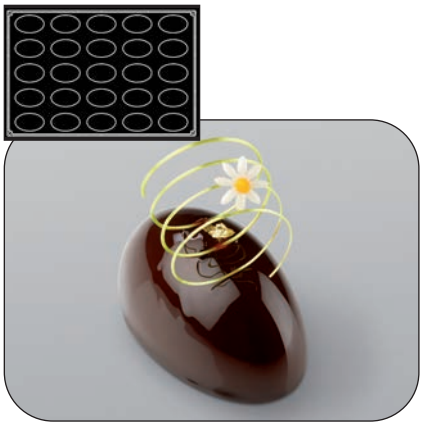
11375 - 20 BANDES “TWIST”

20 twist strips
Dim. : 122 x 32 mm - h 33 mm
Volume : 100 ml



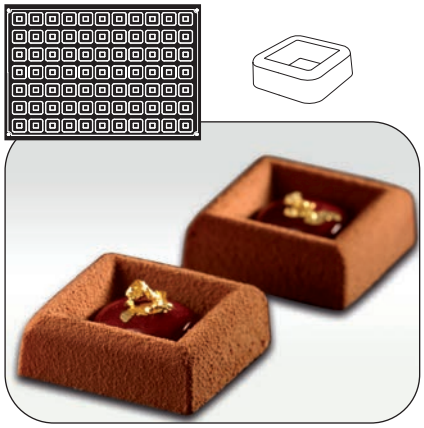
11378 - 24 COLONNES “CÉSAR”

24 columns
Dim. : 70 x 70 mm - h 50 mm
Volume : 130 ml



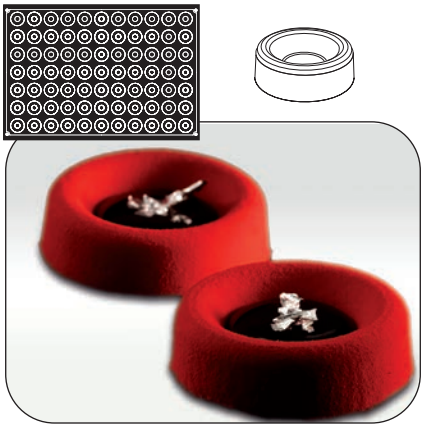
11379 - 25 OVALES

25 ovals
Dim. : 85 x 50 mm - h 43 mm
Volume : 100 ml



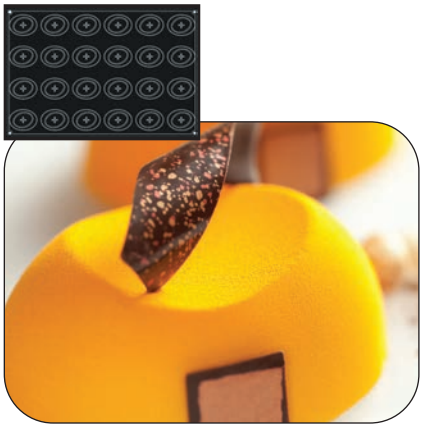
11382 - 77 MINI SAVARINS CARRÉS

77 small savarin squared
Dim. : 38 x 38 mm - h 13.5 mm
Volume : 14 ml



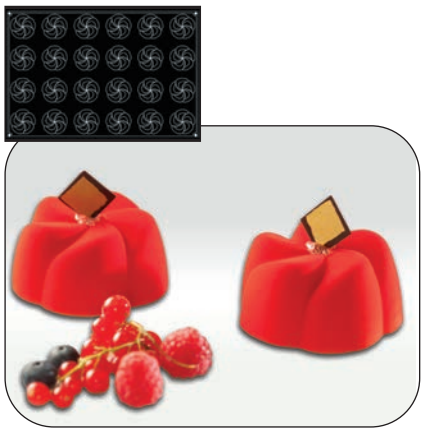
11384 - 77 MINI SAVARINS RONDS

77 small savarin rounds
Dim. : Ø 40 mm - h 13.5 mm
Volume : 13 ml



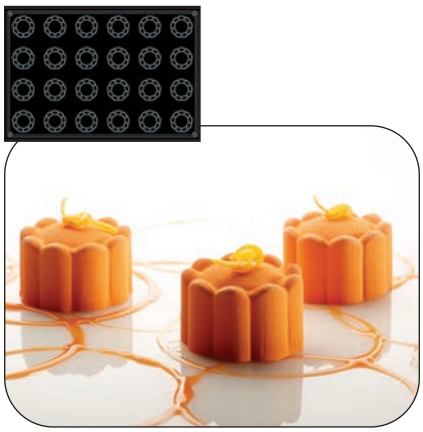
11385 - 24 VAGUES

24 waves
Dim. : 83 x 62 mm - h 35 mm
Volume : 130 ml



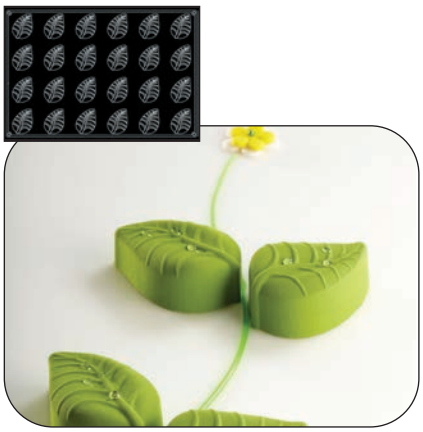
11386 - 24 VRILLES

24 spins
Dim. : Ø 75 mm - h 38 mm
Volume : 130 ml



11387 - 24 CHARLOTTES

24 charlottes
Dim. : Ø 65 mm - h 38 mm
Volume : 105 ml

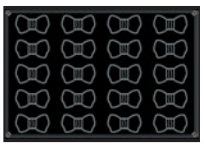
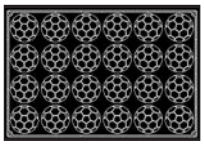


11388 - 24 FEUILLES

24 leaves
Dim. : 86 x 56 mm - h 38 mm
Volume : 105 ml

MOULES SILICONE “PAVOFLEX”
SILICONE MOULDS

La plaque de 600 x 400 mm **65.00 €**

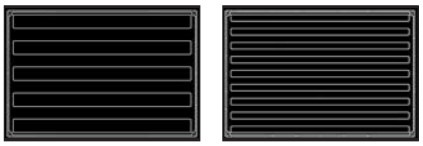
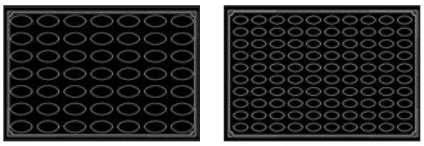
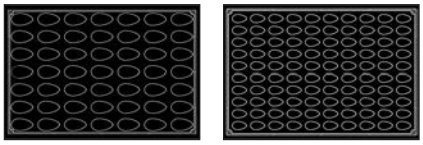




11389 - 20 BOUCHES
20 mouths
Dim. : 93 x 50 mm - h 36 mm
Volume : 105 ml

11390 - 20 NOEUDS PAPILLON
20 bow tie
Dim. : 100 x 52 mm - h 35 mm
Volume : 105 ml

11391 - 24 1/2 BALLONS
24 half balls
Dim. : Ø 80 mm - h 45 mm
Volume : 153 ml





11393 - BÛCHETTE - 5 empreintes
5 small yule logs
Dim. : 560 x Ø 40 mm
Volume : 600 ml

11395 - 49 QUENELLES POINTUES
49 quenelles
Dim. : 66 x 33 mm - h 30 mm
Volume : 32 ml

11397 - 49 QUENELLES RONDES
49 quenelles
Dim. : 66 x 35 mm - h 26 mm
Volume : 34 ml

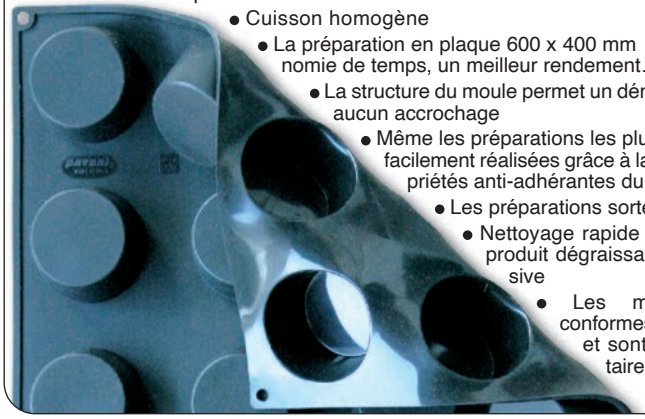
11394 - INSERT BÛCHETTE - 9 empreintes
9 small yule logs insert
Dim. : 560 x Ø 18 mm
Volume : 124 ml

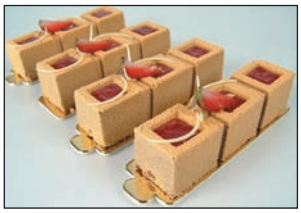
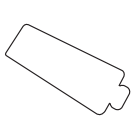
11396 - 100 MINI QUENELLES POINTUES
100 small quenelles
Dim. : 42 x 20 mm - h 20 mm
Volume : 8 ml

11398 - 100 MINI QUENELLES RONDES
100 small quenelles
Dim. : 42 x 22 mm - h 17 mm
Volume : 9 ml

PAVOFLEX est une gamme de moules 600x400 mm en silicone alimentaire (platinum 100% silicone)

- Utilisation exclusivement professionnelle
- Formes originales et innovatrices
- S’utilise aussi bien pour des créations sucrées ou salées au four et à la surgélation de – 40° à + 300° C
- Cuisson homogène
- La préparation en plaque 600 x 400 mm permet une importante économie de temps, un meilleur rendement…
- La structure du moule permet un démoulage facile et rapide sans aucun accrochage
- Même les préparations les plus compliquées peuvent être facilement réalisées grâce à la structure flexible et aux propriétés anti-adhérantes du moule
- Les préparations sortent nettes et sans bavures
- Nettoyage rapide sous l’eau chaude avec un produit dégraissant et une éponge non abrasive
- Les moules ***PAVOFLEX*** sont conformes aux normes internationales et sont agréés au contact alimentaire France arrêté du 25/11/1992





11380 - LANGUETTES OR POUR BANDES **21.00 €**
Gold tray
Dim. : 130 x 45 mm
Boite de 200 pcs

MOULES SILICONE “PAVOCAKE”
SILICONE “PAVOCAKE” MOULDS

Moules silicone individuels pouvant résister à des températures de -40° à +280°C (pour cuisson, congélation, surgélation).

Individuals silicone moulds *that can go to oven or freezer (-40° to +280°C).*





11435 - MOULE 15.00 €
Ø 180 x h 45 mm - 900 ml



11437 - MOULE 15.00 €
Ø 180 x h 45 mm - 1135 ml



11439 - MOULE 15.00 €
Ø 180 x h 60 mm - 1140 ml



11441 - MOULE 15.00 €
Ø 180 x h 45 mm - 920 ml



11445 - MOULE 15.00 €
Ø 180 x h 55 mm - 1150 ml



11447 - MOULE 20.80 €
Ø 180 x h 90 mm - 1527 ml



11457 - MOULE 20.80 €
Ø 180 x h 90 mm - 1440 ml



11671 - MOULE QUEEN 25.00 €
Ø 180 x h 57 mm - 1000 ml



11676 - MOULE SQUARE 25.00 €
150 x 150 x h 55 mm - 1000 ml



11678 - MOULE SUNNY 25.00 €
Ø 180 x h 50 mm - 966 ml



11679 - MOULE EROS 25.00 €
Ø 179 x h 48 mm - 1022 ml



11680 - MOULE TWISTER 25.00 €
Ø 180 x h 50 mm - 1000 ml

MOULES À BÛCHES SILICONE “PAVOCAKE”
SILICONE “PAVOCAKE” YULE LOG MOULDS



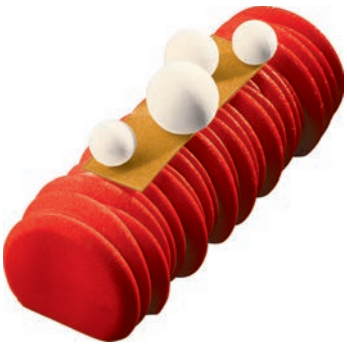
17880 - MOULE CRÈME **26.25 €**
250 x 84 x h 75 mm - 1000 ml
Cream log



17881 - MOULE ATOMIC **26.25 €**
250 x 80 x h 80 mm - 1200 ml
Atomic log



17882 - MOULE CANYON **26.25 €**
250 x 85 x h 80 mm - 1150 m
Canyon log



17883 - MOULE SEQUOIA **26.25 €**
250 x 92 x h 74 mm - 1186 ml
Sequoia log



17884 - MOULE ACANTO **26.25 €**
251 x 83 x h 79 mm - 1250 ml
Acanto log



17885 - MOULE COIN **26.25 €**
250 x 80 x h 77 mm - 1200 ml
Coint log



17886 - MOULE PÈRE NOËL **29.90 €**
254 x 103 x h 100 mm - 1300 ml
Santa log



17887 - MOULE LOCOMOTIVE **29.90 €**
250 x 88 x h 106 mm - 1435 ml
Express log

MOULES PAVOFLEX
SILICONE MOULDS



11399 - 12 SANTA CLAUSS **41.04 €**
Plaque 40 x 30 cm
60 x 62 x h 70 mm - 128 ml
12 Santa Clauss



TAPIS RELIEF SILICONE
RELIEF MATS SILICONE

- Plaque de 560 x 390 mm en silicone alimentaire pour réaliser en un temps record des bandes de biscuit en relief.

68.00 €



UTILISATION



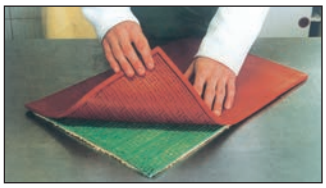
Etaler la pâte à hauteur des motifs
Passer au congélateur



Etaler le biscuits



Cuire au four à 220°C pendant 10 à 12 minutes



Démouler à chaud ou à froid



Couper les bandes de biscuit à votre gré
Chemiser les cercles



Terminer la préparation



11400 - GREC PM 30 mm



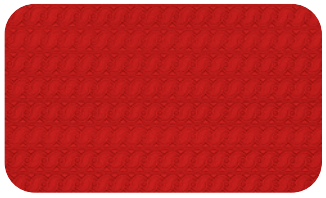
11402 - GREC GM 40 mm



11404 - RAYURES 50 mm



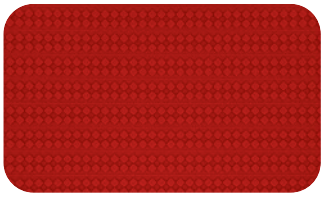
11406 - ALVÉOLES



11410 - FRISE 30 mm



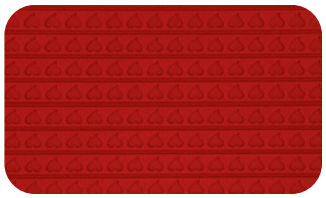
11412 - MUSIQUE 30 mm



11414 - DAMIER 30 mm



11416 - FRUITS 30 mm



11418 - COEURS 30 mm



11420 - FLEURS 30 mm



11422 - TRIANGLES 30 mm



11423 - FLEURS CARRÉES 30 mm

TAPIS RELIEF
Relief mat



11425 - DÉCOR CAFÉ **57.33 €**
585 x 385 x 85 mm
Coffee mat



11426 - DÉCOR COEUR **57.33 €**
585 x 385 x 85 mm
Hearts mat



11943 - DÉCOR TRESSÉ **33.40 €**
600 x 400 mm
Braided mat

MOULES PLASTIQUE RAPIDES
PLASTIC MOULDS

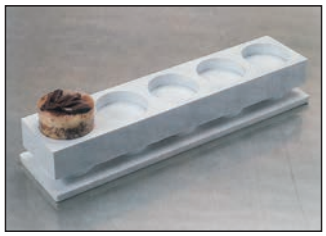





Chemiser votre moule de ruban PVC


Ou d'une bande de biscuit


Garnir votre moule


Démouler

- Ces moules permettent la fabrication rapide de gateaux individuels ou de petits fours.
- Le démoulage se fait facilement à l'aide du démouleur de la forme correspondante au moule (sauf modèle pyramide).
- Ces moules sont utilisables en chambre froide négative.

MOULE PLASTIQUE RAPIDE / *Plastic moulds*





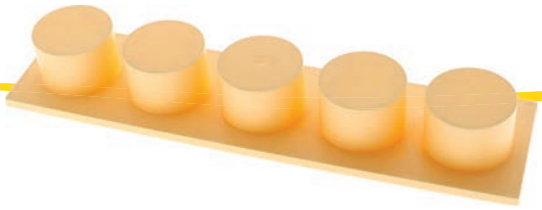
PLAQUE DE 15 GATEAUX
26 x 40 cm
3 bandes de 5 moules
Hauteur 4 cm **45.00 €**



PLAQUE DE 35 GATEAUX
60 x 40 cm
7 bandes de 5 moules
Hauteur 4 cm **82.00 €**

FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
DIMENSIONS cm	6,5	8,5 x 5	6,3	8	5,8	9,8 x 6,7	7,5 x 7	9 x 5,8	9 x 5,8
LA PLAQUE DE 15 GATEAUX	**11490**	**11491**	**11492**	**11493**	**11494**	**11495**	**11496**	**11497**	**11498**
LA PLAQUE DE 35 GATEAUX	**11500**	**11501**			**11504**	**11505**	**11506**	**11507**	**11508**

DÉMOULEURS **18.65 €**
Removers



FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11510**	**11511**	**11512**	**11513**	**11514**	**11515**	**11516**	**11517**	**11518**

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE **4.54 €**
Plastic cutters

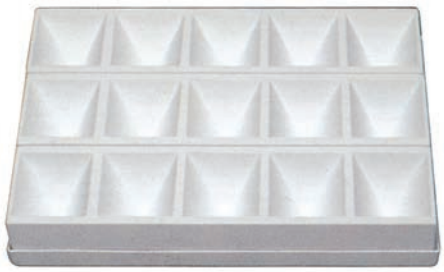


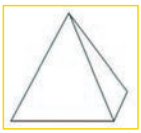
FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11520**	**11521**	**11522**	**11523**	**11524**	**11525**	**11526**	**11527**	**11528**

MOULES PLASTIQUE RAPIDES
PLASTIC MOULDS



FORME PYRAMIDE





Mesure :
7 x 7 x h 6 cm

11499 - PLAQUE DE 15 GATEAUX - 26 x 40 cm
3 bandes de 5 moules **46.30 €**

MINI MOULE PLASTIQUE RAPIDE / *Plastic small moulds*





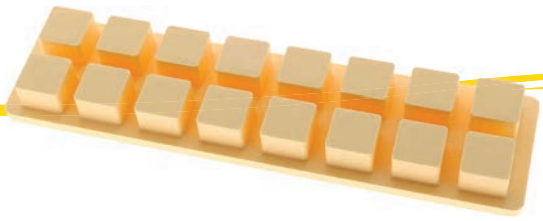
PLAQUE DE 48 MINI GATEAUX
30 x 40 cm
3 bandes de 16 moules
Hauteur 2.5 cm **47.58 €**



PLAQUE DE 96 MINI GATEAUX
60 x 40 cm
6 bandes de 16 moules
Hauteur 2.5 cm **79.61 €**

FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
DIMENSIONS cm	4	5 x 3	4	4.5	3.5	5.6 x 3.8	4.8 x 4.5	5 x 3.5	5.5 x 3.5
LA PLAQUE DE 48 MINI GATEAUX	**11530**	**11531**	**11532**	**11533**	**11534**	**11535**	**11536**	**11537**	**11538**
LA PLAQUE DE 96 MINI GATEAUX	**11540**	**11541**	**11542**	**11543**	**11544**	**11545**	**11546**	**11547**	**11548**

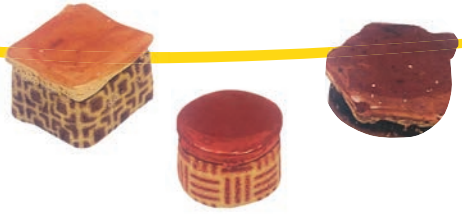
DÉMOULEURS **18.10 €**
Removers



FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11550**	**11551**	**11552**	**11553**	**11554**	**11555**	**11556**	**11557**	**11558**

DÉCOUPOIRS PLASTIQUE **4.33 €**
Plastic cutters





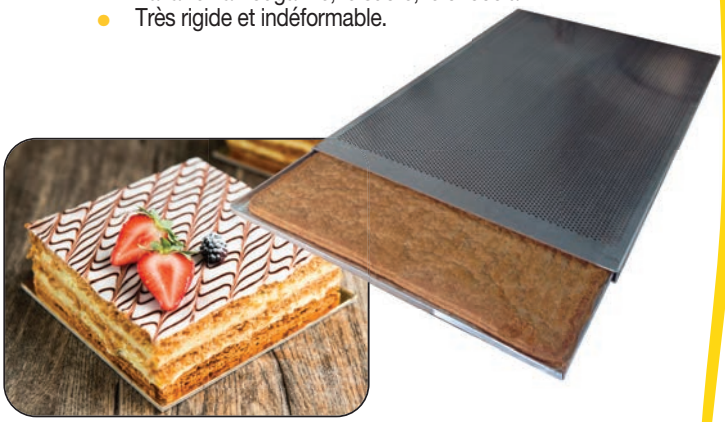
FORMES	●	⬮	⬢	▲	■	▰	♥	💧	💧
Code	**11560**	**11561**	**11562**	**11563**	**11564**	**11565**	**11566**	**11567**	**11568**

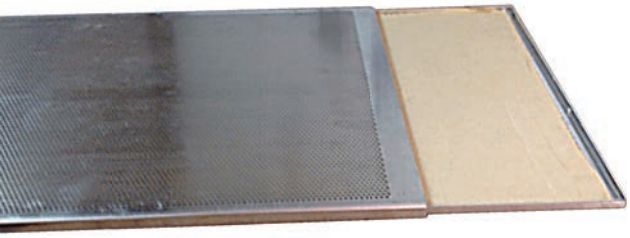
PLAQUES
BAKING SHEET



11590 - PLAQUE DE TRAVAIL PLATE 60 x 40 cm **228.55 €**
En aluminium, épaisseur 15 mm
Working sheet aluminium ultra rigide

- Après passage au four ou au surgélateur la plaque garde la température pendant une 1/2 heure ce qui permet de travailler la nougatine, le sucre, le chocolat...
- Très rigide et indéformable.





PLAQUE SPÉCIALE FEUILLETAGE
En Aluminium perforé (perforations 3 mm)
Aluminium sheet for "millefeuilles"

- Composée de 2 plaques coulissantes
- Idéale pour la cuisson de la pâte feuilletée, on obtient une épaisseur régulière de 9 mm.

Code	Long. cm	Larg. cm	€
11595	60	40	**115.52**
11596	53	32.5	**110.86**



PLAQUE REBORDS DROITS TOLE BLEUIE 15/10
Baking sheet high sides, blue steel

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
11600	40	30	2	**29.80**
11602	53	32.5	2	**33.52**
11603	60	40	2	**36.28**

IMPORTANT

- Pour l'utilisation des plaques en tôle bleuie, il est conseillé de les **"culotter"** avant la première utilisation ; cf page 158
- Il faut graisser légèrement la tôle bleuie entre chaque utilisation avec une graisse alimentaire de bonne qualité.
- **Les plaques doivent être stockées dans un environnement sec.**
- De la rouille peut apparaitre, si les plaques séjournent dans un environnement humide ou si elles ne sont pas soigneusement séchées après lavage ; ceci ne signifiant en rien que le produit est défectueux ou présente un vice de fabrication.



PLAQUE DE FOUR 4 BORDS PINCES TOLE BLEUIE 15/10
Baking sheet, blue steel

Code	Long cm	Larg cm	€
11610	40	30	**13.71**
11616	60	40	**17.88**
11618	65	45	**60.94**
11620	53	32.5	**13.97**
11622	65	53	**30.17**



PLAQUE INOX PERFORÉE (Perforations 3 mm)
Epaisseur 15/10
Perforated baking sheet, s/steel

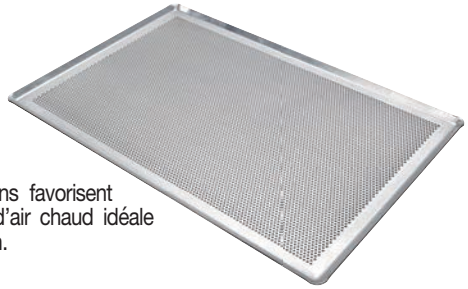
Code	Long cm	Larg cm	€
11623	60	40	**46.27**
11624	53	32.5	**33.95**



PLAQUE INOX 4 BORDS PINCES F17 Epaisseur 10/10
Display sheet 4 gripped edges, s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€
11638	40	30	**22.68**
11642	53	32.5	**20.96**
11645	60	40	**24.90**

PLAQUES
BAKING SHEET



- perforations Ø 3 mm
- Les perforations favorisent la circulation d'air chaud idéale pour la cuisson.

PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE 4 BORDS PINCÉS
Perforated sheet, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	Epais. mm	€
11650	60	40	2	**25.27**
11652	53	32.5	1.5	**20.69**
11653	40	30	1.5	**18.38**



PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE PLATE
Perforated sheet, aluminium without side

Code	Long cm	Larg cm	€
11655	40	30	**12.67**



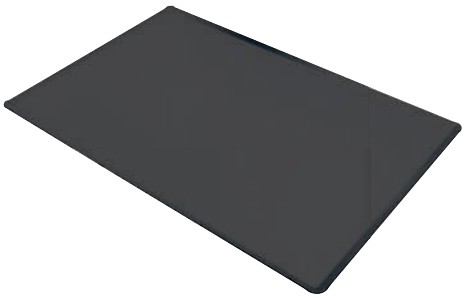
PLAQUE ALUMINIUM PERFORÉE ANTI-ADHÉSIVE 20/10 4 BORDS PINCÉS
Perforated non stick aluminium sheet

Code	Long cm	Larg cm	€
11700	60	40	**42.12**



PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 20/10 4 BORDS PINCÉS
Non-stick aluminium sheet

Code	Long cm	Larg cm	€
11659	60	40	**39.01**



PLAQUE ALUMINIUM ANTI ADHÉSIVE 15/10 4 BORDS PINCÉS
Non-stick aluminium sheet

Code	Long cm	Larg cm	€
11660	60	40	**36.30**
11661	53	32.5	**32.52**
11662	40	30	**27.35**

- L'utilisation de papier de cuisson n'est pas nécessaire
- Idéal pour le stockage dans les chambres de pousse, les chambres froides...
- Convient pour viennoiseries, pâte à choux, meringues, pâtes feuilletées...
- Nettoyage au chiffon sec



PLAQUE ALUMINIUM 20/10 4 BORDS PINCÉS
Display sheet , aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
11669	60	40	**24.19**



PLAQUE ALUMINIUM 15/10 4 BORDS PINCÉS
Display sheet , aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
11673	40	30	**16.40**
11674	53	32.5	**17.69**
11675	60	40	**21.29**



PLAQUE ALUMINIUM "SANS REBORDS"
Pour fabrication des copeaux de chocolat
Display sheet without side, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	Epais mm	€
11683	60	40	2	**20.54**
11684	60	40	3	**28.55**

PLAQUES
BAKING SHEET



PLAQUE ALUMINIUM 4 REBORDS DROITS
Sheet high sides, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	h cm	épais	€
11685	60	40	2	15/10e	43.96
11686	60	40	2	20/10e	49.86
11687	40	30	2	15/10e	35.83
11688	53	32.5	2	15/10e	39.53



PLAQUE INOX 18/10 REBORTS DROITS
Sheet high sides s/steel

Code	Long cm	Larg cm	h cm	€
11690	60	40	2	46.03
11692	53	32.5	2	43.84
11693	40	30	2	42.74



PLAQUE ALUMINIUM ANODISÉ OR "ÉCO"
15/10, 4 bords pincés
Gold anodized plate

Code	Long cm	Larg cm	€
11696	40	30	21.79
11697	53	32.5	31.32
11698	60	40	33.93





Idéal pour la cuisson des pizzas

PLAQUE RONDE TOLE BLEUIE 15/10
Round pizza baking sheet, blue steel

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11715	20	8.05	**11721**	32	13.56
11716	22	8.54	**11722**	34	15.47
11717	24	9.27	**11723**	36	17.09
11718	26	10.96	**11724**	38	18.54
11719	28	11.93	**11725**	40	20.33
11720	30	12.59			



Idéal pour la cuisson des pizzas

mais aussi tourtes, galettes...

PLAQUE À PIZZA ANTI-ADHÉSIVE "EASY CLEAN"
Round pizza baking sheet

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11730	16	6.10	**11736**	28	11.25
11731	18	6.45	**11737**	30	14.74
11732	20	7.48	**11738**	32	15.86
11733	22	7.93	**11739**	34	18.62
11734	24	9.21	**11740**	36	21.33
11735	26	10.26			



GRILLE À PIZZA ALUMINIUM BORDÉE
Pizza baking grate

Code	Ø cm	€	Code	Ø cm	€
11744	20	5.51	**11749**	38	8.32
11745	23	5.91	**11750**	40	8.88
11746	28	6.61	**11751**	45	11.45
11747	30	7.07	**11752**	50	13.45
11748	33	7.42			



11742 - GRILLE À PIZZA 60 x 40 cm ALUMINIUM BORDÉE 30.18 €
Pizza baking grate

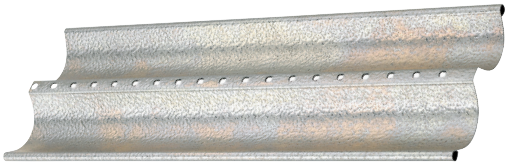
PLAQUES
BAKING SHEETS



PLAT À PIZZA ALUMINIUM
Aluminium pizza sheet

Code	Ø cm	€
11753	24	**14.47**
11754	30	**17.45**
11755	35	**19.92**
11756	40	**24.57**
11757	45	**27.10**





11759 - PLAQUE BAGUETTE ALUMINIUM "MF" 2 GOUTTIÈRES **14.09 €**
Aluminium french bread sheet
38 x 14,2 cm





PLAQUE PERFORÉE POUR BAGUETTES ET TUILES
Baguettes and tuiles baking sheet

Code	Désignation	€
11785	38 x 24 x 2,5 cm - 3 baguettes	**20.40**
11786	38 x 33 x 2,5 cm - 4 baguettes	**22.85**

Acier, revêtement anti-adhésif sur les 2 faces. La perforation permet une bonne répartition de la chaleur.



10135 - PLAQUE À PIZZA Ø 34 **8.70 €**
Pizza sheet

Acier revêtement 2 couches



10137 - PLAQUE À PÂTISSERIE 38 x 30 x h 1.5 cm **11.56 €**
Pastry sheet



10698 - PLAQUE À PÂTISSERIE 39 x 27 x h 2 cm **19.11 €**
Perforée
Perforated pastry sheet
Acier revêtu - Revêtement anti-adhésif WHITFORD

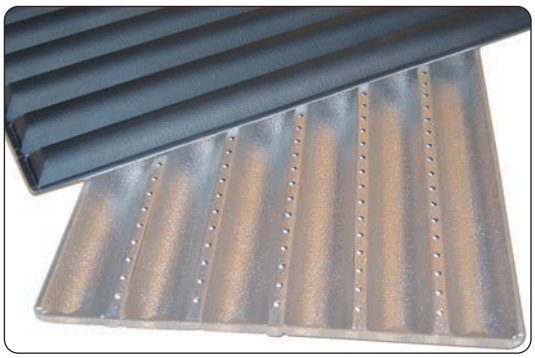


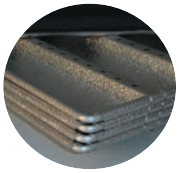
Spécialement conçue pour une cuisson parfaite dans le four ménager



04884 - PLAQUE INOX 40 x 35 cm **92.50 €**
Epaisseur 4 mm
Cooking plate for pizza

PLAQUES À PAINS
FRENCH BREAD SHEET





PLAQUES EMPILABLES

PLAQUE À PAIN ALUMINIUM MF
Aluminium french bread sheet

Code	Désignation	€
11760	Plaque 8 ficelles, 60 x 43 cm	77.41
11762	Plaque 5 baguettes, 60 x 40 cm	60.93
11763	Plaque 6 baguettes, 65 x 43 cm	62.16
11765	Plaque 6 baguettes, 75 x 43 cm	63.36
11768	Plaque 6 baguettes, 85 x 43 cm	72.71
11770	Plaque 8 baguettes, 79 x 58 cm	85.59
11776	Plaque 5 pains 2 livres, 80 x 43 cm	68.09
11778	Plaque 6 pains 2 livres, 79 x 58 cm	84.49

Structure en aluminium :
- Gain de temps à la cuisson économie d'énergie
- Ne rouille pas

Spécialement conçue pour une utilisation :
- En chambre de pousse.
- En chambre froide
- Dans les fours à sole

- **Intérieur légèrement granulé évitant à la pâte de coller tout en améliorant l'aspect de la croûte.**
- **Revêtement extérieur Téflon noir pour une meilleure cuisson.**
- **Pas besoin de retraitement, juste un léger graissage habituel.**



PLAQUE À PAIN ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIVE
Aluminium french bread sheet, non stick

Code	Désignation	€
11787	Plaque 6 baguettes, 75 x 43 cm	65.92
11788	Plaque 8 baguettes, 79 x 58 cm	77.14
11789	Plaque 5 pains, 80 x 43 cm	78.33

- **Evite le graissage des plaques**
- **Anti-adhérent**
- **Très bonne qualité de cuisson**

FILETS DE CUISSON
BAKING FILET

Filet à maille inox



Convient à tous types de cuisson



Filet en fibre de verre

Idéal pour la cuisson du cru, surgelé et précuit

FILET À MAILLE INOX COMPOSÉ D'UN CADRE ET D'UNE TOILE INTERCHANGEABLE SILICONÉE

FILET DE CUISSON INOX AVEC REVÊTEMENT
S/steel baking tray, mesh coated with silicone

Code	Désignation	€
11790	80 x 40 cm - 4 pains	104.44
11791	80 x 40 cm - 5 baguettes	104.44
11795	80 x 60 cm - 6 pains	128.57
11796	80 x 60 cm - 8 baguettes	128.57
11797	60 x 40 cm - 5 baguettes	95.28

FILET EN FIBRE DE VERRE COMPOSÉ D'UN CADRE INOX ET D'UNE TOILE DE VERRE SILICONÉE

FILET DE CUISSON INOX AVEC TOILE SOUPLE SILICONÉE
S/steel baking tray, mesh coated with silicone

Code	Désignation	€
11800	80 x 40 cm - 4 pains	99.12
11801	80 x 40 cm - 5 baguettes	99.12
11806	80 x 60 cm - 6 pains	126.74
11807	80 x 60 cm - 8 baguettes	126.74
11809	60 x 40 cm - 5 baguettes	95.23

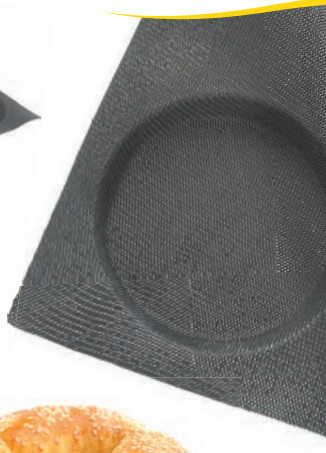
TOILES DE CUISSON FIBERMAE
FIBERMAE BAKING SHEET

MADE IN FRANCE

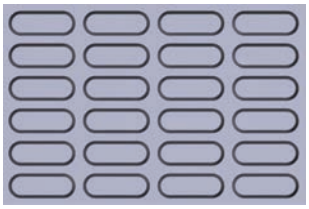
Maé INNOVATION

- **"Fibermae"**, toile en fibre de verre ajourée d'un revêtement anti-adhérent en silicone résistant aux températures de -70°C à +260°C.
- Convient à toutes les pâtes crues et surgelées.
- Le **Fibermae** offre une cuisson homogène grâce à sa maille ouverte qui favorise la circulation de l'air chaud. Vous obtenez un résultat coloré et croustillant. Calibrage, dressage et démoulage facile.
- *The Fibermae in silicone impregnated aerated knitted glass fabric are non stick and an airy texture for better air circulation for a colorfull and grisp results. Calibration and easy release.*
- *Silicone temperature resistant from -35°C to +280°C.*
- *Size or tray 60 x 40 cm.*



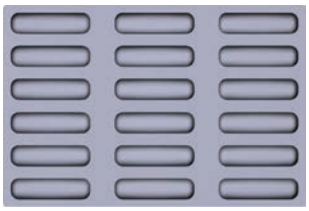


LA TOILE 60 x 40 cm 55.00 €
Tray 60 x 40 cm



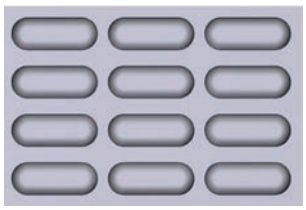
50400 - **24 PAINS AU LAIT**
130 x 48 x 18 mm
24 bread



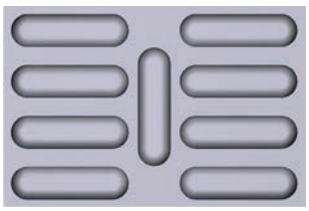


50402 - **18 PAINS À HOT DOG**
155 x 41 x 25 mm
18 hot dog bread



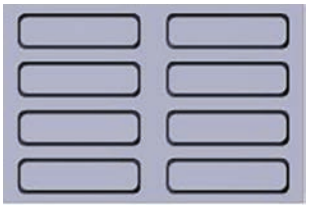


50404 - **12 MINI BAGUETTES**
169 x 64 x 30 mm
12 mini baguettes

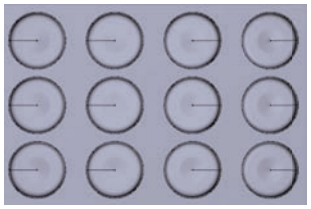


50405 - **9 BAGUETTES**
230 x 64 x 30 mm
9 baguettes



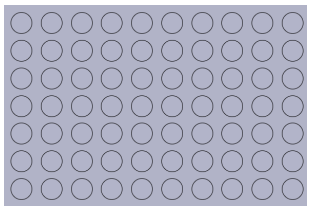


50407 - **8 SANDWICHS**
240 x 70 x 35 mm
8 sandwiches



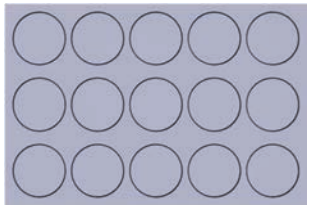


50408 - **12 BAGELS**
Ø 110 x h 18 mm
12 bagels

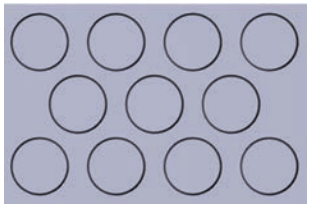




50409 - **70 mini burgers**
Ø 36 x h 10 mm
70 small burgers



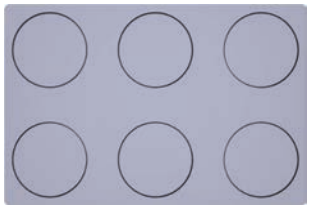
50410 - **15 HAMBURGERS**
Ø 104 x h 20 mm
15 hamburgers





50412 - **11 HAMBURGERS**
Ø 114 x h 18 mm
11 hamburgers

50414 - **11 HAMBURGERS**
Ø 125 x h 18 mm
11 hamburgers

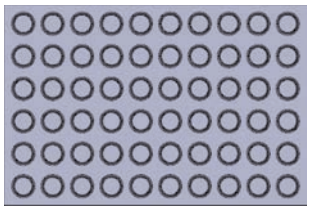


50417 - **6 HAMBURGERS**
Ø 147 x h 12 mm
6 hamburgers

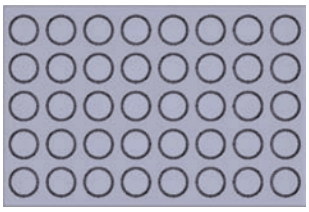
TOILES DE CUISSON FIBERMAE
FIBERMAE BAKING SHEET

Maé INNOVATION

LA TOILE 60 x 40 cm **55.00 €**
Tray 60 x 40 cm

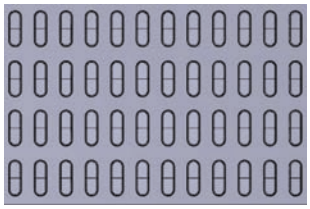


50430 - 60 TARTELETTES
Ø 45 x h 10 mm
60 tartlets

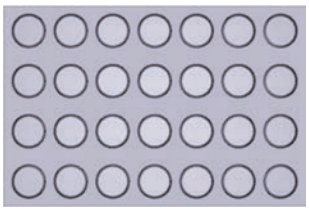


50425 - 40 CHOUX
Ø 59 x h 13 mm
40 choux

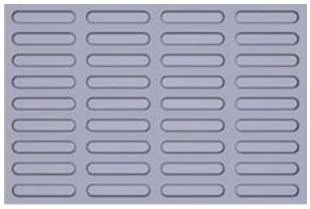




50419 - 48 MINI ÉCLAIRS
70 x 25 x 5 mm
48 mini eclairs



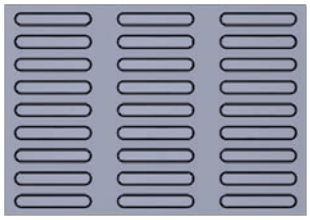
50426 - 28 CHOUX
Ø 70 x h 15 mm
28 choux



50420 - 36 ÉCLAIRS
125 x 25 x 5 mm
36 eclairs



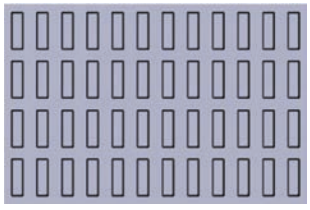




50421 - 27 ÉCLAIRS
150 x 25 x 5 mm
27 eclairs



50432 - 25 MINI BURGERS OVALES
79 x 60 mm
25 mini burgers ovals



50422 - 48 PETITS FOURS
75 x 25 x 20 mm
48 petits fours



50433 - 12 BURGERS OVALES
126 x 95 mm
12 burgers ovals

MOULES DE CUISSON AIRPLUS
AIRPLUS MOULDS

- Moules micro-perforés en fibre de verre revétue de silicone.
- Diffusion uniforme de la chaleur grâce à la circulation de l'air
- Meilleure coloration
- - 40°C +230°C

- *Micro-perforated silicone moulds with a fiberglass*
- *Ideal for baking*
- *Non-stick*
- *Allow a uniform diffusion of heat*



50440 - 4 BRIOCHES OU SANDWICHS **28.98 €**
2 plaques de 2 - 250 x 195 mm
Dim empreinte 270 x 70 x h 30 mm
4 breads



50441 - 12 OVALES **28.98 €**
2 plaques de 6 - 290 x 195 mm
Dim empreinte 95 x 40 x h 25 mm
12 ovals



50442 - 12 RONDS **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte Ø 60 x h 40 mm
12 rounds



50443 - 6 RONDS **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte Ø 85 x h 20 mm
6 rounds





50444 - 24 RONDS / TARTELETTES **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte Ø 40 x h 16 mm
24 rounds



50445 - 20 RONDS / TARTELETTES **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte Ø 50 x h 16 mm
20 rounds



50446 - 20 RONDS / TARTELETTES **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte Ø 48 x h 22 mm
20 rounds

MOULES DE CUISSON AIRPLUS
AIRPLUS MOULDS



50447 - 4 RONDS / BURGERS **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte Ø 120 x h 30 mm
4 rounds



50451 - 15 TRIANGLES **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte 60 x 60 x 60 x h 25 mm
24 triangles



50448 - 20 CARRÉS / TARTELETTES **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte 50 x 50 x h 20 mm
20 squares



50452 - 16 ÉCLAIRS **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte 125 x 25 x h 5 mm
16 éclairs



50449 - 30 CARRÉS / TARTELETTES **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte 35 x 35 x h 16 mm
30 squares



50460 - 24 ÉCLAIRS **59.38 €**
Plaque de 600 x 400 mm
Dim empreinte 125 x 25 x h 5 mm
24 éclairs

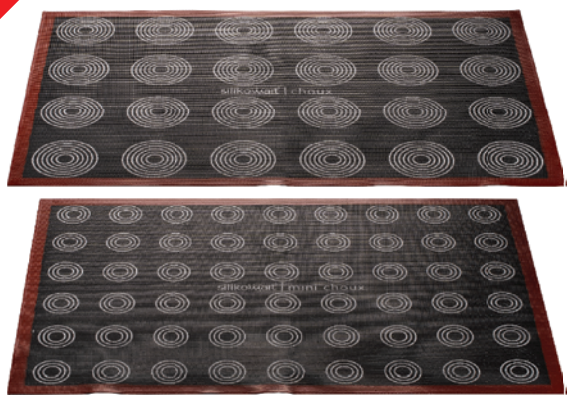


50450 - 6 CARRÉS / PAINS **28.98 €**
Plaque de 400 x 300 mm
Dim empreinte 85 x 85 x h 20 mm
6 squares

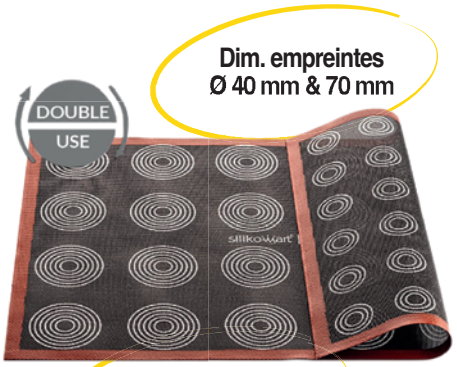


50462 - 24 PETITS PAINS **59.38 €**
Plaque de 600 x 400 mm
Dim empreinte 130 x 48 mm
24 small bread

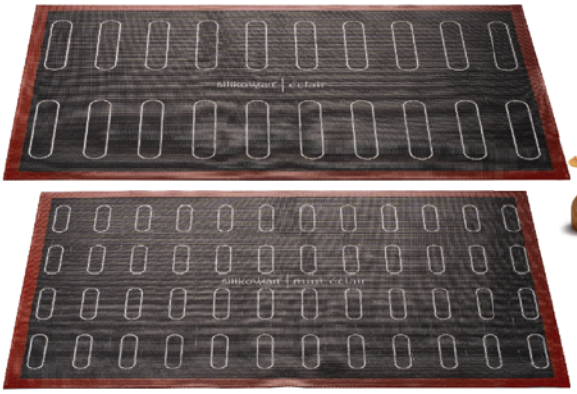
FEUILLES DE CUISSON AIRMAT
NON-STICK COOKING SURFACE

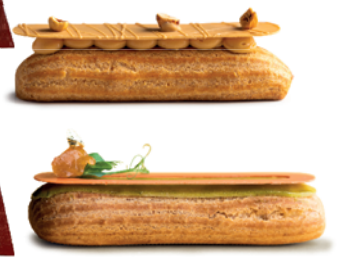


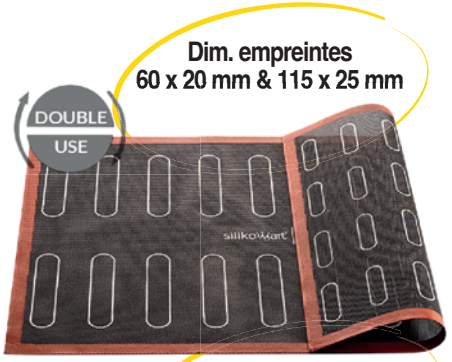




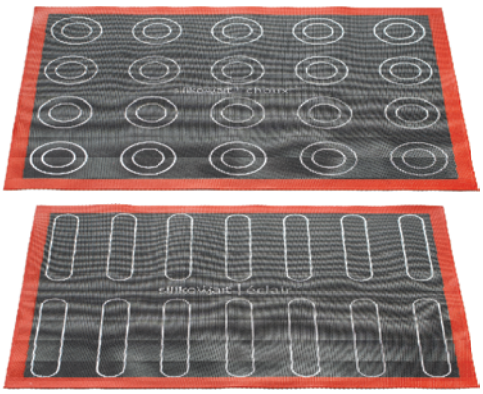
11895 - FEUILLE DE CUISSON "CHOUX" MICRO PERFORÉE 21.40 €
583 x 384 mm
Choux non stick cooking surface



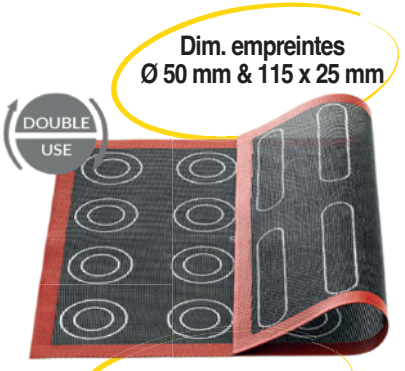




11896 - FEUILLE DE CUISSON "ÉCLAIRS" MICRO PERFORÉE 21.40 €
583 x 384 mm
Eclair non stick cooking surface







11897 - FEUILLE DE CUISSON "ÉCLAIRS / CHOUX" MICRO PERFORÉE 12.83 €
400 x 300 mm
Eclair/Choux non stick cooking surface



- Les Bandes Airplus microperforées permettent de donner une structure élégante et de faciliter le démoulage.
- *Micro-perforated silicone bands for perfect baking results and quick unmoulding*



BANDE AIRPLUS - h 35 mm - P/5
Airplus stripes

Code	Pour cercles Ø mm	€ le paquet
11892	140 - 160	19.55
11893	160 - 180	19.55
11894	180 - 200	19.55

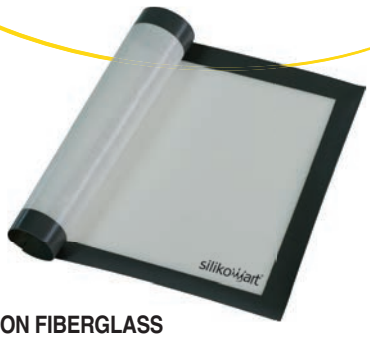
FEUILLES DE CUISSON
NON-STICK COOKING SURFACE



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE MF
Non-stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11900	58 x 38	**14.75**
11903	52 x 31.5	**13.12**
11905	38 x 28	**8.65**
38020	31 x 31	**9.28**

- Toiles de cuisson ou de surgélation.
- Conçues pour de multiples usages et plus spécialement pour la viennoiserie-pâtisserie, le travail du sucre.
- Utiliser de préférence sur des plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas la plier.



TOILE DE CUISSON FIBERGLASS
Non stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11907	58 x 38	**18.90**
11908	52 x 31.5	**18.23**
11911	40 x 30	**12.45**



TOILE DE CUISSON AÉRÉE
Baking mats non stick

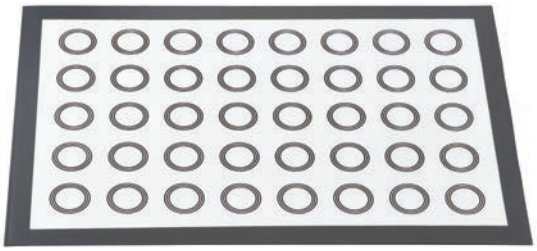
Code	Dim. cm	€
11914	58 x 38	**14.85**
11916	52 x 31.5	**11.55**
11917	40 x 30	**9.46**

- Toiles de cuisson ou de surgélation avec texture aérée.
- Conçues spécialement pour la cuisson de pains ronds, spéciaux ou non calibrés.
- Application d'un revêtement anti- adhérant silicone.
- A utiliser de préférence sur les plaques perforées.
- Très résistante et d'entretien facile (nettoyage à l'eau claire avec une éponge douce).
- Ne pas découper sur la toile et ne pas la plier.



TOILE DE CUISSON AÉRÉE AIRMAT
Baking mats non stick

Code	Dim. cm	€
11915	58 x 38	**18.90**
11918	52 x 31.5	**16.23**
11919	40 x 30	**13.06**



11909 - TOILE DE CUISSON À MACARONS **18.90 €**
59.5 x 39.5 cm
Non-stick mat for macarons

- 40 empreintes :
  3 marquages Ø 35, 40, 45 mm pour un dressage régulier.





FEUILLE DE CUISSON ANTI-ADHÉSIVE TISSU DE VERRE "BALGLAS" P/5
Non-stick cooking surface

Code	Dim. cm	€
11910	57 x 37	**40.10**
11913	38 x 28	**17.88**

- Réutilisable, peut être découpée selon vos besoins spécifiques.
- S'adapte sur vos plaques de cuisson.

AÉROSOLS
SPRAY



11820 - BOMBE DE GRAISSE ALIMENTAIRE **6.68 €**
Pour graissage des moules, 600 ml
Oil spray



11822 - SPRAY DE DÉMOULAGE **4.40 €**
A base d'huile végétale, sans odeur et sans goût, 250 ml
Oil spray



11826 - BOMBE DE GRAISSE "PR 100" **8.70 €**
Pour graissage des moules, 600 ml
Oil spray

11832 - BIDON "PR 100" **134.13 €**
Pour graissage des moules, 15 litres
Pan oil



Dégrippant lubrifiant haute performance

Dégrippant lubrifiant pour utilisation dans l'industrie alimentaire où un contact accidentel avec les aliments peut se produire. Décolle la rouille, la corrosion, les saletés, les dépôts, et libère ainsi les mécanismes.

Réduit l'usure et les frottements.

11836 - BOMBE DE LUBRIFIANT **16.60 €**
Pour industries alimentaires, 400 ml
Lubricant oil spray



11846 - VERNIS ALIMENTAIRE 400 ml **14.45 €**
Spray lacquer

- Permet de protéger contre l'humidité les pièces en sucre, chocolat, nougatine, pâte à sucre, pâte d'amande en leur donnant de la brillance...



11848 - SPRAY RÉFRIGÉRANT 500 ml **12.80 €**
Spray cooler

- Permet l'assemblage par refroidissement instantané des produit à base de sucre et de chocolat...

PÂTE À SUCRE
SUGAR PASTE

Sachet de 1 kg **9.10 €**
Sugar paste 1 kg

Sachet de 250 g **3.00 €**
Sugar paste 250 g





11860 - BLANCHE 1 kg
White
11880 - BLANCHE 250 g
White



11864 - JAUNE 1 kg
Yellow
11881 - JAUNE 250 g
Yellow



11865 - ORANGE 1 kg
Orange
11882 - ORANGE 250 g
Orange



11866 - ROUGE 1 kg
Red
11883 - ROUGE 250 g
Red



11867 - ROSE 1 kg
Pink
11884 - ROSE 250 g
Pink



11868 - FUSCHIA 1 kg
Fushsia
11885 - FUSCHIA 250 g
Fushsia



11869 - LILAS 1 kg
Lilac
11886 - LILAS 250 g
Lilac



11871 - BLEU CIEL 1 kg
Sky blue
11887 - BLEU CIEL 250 g
Sky blue



11872 - BLEU1 kg
Blue
11888 - BLEU 250 g
Blue



11873 - VERT ANIS 1 kg
Green
11889 - VERT ANIS 250 g
Green



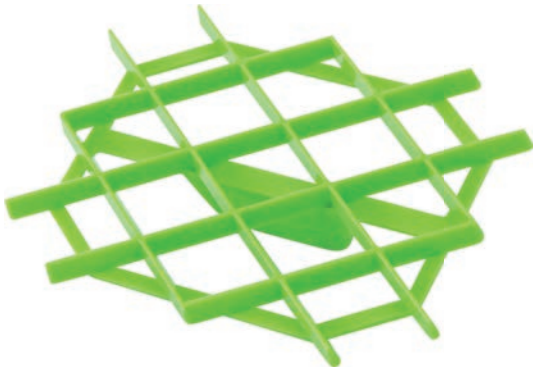
11875 - NOIR 1 kg
Black
11890 - NOIR 250 g
Black



PÂTE À SUCRE BLANCHE
Sugar paste

11922 - SEAU DE 5 kg **48.18 €**
Permet de couvrir facilement et rapidement vos gateaux. Cette pâte peut être colorée à l'aide de colorants alimentaires.





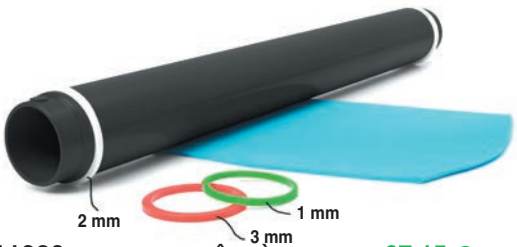
11924 - **MARQUEUR PLASTIQUE "EFFET MATELASSÉ"** **9.52 €**
12 x 9 cm
Quilted effect cutter



11926 - **COUTEAU PLASTIQUE 27 cm** **3.11 €**
Fondant knife



11928 - **ROULEAU DÉCOR** **16.00 €**
Decorating ribbon embosser
Composer votre décor en mélangeant les inserts afin de le personnaliser.



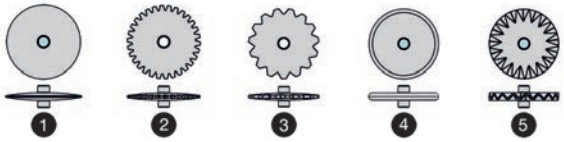
11929 - **ROULEAU "PÂTE À SUCRE"** **27.15 €**
Adjustable rolling pin
40 cm - Ø 4.2 cm. Comprend 3 jeux d'anneaux pour abaisser votre pâte en 1 - 2 - 3 mm d'épaisseur.



11938 - **ROULEAU COUPE BANDE PLASTIQUE** **24.15 €**
Composé de 4 roulettes lisses, 4 jeux de roulettes ondulées, 8 bagues (2 de 15 mm, 2 de 10 mm, 4 de 5 mm)
Rolling strip cutter, plastic.
To cut smooth of fluted strips of dough of various sizes.



11936 - **MOULE SILICONE PERLES - 15 x 3.5 cm** **18.34 €**
Pearls mould





11937 - **ROULETTE DE MARQUAGE "DOUBLE"** **10.68 €**
Livrée avec 5 roulettes différentes
Roll tools



11934 - **PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" UNIES P/10** **18.00 €**
Crimpers for fondant P/10



11935 - **PINCES "DÉCOR PÂTE À SUCRE" DENTELÉES P/10** **18.00 €**
Crimpers serrated for fondant P/10

MOULES SILICONE SUGARFLEX

SUGARFLEX SILICONE MOULDS

- Moule en silicone souple, anti-adhésif et résistant. Spécialement conçu pour le modelage de la pâte à sucre et de la pâte d'amande, permet de réaliser rapidement de multiples décorations, démoulage facile.
- *Silicone mould, non stick and strong. Specially designed for modeling dough in sugar and marzipan, can quickly perform multiple decorations, easy release.*



53000 - ALPHABET 37.20 €
Dim max : 18 x 15 mm
Alphabet



53006 - BOUTONS 32.80 €
Dim max : 26 x 26 mm
Buttons



53014 - NOEUDS 26.57 €
Dim max : 35 x 25 mm
Bows



53001 - ALPHABET 23.03 €
Dim max : 7 x 6 mm
Alphabet cursive



53005 - BOUTONS 32.80 €
Dim max : 31 x 31 mm
Buttons



53007 - BOUTONS 20.13 €
Dim max : Ø 28 mm
Buttons



53016 - NOEUD 12.31 €
Dim max : 44 x 45 mm
Bow



53073 - BÉBÉ 21.38 €
Dim max : 48 x 35 mm
Sleeping baby



53072 - PIEDS DE BÉBÉ 14.90 €
Dim max : 25 x 16 mm
Baby footsteps



53018 - COURONNES 10.37 €
Dim max : 58 x 24 mm
Crowns



53080 - ORNEMENT 7.78 €
Dim max : 40 x 42 mm
Ornament



53081 - ORNEMENT 7.78 €
Dim max : 53 x 25 mm
Ornament



53078 - CROIX 12.31 €
Dim max : 36 x 48 mm
Cross

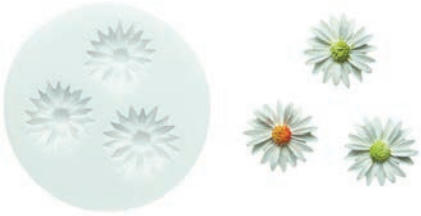


53084 - ORNEMENT 14.26 €
Dim max : 125 x 20 mm
ornament

MOULES SILICONE SUGARFLEX
SUGARFLEX SILICONE MOULDS



53026 - ROSE 12.31 €
Dim max : 33 x 33 mm
Rose



53021 - MARGUERITES 12.31 €
Dim max : 24 x 24 mm
Flower



53027 - ROSES 12.31 €
Dim max : 22 x 23 mm
Roses



53033 - TOURNESOL 14.90 €
Dim max : 65 x 45 mm
Sunflower



53034 - TOURNESOLS 14.90 €
Dim max : 95 x 43 mm
Sunflowers



53022 - FLEURS 16.20 €
Dim max : Ø 26 mm
Flower



53028 - ROSES 7.78 €
Dim max : 16 x 15 mm
Roses



53029 - ROSES 26.57 €
Dim max : 51 x 42 mm
Roses



53038 - TRÈFLE 12.31 €
Dim max : 47 x 44 mm
Clover



53045 - GATEAUX 7.78 €
Dim max : 27 x 27 mm
Cakes



53039 - ASSORTIMENT 12.31 €
Dim max : 24 x 28 mm
Butterfly and Flower



53046 - BONBONS 7.78 €
Dim max : 16 x 12 mm
Candies



53053 - PIERRES PRÉCIEUSES 18.80 €
Dim max : 34 x 34 mm
Precious stones



53013 - BRACELET 14.90 €
Dim max : 176 x 44 mm
Fantasy



53047 - CUP CAKES 16.20 €
Dim max : 24 x 20 mm
Cup cakes

MOULES SILICONE SUGARFLEX
SUGARFLEX SILICONE MOULDS



53048 - FANTAISIE 26.57 €
Dim max : 35 x 35 mm
Fantasy



53061 - FLOCONS 12.31 €
Dim max : 30 x 35 mm
Snowflake



53075 - DANSEUSE 33.46 €
Dim max : 132 x 45 mm
Dancer



53071 - CHAUSSONS 18.79 €
Dim max : 28 x 10 mm
Baby shoes



53076 - DANSEUSE 27.86 €
Dim max : 80 x 62 mm
Dancer



53094 - COQUILLAGE 12.31 €
Dim max : 44 x 47 mm
Shell



53096 - ÉTOILE DE MER 14.26 €
Dim max : 50 x 50 mm
Starfish



53093 - POISSON 9.07 €
Dim max : 35 x 58 mm
Fish



53100 - BATEAU 7.78 €
Dim max : 50 x 20 mm
Ship



53102 - VOITURE 7.78 €
Dim max : 65 x 34 mm
Car



53106 - TRAIN 7.78 €
Dim max : 50 x 25 mm
Train



53104 - VOITURE 7.78 €
Dim max : 50 x 20 mm
Car



53107 - AVION 7.78 €
Dim max : 47 x 25 mm
Aeroplane

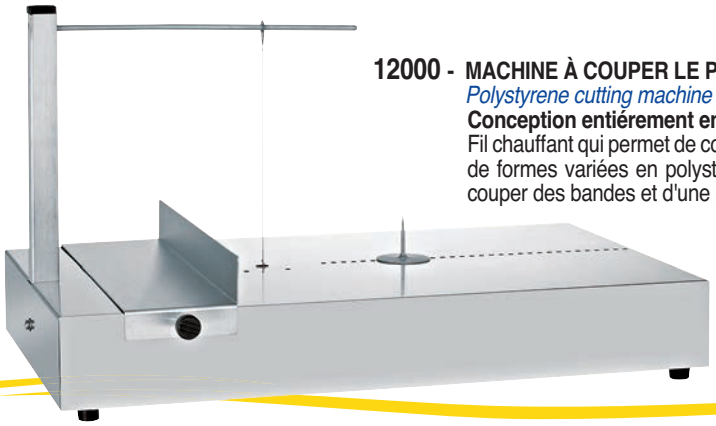


53043 - PAPILLON 17.50 €
Dim max : 55 x 52 mm
Butterfly



53042 - PAPILLONS 7.78 €
Dim max : 44 x 28 mm
Butterflies

PRÉSENTATION POLYSTYRÈNE
POLYSTYRENE PRESENTATION



12000 - MACHINE À COUPER LE POLYSTYRÈNE **627.40 €**
Polystyrene cutting machine
Conception entièrement en inox.
Fil chauffant qui permet de couper et de fabriquer très facilement des présentoirs ou des décors de vitrine de formes variées en polystyrène expansé ; le travail s'effectue main libre ; équipée d'un guide pour couper des bandes et d'une pointe de centrage pour la découpe des cercles.

- Dimensions : 60 x 36 x h 34 cm - 220 V
- Hauteur de coupe maxi : 25 cm
- Diamètre de cercle possible de 12 à 74 cm



12055 - COLLE **17.77 €**
Glue
Pour assembler vos montages facilement ; agréée contact alimentaire

Pour mettre en valeur la présentation de vos buffets, cocktails, événements... Quelle que soit la fête, vos réceptions auront toujours du succès ; très pratique à utiliser, très léger, avec un montage très facile, un design épuré, mettant en valeur vos produits. Parfaitement inodore.



PYRAMIDES RONDES
Round pyramid

Code	Ø cm	h cm	€ la pièce
12005	15	30	**19.20**
12007	20	40	**27.32**
12009	25	50	**40.04**
12011	30	60	**69.15**



BOULE
Bowl

Code	Ø cm	Cdt	€
12015	15	par 10 (le paquet)	**86.46**
12016	25	2 ½ boules à assembler (la boule)	**22.75**
12017	50	2 ½ boules à assembler (sur cde)	**125.84**



COLONNE diamètre 15 cm
Column

Code	h cm	Cdt	€ le paquet
12025	15	16	**55.79**
12026	20	12	**55.79**
12027	30	8	**55.79**

DISQUE Hauteur 4 cm
Disk

Code	Ø cm	Cdt	€ le paquet
12035	20	15	**16.97**
12037	24	15	**25.87**
12039	28	15	**29.10**



DISQUE SPÉCIAL WEDDING CAKE
Disk "wedding cake"

Code	Ø cm	h cm	€ la pièce
12028	14	8	**2.27**
12029	20	8	**4.47**
12030	26	8	**7.54**
12031	32	8	**11.45**
12040	14	11	**2.79**
12041	20	11	**6.14**
12042	26	11	**10.33**
12043	32	11	**15.79**
12050	14	14	**3.92**
12051	20	14	**7.83**
12052	26	14	**13.42**
12053	32	14	**20.12**



COLONNE POLYSTYRÈNE EXPANSÉ
Polystyrene column

Code	h mm	Ø Base mm	Carton de	€
12018	230	48	10	**66.99**
12020	344	73	8	**70.71**
12021	516	110	4	**47.56**



PLAQUE 59 x 39 cm
Sheet

Code	h cm	Cdt	€ le paquet
12045	3	10	**54.09**
12047	4	7	**54.09**
12049	5	6	**54.09**

PRÉSENTOIRS POLYSTYRÈNE “WEDDING CAKE”
POLYSTYRENE PRESENTATION





12057 - GATEAU ROND Ø 25 cm **21.88 €**
4 étages - hauteur 20 cm
Round wedding cake
- Socles rond Ø 25, 19 , 13 et 7 cm, ép. 5 cm



12056 - GATEAU ROND Ø 58 cm **100.75 €**
6 étages - hauteur 90 cm
Round wedding cake
- 1 socle Ø 58 cm avec découpe Ø 38 cm et Ø 18 cm, ép. 15 cm
- 1 socle Ø 48 cm avec découpe Ø 28 cm et Ø 10 cm, ép. 15 cm

12059 - GATEAU CARRÉ 58 x 58 cm **87.70 €**
6 étages - hauteur 60 cm
Square wedding cake
- 1 socle carré 58 cm avec découpe 27 cm et 12 cm, ép. 10 cm
- 1 socle carré 39 cm avec découpe 18 cm et 8 cm, ép. 10 cm

PLATEAUX POUR “WEDDING CAKE”
“WEDDING CAKES” TRAY

- Carton rigide recouvert de papier aluminium
- Léger et résistant







PLATEAU ROND h 12 mm
Round tray

Code	Ø cm	€
11980	20	**2.40**
11981	25	**3.13**
11982	30	**4.38**
11983	35	**5.43**
11984	40	**6.90**
11985	45	**8.90**

PLATEAU CARRÉ h 12 mm
Square tray

Code	Ø cm	€
11987	25 x 25	**3.13**
11988	30 x 30	**4.38**
11989	35 x 35	**5.04**
11990	40 x 40	**6.90**
11991	45 x 45	**8.90**

PLATEAU RECTANGLE Haut. 12 mm
Rectangular tray

Code	Ø cm	€
11992	25 x 35	**4.80**
11993	30 x 40	**6.05**

PRÉSENTOIRS “TOUR EIFFEL”

“EIFFEL TOWER” STAND



12090

TOUR EIFFEL LIVRÉE MONTÉE



12097

TOUR EIFFEL GM
Sans les plateaux - Hauteur 126 cm - Base 50 x 50 cm

12090 - TOUR EIFFEL CRISTAL — 953.48 €
en PMMA aspect verre
Cristal Eiffel Tower

12092 - TOUR EIFFEL NOIRE — 953.48 €
en PMMA teinté
Black Eiffel Tower

12095 - SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL — 181.50 €
en PMMA transparent
5 plates for Eiffel Tower
Dimensions des plateaux :
22 x 22 - 25 x 25 - 28 x 28 - 32 x 32 - 43.5 x 43.5 cm

TOUR EIFFEL PM
Sans les plateaux - Hauteur 89 cm - Base 35.5 x 35.5 cm

12096 - TOUR EIFFEL CRISTAL — 531.19 €
en PMMA aspect verre
Cristal Eiffel Tower

12097 - TOUR EIFFEL NOIRE — 531.19 €
en PMMA teinté
Black Eiffel Tower

12098 - SÉRIE DE 5 PLATEAUX POUR TOUR EIFFEL — 72.60 €
en PMMA transparent
5 plates for Eiffel Tower
Dimensions des plateaux :
35.5 x 35.5 - 27.5 x 27.5 - 23 x 23 - 21 x 21 - 19 x 19 cm



Nos Tours Eiffel vendues en version noire et transparente sont désormais personnalisable au coloris de votre choix.

Eiffel Towers customizable in the color of your choice.





DÔME À MACARONS
MACARONS DOME



Haut : 20 cm





Haut : 12 cm



12060 - DÔME À MACARONS - LOT DE 6 PIÈCES **44.26 €**

Ø 28 cm

Macaroons dome

- Dôme composé de deux parties en PVC, le dôme + le couvercle qui sert également de socle.
- Le dôme permet de présenter des macarons à champs.
- Le couvercle permet à la fois de protéger lors du transport et sert de socle de présentation.
- Lavable et réutilisable.
- Capacité 50 macarons environ.

PYRAMIDE À MACARONS
MACARONS PYRAMID

Composé de 10 plateaux amovibles, ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides de macarons de différentes hauteurs sans les piquer ni les coller. En PVC transparent ou noire, les éléments sont lavables et réutilisables.
Ht 46 cm - Ø base 33 cm.

Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent facilement.
Idéale pour vos banquets, réception... ou pour la présentation au magasin. Adaptez votre pyramide selon vos besoins.



12070 - PYRAMIDE À MACARONS VERSION TRANSPARENTE **35.00 €**

Macaroons pyramid





12071 - PYRAMIDE À MACARONS VERSION NOIRE **44.75 €**

Black macaroons pyramid

- Plus épaisse et plus résistante que la version transparente, sa couleur noire fait ressortir les coloris de vos macarons.
- Présentation plus chic pour la boutique ou les réceptions.

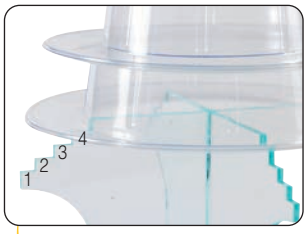




PIED CRISTAL ""PMMA" POUR PYRAMIDE

12073 - ht 16 cm **20.70 €**

12075 - ht 24 cm **25.50 €**



1 position plateau N°1 pyramide
10 niveaux 237 macarons environ
2 position plateau N°2 pyramide
9 niveaux 196 macarons environ
3 position plateau N°3 pyramide
8 niveaux 162 macarons environ
4 position plateau N°4 pyramide
7 niveaux 132 macarons environ

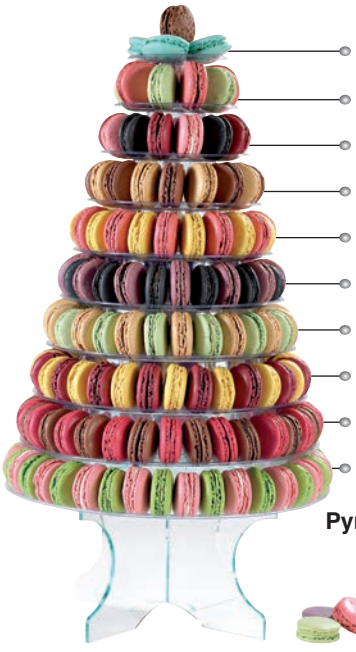


12072 - COIFFE POUR PYRAMIDE À MACARONS 12070 ET 12071 **11.52 €**

Cover macaroons pyramid

La coiffe permet de protéger vos macarons et de faciliter le transport de vos pyramides garnies.

PYRAMIDES À MACARONS
MACARONS PYRAMID



Plateau N° 10 capacité environ 5 macarons
Plateau N° 9 capacité environ 10 macarons
Plateau N° 8 capacité environ 14 macarons
Plateau N° 7 capacité environ 18 macarons
Plateau N° 6 capacité environ 22 macarons
Plateau N° 5 capacité environ 26 macarons
Plateau N° 4 capacité environ 30 macarons
Plateau N° 3 capacité environ 34 macarons
Plateau N° 2 capacité environ 37 macarons
Plateau N° 1 capacité environ 41 macarons

Pyramide complète 237 macarons environ
Macaron diamètre maximum 45 mm











MINI PYRAMIDES À MACARONS
MINI MACARONS PYRAMID



12065 - MINI PYRAMIDE À MACARONS P/6 **49.62 €**
Hauteur : 20 cm - Ø base : 18 cm
Macaroons holder

- Composée de 4 plateaux amovibles et de sa coque de transport, en PVC lavable et réutilisable.
- Ce nouveau concept permet de réaliser des pyramides sans piquer ni coller les macarons.
- Les macarons se positionnent à champs dans les plateaux qui se superposent.
- Capacité : de 35 à 40 macarons environ.

Spécialement conçue pour la vente à emporter cette petite pyramide est vendue avec sa coque de transport qui peut servir également de support lors de la dégustation.









12085 - COLONNE À MACARONS **16.50 €**
Macaroon column
Hauteur 18 cm Ø 20 cm
Capacité de 14 macarons environ par élément.

- La colonne se compose de 4 éléments identiques, montez votre colonne selon le nombre de personnes.
- Les éléments sont marqués de façon à réaliser des diagonales, de belles spirales en jouant avec les différentes couleurs de macarons.
- Donner de la hauteur à votre colonne en utilisant l'élément du bas de la pyramide code 12080

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE
PLASTIC CAKE DISPLAY

Ces nouveaux présentoirs, en matière plastique acrylique (contact alimentaire), se composent d'une structure centrale colorée et de plateaux blancs amovibles.

Leur ligne moderne et élégante a été spécialement étudiée pour la présentation des verrines, petites bouchées, petits-fours, petits gâteaux...

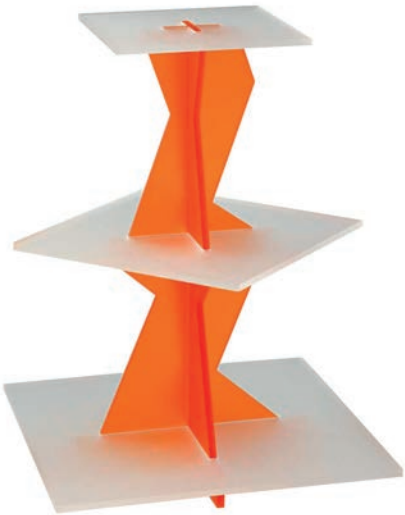
Livrés en kit faciles à monter et démonter



12192 - PRÉSENTOIR PLATEAUX ANNEAUX 337.73 €
Ø 56 x h 62 cm
(Plateaux : Ø 56 - 46 - 33 - 22 cm



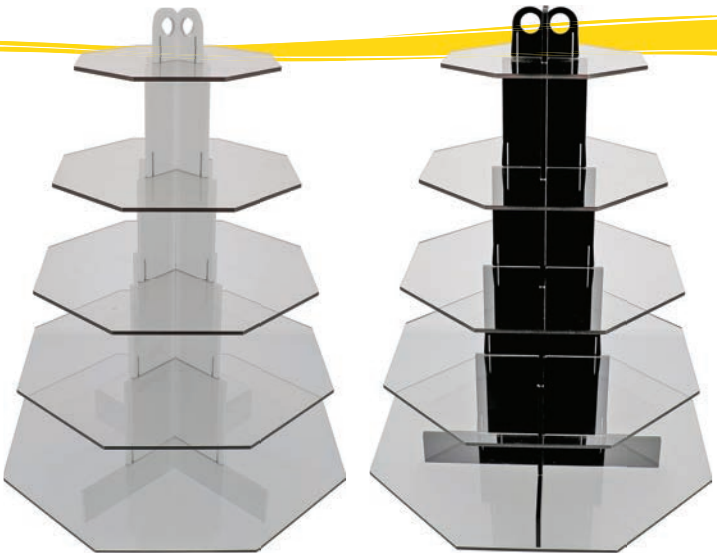
12191 - PRÉSENTOIR PLATEAUX OVALES 328.71 €
60 x 50 x h 60 cm
(Plateaux : 60 x 43 - 49 x 35 - 27 x 37 - 25 x 18 cm



12193 - PRÉSENTOIR PLATEAUX CARRÉS 270.01 €
40 x 40 x h 53 cm
(Plateaux : 40 x 40 - 30 x 30 - 22 x 22 cm



PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES - h 33 cm
1 plateau 20 - 25 - 30 cm
12202 - COLONNE BLANCHE 65.49 €
12203 - COLONNE NOIRE 65.49 €



PRÉSENTOIR 5 ÉTAGES - h 56 cm
1 plateau 20 - 25 - 30 - 35 - 40 cm
12204 - COLONNE BLANCHE 111.57 €
12205 - COLONNE NOIRE 109.12 €

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE
PLASTIC CAKE DISPLAY



12200 - PRÉSENTOIR MANHATTAN **456.73 €**
6 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 38 cm
7 étages, Ø base 65 cm - Haut 85 cm



12208 - PRÉSENTOIR ROMANTIQUE **434.36 €**
11 plateaux : 5 Ø 20 cm, 5 Ø 26 cm, 1 Ø 34 cm
Ø base 80 cm - Haut 70 cm



12205 - PRÉSENTOIR PYRAMIDE **472.51 €**
3 plateaux de 32 cm - 3 plateaux de 26 cm
1 plateau de 38 cm - Base 100 x 54 cm - Haut 88 cm



La base de la coquille peut être remplie de glace pour maintenir au froid vos produits.

12223 - PRÉSENTOIR COQUILLE **293.49 €**
Ø 60 cm - Haut 70 cm



12222 - PRÉSENTOIR MEMPHIS **237.72 €**
4 plateaux de 30 cm - Base Ø 70 cm - Haut 50 cm



12224 - PRÉSENTOIR SPÉCIAL "WEDDING CAKES" **387.40 €**
3 niveaux Ø 28 - 48 - 68 cm - Haut 65 cm

PRÉSENTOIRS
CAKE HOLDER

- **En matière plastique haute qualité**
- **Visserie inox**
- **Très robuste**



12230 - PRÉSENTOIR 3 PLATEAUX **171.14 €**
3 plates cake display
67 x 37 x h21 cm
3 plateaux Ø 20, 26, 32 cm



12232 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX **290.79 €**
5 plates cake display
100 x 53 x h 39.5 cm
1 plateau Ø 20 cm
2 plateaux Ø 26 cm
2 plateaux Ø 32 cm



12231 - PRÉSENTOIR 4 PLATEAUX **308.92 €**
4 plates cake display
70 x 65 x h 56 cm
4 plateaux Ø 20, 26, 32, 38 cm



- **Les présentoirs peuvent être assemblés entre eux selon vos besoins...**

PRÉSENTOIRS
CAKE HOLDER



12195 - PRÉSENTOIR SPÉCIAL MUFFINS ET CUPCAKES PLEXI **104.50 €**
Muffins and cup cake display

- Matière pléxi - Ø base 30 cm - h 41 cm
- Spécialement conçu pour la présentation des muffins à placer dans les encoches ou des cupcakes qui sont soutenus par les plateaux support.
- Capacité : 26 muffins / cupcakes



12194 - PRÉSENTOIR SUCETTES ET CUPCAKES **20.00 €**
Lollipops and cupcakes holder

- Matière plastique - Ø 30 cm - h 24 cm
- Capacité : 48 sucettes

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE
PLASTIC CAKE DISPLAY



12210 - PRÉSENTOIR FLEURS GÉANT **1 003.72 €**
5 plateaux de 32 cm - 7 plateaux de 26 cm
Base Ø 110 cm - h 130 cm
(se compose des 3 présentoirs fleurs, vendu sans fontaine)



12212 - PRÉSENTOIR FLEURS PETIT **220.11 €**
3 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 32 cm
Base Ø 40 cm - Haut 45 cm



12215 - PRÉSENTOIR FLEURS MOYEN **343.38 €**
4 plateaux de 26 cm - 1 plateau de 45 cm
Base Ø 70 cm - Haut 45 cm



12218 - PRÉSENTOIR FLEURS GRAND **440.23 €**
4 plateaux de 32 cm - 1 plateau de 55 cm
Base Ø 110 cm - h 51 cm
(Vendu sans fontaine)



12220 - FONTAINE ELECTRIQUE 220 V **134.10 €**
Ø 38 cm - h 40 cm



12226 - PRÉSENTOIR PLATEAUX RONDS **449.06 €**
5 niveaux Ø 25 - 30 - 35 - 40 - 48 cm - h 86 cm





12227 - PRÉSENTOIR PLATEAUX CARRÉS **498.06 €**
5 niveaux de 25 - 30 - 35 - 40 - 45 cm - h 96 cm

PRÉSENTOIR MÉTAL “MICHEL”

MICHEL CAKE DISPLAY



- Ce présentoir de base, ouvert à gauche ou à droite, se compose d’une ossature en INOX, et de cinq plateaux en aluminium, de dimensions différentes. Hauteur 64 cm.
- Dimensions des plateaux de haut en bas Ø18, Ø22, Ø26, Ø30, Ø32 cm ;
- Chaque plateau est enfichable sur l’ossature et pivote librement pour faciliter la présentation et le partage des entremets.
- Seul le plateau du bas, comportant deux pieds supports, est excentré pour permettre un dégagement et une orientation à l’intérieur ou à l’extérieur du présentoir. Cette fonction est très importante car elle permet de réduire ou d’agrandir l’encombrement sur vos buffets.



12300 - **OUVERT À GAUCHE** 223.52 €

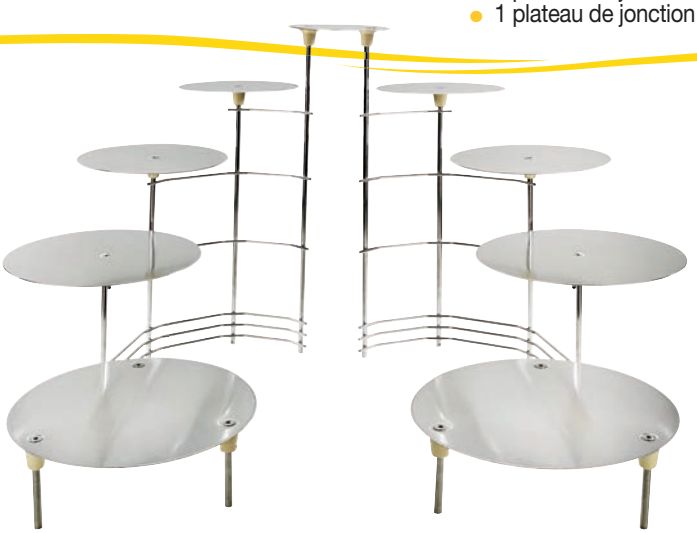
12305 - **OUVERT À DROITE** 223.52 €





12307 - **2 PRÉSENTOIRS + 2 PLATEAUX DE JONCTION** 528.50 €

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 40 (2 manchons et 1 pieds)
- 1 plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)



12312 - **2 PRÉSENTOIRS + 1 PLATEAU DE JONCTION** 471.07 €

- 1 présentoir ouvert à gauche, 1 ouvert à droite
- 1 plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons)



12320



12327

ACCESSOIRES

12320 - Plateau de jonction de Ø 18 (2 manchons) 24.25 €

12327 - Plateau de jonction de Ø 40 (2 manchons et 1 pied) 57.44 €

12329 - Support plastique 6.04 €

PRÉSENTOIRS
CAKE DISPLAY



Possibilité de jumeler
2 présentoirs dos à dos
pour réaliser un **présentoir**
5 étages pour réf. : 12340
7 étages pour réf. : 12342



12340 - PRÉSENTOIR CHLOÉ 3 ÉTAGES **92.15 €**
Chloé cake display 3 levels
Entiérement en métal (acier aluminium)
3 plateaux de Ø 28, 24 et 22 cm - Haut 38 cm

12342 - PRÉSENTOIR CHLOÉ 4 ÉTAGES **128.39 €**
Chloé cake display 4 levels
Entiérement en métal (acier aluminium)
4 plateaux 2 Ø 28, 1 Ø 24 et 1 Ø 22 cm
Haut 44.5 cm - encombrement 68 cm



12360 12362

PRÉSENTOIR PIÈCE MONTÉE ALUMINIUM
Aluminium cake display

Code	Désignation	Ø cm	h cm	€
12360	5 étages	-	67	248.82
12362	7 étages	-	105	398.10

PIÈCES DÉTACHÉES

12363	Ecrou borgne chromé	-	-	1.39
12365	Socle étoilé chromé	-	-	53.07
12367	Entretoise	-	11.5	11.93
12368	Entretoise	-	12.5	11.93
12369	Entretoise	-	13.5	11.93
12370	Entretoise	-	14.5	11.93
12371	Entretoise	-	15.5	11.93
12372	Entretoise	-	16.5	11.93
12380	Plateau	15	-	15.60
12381	Plateau	20	-	23.21
12382	Plateau	25	-	26.87
12383	Plateau	30	-	31.18
12384	Plateau	35	-	43.14
12385	Plateau	40	-	57.06
12386	Plateau	45	-	59.05



12395 - PRÉSENTOIR "PLASTALU" **63.70 €**
Plastic and aluminium cake display

Plateaux plastique et colonne en aluminium, livré avec 4 axes centraux pouvant faire 1 présentoir 3, 4 ou 5 étages.
Hauteur 60 cm

PIÈCES DÉTACHÉES

Code	Désignation	Ø cm	h cm	€
12397	Axe fileté (jeu de 3)	-	-	10.86
12399	Socle alu	-	-	10.93
12400	Entretoise	-	12.5	7.30
12401	Entretoise	-	13.5	7.30
12402	Entretoise	-	14.5	7.30
12403	Entretoise	-	15.5	7.30
12405	Ecrou	-	-	2.17
12408	Renfort alu	8	-	3.30
12409	Renfort alu	10	-	3.30
12410	Renfort alu	13	-	3.30
12411	Renfort alu	15	-	3.30
12412	Découpoir plastalu	3.5	-	5.67
12415	Plateau	20	-	1.77
12416	Plateau	25	-	2.55
12417	Plateau	30	-	3.24
12418	Plateau	35	-	4.79
12419	Plateau	40	-	5.72

PRÉSENTOIRS PLASTIQUE
PLASTIC CAKE DISPLAY



12420 - PRÉSENTOIR 3 ÉTAGES **36.25 €**
3 tier cake stand
3 plateaux Ø 28 cm - haut 24 cm

PIÈCES DÉTACHÉES POUR RÉF : 12420 - 12441 - 12426

Code	Désignation	Ø cm	€
12428	Plateau du haut	28	**11.03**
12430	Plateau standard	28	**11.03**
12435	Socle	35	**21.48**
12438	Entretoise	10	**2.23**



12441 - PRÉSENTOIR 4 ÉTAGES **84.63 €**
4 tier cake stand
4 plateaux Ø 28 cm - haut 45 cm

Présentoirs plastique blanc modulables et démontables



12426 - PRÉSENTOIR 7 ÉTAGES **158.20 €**
7 tier cake stand
7 plateaux Ø 28 cm - Ø base 35 cm - haut 75 cm



12442 - PRÉSENTOIR 5 PLATEAUX **86.64 €**
Cake stand - 5 plates
Ø des plateaux en partant du haut :
23 / 27 / 27 / 28 / 28 cm
Dimensions : L 60 x H 40 x P 58 cm

PRÉSENTOIRS SUCETTES PLASTIQUE
LOLLIPOPS HOLDER PLASTIC

- Présentoir pour sucettes, easy pop, stecco pop, stecco flex, mini sticks et cakes pops.
- Pour batonnets plastique et bois.







12197 - PRÉSENTOIR SUCETTES **22.35 €**
White lollipops holder
- Capacité : 27 sucettes
- Fond blanc - dessus transparent
- Dim. : Ø 225 - h 110 mm

12198 - PRÉSENTOIR SUCETTES **22.35 €**
Black lollipops holder
- Capacité : 27 sucettes
- Fond noir - dessus transparent
- Dim. : Ø 225 - h 110 mm

PRÉSENTOIRS
CAKE DISPLAY



DOME DE MARQUISE EN ALUMINIUM BORDÉ
"Marquise" mould, aluminium

Code	Cont.	Ø cm	Haut. cm	€
12600	1 L	14	11	**15.50**
12601	1 L 1/2	17	15	**18.75**



12605 - BUSTE DE MARQUISE PLASTIQUE **98.41 €**
Couleurs assorties par boite de 6, Ht 10.5 cm
"Marquise" decorating figure



12680 - MOULE DAUPHIN EN VIVAK - HT 80 cm
Pour chocolat, nougatine en abaisse, pastillage.
Dolphin mould **220.00 €**

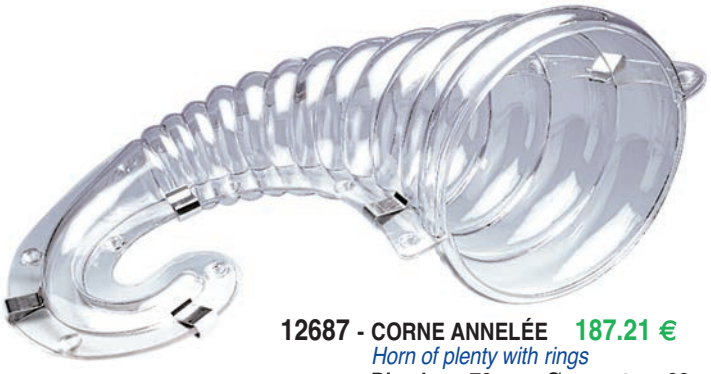


12650 - CROQUEMBOUCHE INOX **179.82 €**
HT 60 cm - BASE Ø 26 cm
"Croquembouche" mould, stainless steel

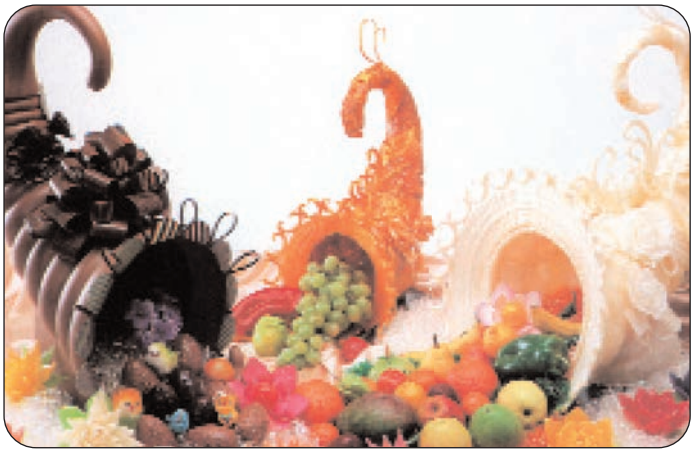


CROQUEMBOUCHE FER BLANC
"Croquembouche" mould, tinplate

Code	Ø Base cm	Haut. cm	€
12665	16	30	**63.00**
12667	20	40	**69.57**
12669	24	50	**100.46**
12671	28	60	**113.50**



12687 - CORNE ANNELÉE **187.21 €**
Horn of plenty with rings
Dim. long 70 cm - Ø ouverture 28 cm





12685 - CORNE LISSE **187.21 €**
Smooth horn of plenty
Dim. long 70 cm - Ø ouverture 28 cm

OSSATURES INOX POUR WEDDING CAKE

WEDDING CAKE HOLDER

- Conçu pour servir d'ossature, les plateaux et les piques inox sont complètement intégrés et invisibles à l'intérieur de votre wedding cake lui donnant une stabilité à la conception, pendant le transport et à la découpe. Fini les piques bois et les tubes plastiques, vous êtes assuré d'utiliser des matériaux agréés contact alimentaire.
- Les plateaux sont livrés avec des piques à visser, un central au dessus et 3 en dessous, il suffit de piquer le gâteau et d'empiler les étages.
- 3 hauteurs de piques au choix 8, 11, 14 cm.
- Ce concept modulaire permet également de présenter des entremets pour la réalisation de wedding cake à la française.



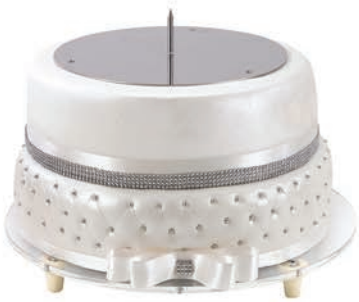




Ossature avec entremets
Wedding cake à la française



Evolution du montage du wedding cake







OSSATURES INOX POUR WEDDING CAKE

WEDDING CAKE HOLDER

Autres dimensions sur demande



OSSATURE 3 PLATEAUX 26/20/14 cm
pour wedding cake jusqu'à 4 étages
3 plates cake display, 4 levels

Code	H cm	€
12500	8	170.95
12501	11	174.95
12502	14	177.88



OSSATURE 4 PLATEAUX 32/26/20/14 cm
pour wedding cake jusqu'à 5 étages
4 plates cake display, 5 levels

Code	H cm	€
12505	8	254.82
12506	11	259.10
12507	14	263.11





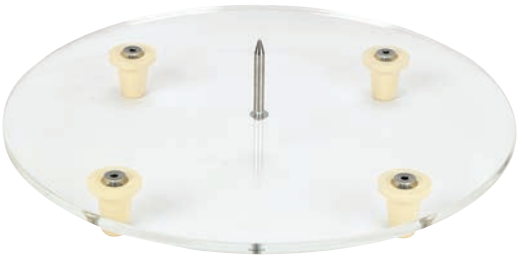
PLATEAU INOX AVEC PIQUE DE CENTRAGE
livré sans pique de dessous
Round plate with pick

Code	Ø cm	€
12510	32	71.45
12511	38	77.86
12512	44	108.18



JEU DE 3 PIQUES INOX
Set of 3 s/steel picks

Code	H cm	H gateau	€
12513	6	8	14.46
12514	9	11	16.54
12515	12	14	20.14



PLATEAU SUPPORT PLEXI - Epaisseur 10 mm
avec 4 pieds et 1 pique de centrage
Round display plexiglass with pick

Code	Ø cm	€
12518	40	149.83
12519	49	187.30



RONDS PERFORÉS - DOUBLE FACE - OR/NOIR
Perforated cardboard

Code	Ø cm	€ le paquet de 10
15730	16	2.98
15733	22	3.93
15736	28	5.26
15739	34	7.05
15742	40	8.68

COFFRET EASY FLEURS

EASY FLEURS SET

Matière fonte d'aluminium alimentaire revêtement nickel. Permet de réaliser des décors en sucre ou en chocolat.
Possibilité de tremper 2 à 3 fois de suite les empreintes sans les remettre au froid.

IDEAL FOR ALL YOUR CREATIONS IN SUGAR OF CHOCOLATE



12710 - COFFRET N° 1 - 325 x 210 mm - 12 PIÈCES 306.58 €

COMPOSITION

Code	Désignation	€
12712	Empreinte R1 - 70 x 75 mm	28.66
12713	Empreinte R2 - 65 x 50 mm	25.69
12714	Empreinte R4 - Ø 50 mm	22.72
12715	Empreinte R5 - 80 x 30 mm	22.72
12716	Empreinte R6 - 95 x 28 mm	22.72
12717	Empreinte R9 - 63 x 50 mm	25.23
12718	Empreinte R10 - Ø 55 mm	25.23
12719	Empreinte R11 - 75 x 75 mm	31.58
12720	Empreinte R12 - Ø 75 mm	28.62
12721	Empreinte R15 - 88 x 20 mm	29.67
12722	Empreinte R19 - Ø 52 mm	25.22
12723	Empreinte R20 - 88 x 20 mm	29.67



12723



12718



12721



12712



12713



12719



12715



12716



12720



12717



12722



12714



12730 - COFFRET N° 2 - 325 x 210 mm - 9 PIÈCES 243.14 €

COMPOSITION

Code	Désignation	€
12732	Empreinte R3 - 83 x 83 mm	30.70
12733	Empreinte R7 - 62 x 48 mm	23.73
12734	Empreinte R8 - Ø 75 mm	28.66
12735	Empreinte R13 - 53 x 60 mm	25.71
12736	Empreinte R14 - 65 x 50 mm	27.30
12737	Empreinte R16 - 105 x 32 mm	29.67
12738	Empreinte R17 - Ø 95 mm	33.15
12739	Empreinte R18 - 92 x 60 mm	28.66
12740	Empreinte R21 - 105 x 32 mm	29.67



12740



12739



12737



12733



12736



12735



12734



12732



12738

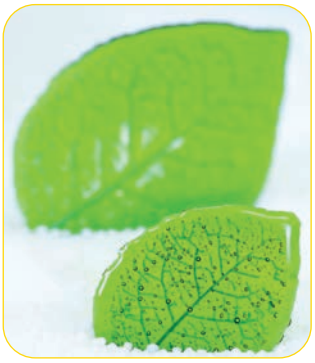
GAMME ES-TAMP SILICONE DE JONATHAN MOUGEL MOF 2019

SILICONE ES-TAMP RANGE BY JONATHAN MOUGEL MOF 2019

NOUVEAUTÉS

MADE IN FRANCE

Maé INNOVATION





12741 - KIT FEUILLE HÊTRE 20.02 €
80 x 115 mm
Tapis décor + Chablon
Oak leaf set





12742 - KIT FEUILLE NOISETIER 16.20 €
75 x 85 mm
Tapis décor + Chablon
Hazel leaf set





12743 - KIT FEUILLE DELICIOSA 35.28 €
180 x 190 mm
Tapis décor + Chablon
Deliciosa leaf set





12744 - KIT FEUILLE NÉNUPHAR 21.30 €
Ø 125 mm
Tapis décor + Chablon
Nenuphar leaf set

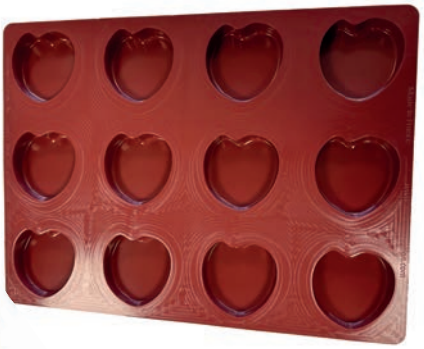






12781 - KIT LIBELLULE 41.40 €
94 x 45 mm
Tapis décor + Chablon : Ailes + moule corps
Dragonfly set





12782 - MOULE SILMAE FORME AMANDE 50.18 €
12 alvéoles 70 x 70 x 22 mm
Plaque de 400 x 300 mm
Almond mat

BARRES SILICONE MF
SILICONE BAR

- Grâce à son système breveté de fil d'aluminium inséré dans la barre silicone, vous allez pouvoir créer des formes originales.
- Possibilité de mettre bout à bout plusieurs barres silicone pour des formes plus grandes.
- La barre silicone MF permet de réaliser toutes les formes pour les réalisations de vos socles et supports en sucre, chocolat, elle est déformable à souhait, le fil d'aluminium permettant de maintenir la forme réalisée.
- Laissez libre cours à votre imagination.



Mettre en forme



Couler le sucre



Laisser refroidir

12780 - BARRE SILICONE + FIL ALUMINIUM DE 1 m 48.22 €
Section 15 x 15 mm
Silicon bar with aluminium wire



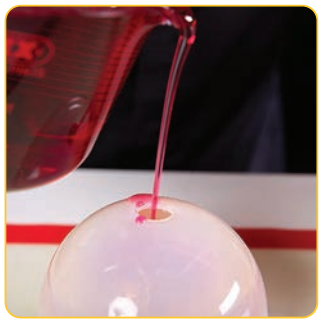
Pour réaliser vos socles et supports en sucre coulé ou en chocolat.

BARRE SILICONE POUR LE COULAGE DU SUCRE
Silicone bar for sugar work

12785 - Barre 1 m - section 10 x 10 mm 21.93 €
12786 - Barre 1 m - section 12 x 12 mm 27.85 €



MOULE SPHÈRE
SPHERE MOULD







MOULE SILICONE SPHÈRE
Silicone sphere mould

Code	Ø cm	€
12788	10	63.60
12789	15	153.07

Pour cuisson & congélation sucre cuit (pièces artistiques..) chocolat

MOULE "INSERT DÉCOR" SILICONE
INSERT DECOR MOULD SILICON



- Ces moules permettent de réaliser des inserts et des décors pour vos mousses, entremets, desserts glacés... Il sont également utilisables pour la réalisation de décors en sucre coulé, chocolat, pastillage...





12790 - ROND DOUBLE FACE 31.10 €
De Ø 40 à 260 mm - Ht 20 mm
Round





12792 - CARRÉ DOUBLE FACE 31.10 €
De 40 x 40 mm à 260 x 260 mm - Ht 20 mm
Square



Remplir le moule.
Fill the round mould with the preparation.



Démouler.
Unmould.



Garnir la base de votre moule.
Create the base for the mould.



Placer les inserts.
Put the cake-insert in the mould.



Recouvrir les inserts.
Cover the insert with the preparation.

USTENSILES DE DÉCORS
DECORATION USTENSILS



FOURCHETTE À TREMPER
Chocolate fork

Code	Désignation		€
12900	Spirale	*Spiral*	8.24
12901	Rectangle	*Rectangular*	9.19
12902	Ronde PM	*Round*	7.62
12903	Ronde MM	*Round*	7.62
12904	Ronde GM	*Round*	7.62

Code	Désignation		€
12905	Ovale	*Oval*	7.92
12906	Poire	*Pear*	7.92
12907	2 dents	*2 teeth*	9.19
12908	3 dents	*3 teeth*	9.97
12909	4 dents	*4 teeth*	10.79

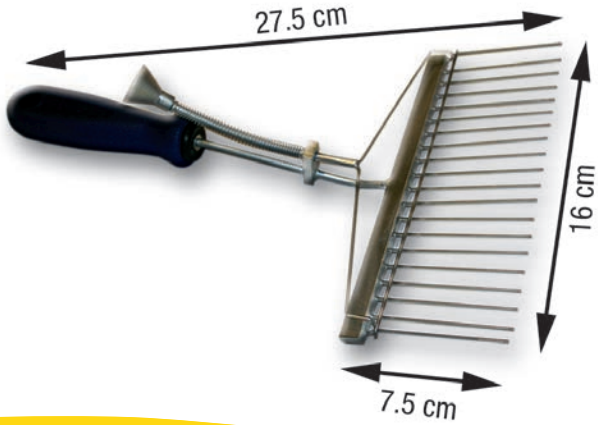




12915 - MALLETTE DE 10 FOURCHETTES À TREMPER 117.35 €
Box of 10 chocolate forks



12918 - MALLETTE DE 5 FOURCHETTES À TREMPER 81.90 €
Composition : 1 fourchette 2 dents - 3 dents - 4 dents - 1 ronde PM et ronde GM
Box of 5 chocolate forks



12895 - FOURCHETTE À TREMPER AVEC POUSSOIR 129.60 €
Chocolate fork

Spécialement étudiée pour tremper plusieurs chocolats en même temps (gain de temps considérable).
Avec le poussoir vous pouvez faire glisser délicatement les chocolats.







FEUILLE RODHOID 150 MICRONS - 60 x 40 cm
Pour le travail du chocolat
Rodhoid surface for chocolate work

Code	Désignation	€
12920	Le paquet de 25	18.55
12921	Le paquet de 100	68.33



12924 - FEUILLE PALET 100 MICRONS 26.82 €
60 x 40 cm - P/100
Pour le travail du chocolat
Surface for chocolate work

12926 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 55 MICRONS 11.88 €
60 x 40 cm - P/100
Pour le travail et découpe des intérieurs chocolat
Cutting surface for guitare

12928 - FEUILLE GUITARE POLYETHYLENE 100 MICRONS 11.85 €
60 x 40 cm - P/50
Cutting surface for guitare

ARÔMES CONCENTRÉS
CONCENTRED FLAVOURS

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...
Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.

FLACON 125 ml **9.00 €**

Code	Arômes	SUCRÉ
13201	Abricot	*Apricot*
13200	Amande amère	*Bitter almond*
13202	Ananas	*Pine apple*
13203	Anis	*Anis*
13205	Banane	*Banana*
13204	Barbe à papa	*Cotton candy*
13206	Bergamote	*Nergamote*
13207	Beurre fondu	*Melted butter*
13208	Beurre salé	*Salted butter*
13266	Cacahuete	*Peanut*
13209	Café Brésil	*Brazil coffee*
13210	Cannelle	*Cinnmon*
13213	Cappucino	*Cappucino*
13211	Caramel	*Caramel*
13286	Caramel beurre salé	*Salted caramel*
13212	Caramel bonbon	*Caramel bonbon*
13214	Cassis	*Blackcurrant*
13274	Chataigne	*Chestnut*
13215	Chocolat au lait	*Milk chocolate*
13216	Chocolait noir	*Black chocolate*
13281	Chocolat blanc	*White chocolate*
13217	Citron	*Lemon*
13261	Citron meringue	*Lemon meringue tart*
13218	Citron vert	*Lime*
13219	Cola	*Cola*
13220	Coquelicot	*Poppy*
13271	Cranberry	*Cranberry*
13263	Crème brulée	*Crème brulée*
13278	Créme pâtissiere	*Pastry cream*
13221	Figue	*Fig*
13222	Fraise	*Strawberry*
13223	Fraise bonbon	*Strawberry bonbon*
13284	Fraise chewing gum	*Strawberry chewing gum*
13224	Fraise des bois	*Wild strawberry*
13225	Framboise	*Raspberry*
13226	Fruit de la passion	*Passion fruit*
13227	Griotte	*Cherry*
13228	Groseille	*Redcurrant*
13265	Guimauve	*Marsh mallow*
13229	Jasmin	*Jasmin*
13230	Kiwi	*Kiwi*
13231	Lavande	*Lavander*
13287	Limoncello (sans alcool)	*Limoncello(alcohol free)*
13232	Lychee	*Lychee*
13233	Mandarine	*Mandarine*
13273	Mangue	*Mango*
13234	Melon	*Melon*
13235	Menthe forte	*Strong mint*
13236	Menthe poivree	*Pepper mint*
13270	Miel	*Honey*



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande

ARÔMES CONCENTRÉS
CONCENTRED FLAVOURS

Gamme spécialement étudiée pour les professionnels pour aromatiser les crèmes, les entremets, bonbons, chocolats, ganaches, macarons, glaces, sorbets...
Supporte les cuissons à haute température sans altération de l'arôme.

FLACON 125 ml **9.00 €**

Code	Arômes	SUCRÉ
13288	Mimosa	*Mimosa*
13237	Mirabelle	*Mirabelle plum*
13289	Mojito (sans alcool)	*Mojito (alcohol free)*
13264	Muguet	*Lily of the valley*
13238	Mure	*Blackberry*
13276	Myrtille	*Bilberry*
13239	Noisette	*Hazelnut*
13240	Noix	*Walnut*
13241	Noix de coco	*Coconut*
13242	Nougat	*Nougat*
13243	Orange	*Orange*
13244	Orange zeste (sanguine)	*Blood orange*
13245	Oranger fleurs	*Orange blossom*
13246	Pain d'epices	*Ginger bread*
13247	Pamplemousse	*Grapefruit*
13267	Panettone	*Panettone*
13283	Papaye	*Papaya*
13262	Pâte a tartiner	*Chocolate paste*
13248	Pêche	*Peach*
13290	Petit ourson	*Little bear*
13291	Pina colada (sans alcool)	*Pina colada (alcohol free)*
13249	Pistache	*Pistachio*
13250	Poire	*Pear*
13272	Pomme d'amour	*Toffee apple*
13251	Pomme verte	*Green apple*
13252	Praline	*Praline*
13253	Reglisse	*Liquorice*
13279	Rhubarbe	*Rhubarb*
13254	Rhum brun (sans alcool)	*Rum (alcohol free)*
13255	Rose	*rose*
13260	Speculos	*Speculos*
13277	Thé	*Tea*
13282	Tilleul	*Lime blossom*
13280	Tiramisu	*Tiramisu*
13256	Vanille bourbon	*Vanilla*
13257	Vanille tahiti	*Exotic vanilla*
13268	Verveine	*Verbena*
13258	Violette	*Violet*
13275	Whisky (sans alcool)	*Whisky (alcohol free)*
13285	Yuzu	*Yuzu*



FLACON 125 ml **9.00 €**

Code	Arômes	SALÉ
13300	Basilic	*Basil*
13301	Foie gras (saveur)	*Foie gras (flavour)*
13302	Piment	*chilli pepper*
13303	Gingembre	*Ginger*
13304	Safran	*Saffron*



Gamme disponible en 1/2 L ou 1 L sur commande

COLORANTS
COLORING

Colorant gel - Haute concentration

- **Le colorant alimentaire en gel très concentré sous forme de pâte**, dont la formulation est particuliérement adaptée pour la coloration de la pâte à sucre, de la pâte d'amande, de la crème au beurre, de la glace royale, de la chantilly, des crèmes fouettées et des crèmes et produits à base de sucre.
- **Utilisation :** incorporer le gel colorant directement dans la préparation à teinter dans la masse.
- Goût neutre, légèrement sucré.

Gel food colouring - High concentration

- *In paste form, the formulation is particularly suitable for sugar coloring paste, almond paste, butter cream, royal icing, whipped cream and creams and products sugar-based.*
- *Use : incorporating the gel dye directly in the preparation.*
- *Neutral, slightly sweet taste.*





COLORANT GEL TUBE de 20 g **1.60 €**
Gel colouring tube 20 g

Code	Couleur	Color
13340	Rose	*Pink*
13341	Bleu clair	*Light blue*
13342	Vert pomme	*Apple green*
13344	Brun	*Brown*
13345	Fuchsia	*Pink*
13351	Jaune	*Yellow*

Code	Couleur	Color
13352	Orange	*Orange*
13353	Vert	*Green*
13354	Bleu	*Blue*
13355	Violet	*Violet*
13356	Noir	*Black*
13357	Rouge	*Red*

COLORANT GEL TUBE de 100 g **6.50 €**
Gel colouring 100 g

Code	Couleur	Color
13358	Bleu clair	*Light blue*
13359	Vert pomme	*Apple green*
13361	Jaune	*Yellow*
13362	Orange	*Orange*
13363	Vert	*Green*
13364	Bleu	*Blue*

Code	Couleur	Color
13365	Violet	*Violet*
13366	Noir	*Black*
13367	Rouge	*Red*
13368	Rose	*Pink*
13378	Brun	*Brown*
13379	Fuchsia	*Pink*



COLORANT NACRE EN POUDRE **7.10 €**
Flacon avec système "Air pompe" de 10 g
Pearly colored powder

- Petite pompe à air permettant de décorer avec de fines couches de colorant, aspect métallisé en pâtisserie, chocolaterie.
- *Powder with air pump ideal to decorate finished products like chocolates, cakes...*

Code	Couleur
13480	Or / *Gold*
13481	Argent / *Silver*
13482	Cuivre / *Cooper*
13483	Rubis / *Ruby*

Code	Couleur
13485	Rose / *Pink*
13487	Bleu / *Blue*
13488	Jaune citron / *Yellow*
13491	Bleu nuit / *Dark blue*

- Donne un effet brillant aux chocolats, pièces en sucre...
- Peut-être saupoudré directement sur les décors ou appliqué au pinceau après dilution avec de l'alcool.



COLORANT POUDRE SCINTILLANT Pot de 30 cc **15.78 €**
Powder coloring

Code	Couleur	Color
13590	Cuivre	*Copper*
13592	Or	*Gold*
13587	Or clair	*Light gold*
13588	Rubis	*Ruby*
13589	Bronze	*Bronze*



SPRAY COLORANT EFFET MÉTALLISÉ **16.85 €**
Aérosol de 150 ml
Metallic effect spray food colouring

- Le spray effet métalisé est un colorant alimentaire de finition qui permet de donner un effet de surface sur des chocolats, pâte à sucre, pâte d'amande, pâtisseries... Odeur vanille, goût neutre.
- *Metallic spray is a food coloring wich gives a perlescent surface on chocolate, sugar paste or marzipan, pastries... Smell vanilla, neutral taste.*

Code	Couleur	Color
13400	Or	*Gold*
13402	Bronze	*Bronze*
13405	Rubis	*Ruby*
13408	Or clair	*Light gold*
13409	Cuivre	*Copper*

COLORANTS
COLORING

COLORANT LIQUIDE ALIMENTAIRE HYDROSOLUBLE 100 ml **8.63 €**
Water soluble liquid food coloring 100 ml

- Avec un bouchon compte goutte pour un dosage précis
- Très concentré pour un usage alimentaire sans goût et sans odeur ; travail du sucre et à l'aérographe, sucré (crèmes, gâteaux, glaçages, etc...), salé (sauces, etc...)
- *With a dropper cap for precise dosing*
- *Very concentrated for food use without taste and odor; sugar and airbrush work, sweet (creams, cakes, frosting, etc...), salty (sauces, etc...)*

Code	Couleur	*Color*	Azoïque
13545	**Brun chocolat**	*Brown chocolate*	X
13546	**Vert pistache**	*Pistachio green*	X
13548	**Vert pomme**	*Apple green*	X
13549	**Rouge framboise**	*Rasberry red*	X
13550	**Jaune citron**	*Lemon yellow*	X
13551	**Jaune d'oeuf**	*Egg yellow*	X
13552	**Brun caramel**	*Brown toffy*	X
13553	**Vert menthe**	*Minty green*	X
13554	**Cassis**	*Blackcurrant*	X
13555	**Noir**	*Black*	
13556	**Rouge fraise**	*Strawberry red*	X
13557	**Bleu indigo**	*Indigo blue*	
13558	**Bleu ciel**	*Sky blue*	







- Ces colorants alimentaires pourront être incorporés directement à vos préparations pâtissières : crèmes, macarons, biscuits et même glaçages... et vous permettra de colorer vos sauces.
- *These food colors can be incorporated directly into your preparations: creams, macaroons, cookies... and will allow you to color your sauces*



13540 - BOITE DE 4 COLORANTS ALIMENTAIRES LIQUIDES - 7 ml **11.60 €**
4 couleurs : rouge, bleu, vert et jaune

Box of 4 liquid food coloring - 7 ml
4 colors: red, blue, green and yellow



SPRAY COLORANT "EFFET VELOUR" **11.45 €**
Aérosol de 250 ml
Coloring cocoa butter silky effect

- Colorant alimentaire à base de beurre de cacao coloré, donne un effet velour à vos entremets, bûches, petits gâteaux... à pulvériser sur l'entremet préalablement passé au congélateur.
- *Food coloring based colored cocoa butter giving a velvet effect to your entremets, cakes... Spray has previously passed the dessert in freezer.*

Code	Couleur	*Color*	Azoïque
13470	**Orange**	*Orange*	X
13472	**Brun chocolat**	*Brown chocolate*	X
13473	**Jaune**	*Yellow*	X
13474	**Blanc**	*White*	
13475	**Rouge**	*Red*	X
13476	**Rose**	*Pink*	X
13477	**Vert**	*Green*	X

NOUVEAUTÉS

Code	Couleur	*Color*	Azoïque
13466	**Caramel**	*Brown toffy*	
13467	**Noir**	*Black*	
13468	**Vert pistache**	*Pistachio green*	X

Azoïque : Colorant de synthèse / *Synthetic coloring*



13440 - PISTOLET POUR COLORANT **3.67 €**
Sugar gun

- S'adapte sur les aérosols de colorants velours et pastels et permet une meilleure précision de la pulvérisation.
- *Alows a better spraying precision*



COLORANTS
COLORING



- **Colorant alimentaire** en poudre hydrosoluble concentré, pour teinter vos préparations dans la masse (macarons, pâtes, pastillages, crèmes, etc...). 1 pointe de couteau suffit à colorer 1 litre de préparation
- **Utilisation :** Dans une pâte liquide, ajouter directement le colorant poudre alimentaire. Dans une pâte plus consistante ou de la pâte à sucre, ainsi q'une utilisation avec un aérographe, diluer le colorant.

- ***Food coloring*** *in water soluble concentrated powder to dye your preparations in the mass (macaroons, dough, pelletizing, creams, etc...). 1 knife point simply to color 1 liter of preparation*
- ***Use:*** *In a liquid paste, add powdered food coloring directly. In a more consistent dough or sugar paste, as well as use with airbrush dilute the coloring.*

GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE
En confiserie, en décoration et enrobage,
pour les fourrages et en boulangerie fine.





COLORANT POUDRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE
Powder colors

Code	Couleur	*Color*	Cont. g	Azoïque	€
13526	Bleu ciel	*Sky blue*	20		13.13
13527	Bleu indigo	*Indigo blue*	20		12.69
13528	Rouge fraise	*Strawberry red*	20	X	10.56
13529	Rouge framboise	*Rasberry red*	20	X	12.50
13530	Jaune d'oeuf	*Egg yellow*	20	X	9.66
13531	Jaune citron	*Lemon yellow*	20	X	9.23
13532	Cassis	*Blackcurrant*	20	X	11.46
13533	Brun caramel	*Brown toffy*	20	X	10.94
13534	Brun chocolat	*Brown chocolate*	20	X	10.94
13535	Vert menthe	*Minty green*	20	X	15.32
13536	Vert pomme	*Apple green*	20	X	11.89
13537	Noir	*Black*	15		13.46
13538	Vert pistache	*Pistachio green*	20	X	14.81
13525	Blanc	*White*	20		5.92

COLORANT POUDRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE
Powder colors

Code	Couleur	*Color*	Cont. g	Azoïque	€
13561	Jaune citron	*Lemon yellow*	100	X	13.85
13562	Rouge fraise	*Strawberry red*	50	X	14.33
13563	Vert menthe	*Minty green*	100	X	44.44
13564	Bleu indigo	*Indigo blue*	100		31.25
13565	Bleu ciel	*Sky blue*	100		33.50
13566	Vert pomme	*Apple green*	100	X	21.90
13567	Rouge framboise	*Rasberry red*	100	X	22.21
13568	Jaune d'oeuf	*Egg yellow*	100	X	16.13
13569	Brun caramel	*Brown toffy*	100	X	22.54
13570	Cassis	*Blackcurrant*	100	X	25.12
13571	Noir	*Black*	50		20.94
13572	Brun chocolat	*Brown chocolate*	100	X	22.54
13573	Vert pistache	*Pistachio green*	100	X	41.87
13560	Blanc	*White*	100		14.55





Azoïque : Colorant de synthèse / *Synthetic coloring*

COLORANT POUDRE CONCENTRÉ ALIMENTAIRE, HYDROSOLUBLE
Powder colors

GAMME AUTORISÉE SELON LA LÉGISLATION FRANÇAISE
En confiserie, en décoration et enrobage, pour les fourrages.

Code	Couleur	*Color*	Cont. g	Azoïque	€
13576	Rouge intense	*Red*	100	X	18.68
13577	Jaune intense	*Yellow*	100	X	13.94

DENRÉES ALIMENTAIRES COLORANTES
COLORING FOODSTUFF



- **DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE**
  Dispersible dans le beurre de cacao ou matières grasses
- ***COLORING FOODSTUFF***
  Dispersible in cocoa butter or fat base

La tendance est au naturel



DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE
Pot de 100 g
Coloring foodstuff 100 g

Code	Couleur	*Color*	€
13632	**Orange**	*Orange*	20.09
13633	**Jaune clair**	*Light yellow*	24.40
13634	**Jaune foncé**	*Dark yellow*	22.72
13635	**Rouge**	*Red*	23.35
13636	**Rose**	*Pink*	26.21
13637	**Violet**	*Purple*	22.31
13638	**Bleu**	*Blue*	24.43
13639	**Vert**	*Green*	28.07



DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE LIPODISPERSIBLE
Pot de 20 g
Coloring foodstuff 20 g

Code	Couleur	*Color*	€
13642	**Orange**	*Orange*	9.03
13643	**Jaune clair**	*Light yellow*	9.92
13644	**Jaune foncé**	*Dark yellow*	9.58
13645	**Rouge**	*Red*	10.01
13646	**Rose**	*Pink*	10.56
13647	**Violet**	*Purple*	9.18
13648	**Bleu**	*Blue*	10.22
13649	**Vert**	*Green*	10.95



DENRÉE ALIMENTAIRE COLORANTE ?

Les denrées alimentaires colorantes sont fabriquées à partir de fruits, de légumes et de plantes comestibles à l'aide d'un procédé de fabrication physique traité avec de l'eau, la poudre est obtenue ensuite par pulvérisation à partir de matières premières liquides.

Convient aux régimes sans gluten, végétarien, végétalien, casher et halal, non azoïque.

COLORING FOODSTUFF?

Food coloring is made from edible fruits, vegetables and plants using a physical manufacturing process treated with water, the powder is then obtained by spraying from liquid raw materials.

Suitable for gluten-free, vegetarian, vegan, kosher and halal diets, azoic free.

COLORANTS
COLORING

- Colorant alimentaire en poudre liposoluble concentré à diluer dans du beurre de cacao ou matières grasses (beurre, margarine, pâte d'amandes...) notamment **très utilisé pour** les décors de vos sujets et vos moulages en chocolat. Le **colorant liposoluble en poudre** convient pour les décorations et enrobages de vos confiseries, de vos pâtisseries et le nappage neutre à froid.
  Utilisation ajouter directement le colorant poudre dans la masse à colorer.
- *Food coloring in fat-soluble powder concentrated to dilute in cocoa butter or fat (butter, margarine, almond paste...) especially widely used for the decorations of your subjects and your chocolate moldings.*





COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE
Pot de 15 g
Chocolate coloring

Code	Couleur	*Color*	Azoïque	€
13625	**Jaune**	*Yellow*	X	10.94
13626	**Rouge fraise**	*Strawberry red*	X	10.94
13627	**Orange**	*Orange*	X	10.94
13628	**Bleu indigo**	*Indigo blue*		10.94
13629	**Vert**	*Green*	X	10.94
13630	**Rouge framboise**	*Rasberry red*	X	10.94
13631	**Bleu ciel**	*Sky blue*		10.94

COLORANT CHOCOLAT - LAQUE LIPOSOLUBLE ALIMENTAIRE
Pot de 60 g
Chocolate coloring

Code	Couleur	*Color*	Azoïque	€
13580	**Jaune**	*Yellow*	X	27.68
13581	**Rouge fraise**	*Strawberry red*	X	18.44
13582	**Orange**	*Orange*	X	18.44
13583	**Bleu indigo**	*Indigo blue*		19.03
13584	**Vert**	*Green*	X	28.58
13585	**Rouge framboise**	*Rasberry red*	X	21.21
13586	**Bleu ciel**	*Sky blue*		23.16

PRÉPARATION COLORANTE À BASE DE BEURRE DE CACAO 200 g
Coloring based on cocoa butter

Prête à l'emploi !

Code	Couleur	*Color*	Azoïque	€
13500	**Noir**	*Black*		15.95
13501	**Blanc**	*White*		15.95
13502	**Jaune**	*Yellow*	X	15.95
13503	**Orange**	*Orange*	X	15.95
13504	**Rouge**	*Red*	X	15.95
13507	**Vert**	*Green*	X	15.95

Utilisation :
- Au pinceau pour décorer l'intérieur de vos moules chocolats ou directement sur vos moulages
- En pulvérisation avec un pistolet spécial chocolat ou aérographe

Ready-to-use coloring preparation based on cocoa butter
Use:
- *Using a brush to decorate the inside of your chocolate molds or directly on your molds*
- *Spraying with a special gun or airbrush*



Azoïque : Colorant de synthèse / *Synthetic coloring*

DÉCORS
DECORATIONS



FEUTRES ALIMENTAIRES BOITE DE 9
Felt tip markers, box of 9

Code	Pointe	€
13380	Fine	**11.25**
13381	Large	**11.25**



13602 - PAILLETTES D'OR (poids net 0,3 g) **69.60 €***
Gold sequins



13605 - FLOCON D'OR **48.75 €***
Gold flakes
Pot de 200 mg

13606 - FLOCON D'ARGENT **28.75 €***
Silver flakes
Pot de 500 mg

13607 - FLOCON D'OR ET D'ARGENT **37.50 €***
Silver and gold flakes
Pot de 200 mg (80% argent - 20% or)



13610 - CARNET DE FEUILLES D'OR - 8 x 8 cm P/25 **65.00 €***
Gold leaves





13612 - CARNET DE FEUILLES D'ARGENT 9.5 x 9.5 cm P/25 **19.50 €***
Silver leaves



13615 - ROULEAU DE FEUILLE D'OR - 21m x 3 mm **73.37 €**
Gold leaf in roll

13616 - DISTRIBUTEUR POUR ROULEAU **50.90 €**
Distributor



13620 - AROME LIQUIDE"AMANDES AMERES" **10.55 €**
Bouteille de 500 g
Almond flavour

13622 - EXTRAIT DE CAFÉ TRABLIT **52.52 €**
Bouteille plastique 97 cl.
Coffee flavour

*** Attention : prix susceptibles de changer selon les fluctuations du cours de l'or et de l'argent**

AÉROGRAPHES
AIRBRUSH



13653 - COMPRESSEUR AUTOMATIQUE **148.00 €**
Automatic compressor



Dimensions : 26 x 13.5 x h 22 cm
Poids : 4.5 kg
Puissance : 150 Watts, 230 Volts, 50 Hz

- Compresseur portable automatique sans huile avec manomètre : la mise en marche et arrêt du moteur est actionnée et désactivée par la pression de l'aérographe. Le moteur ne fonctionne donc que lorsqu'on le sollicite.
- 4 bars
- Débit d'air : 25L/mn
- Appareil silencieux (47 dB), compact et puissant.
- Filtre régulateur avec affichage et régulateur de la pression.
- Châssis métallique robuste.
- Livré avec flexible de raccordement à l'aérographe.



13654 - AÉROGRAPHE W3 **55.00 €**
Airbrush

- Avec godet de 7 ml
- Buse 0.3 mm





13671 - AÉROGRAPHE **85.00 €**
Airbrush

- Entièrement métallique
- Buse 0.5 mm
- 3 godets interchangeables 2, 5, 13 ml



13658 - AÉROGRAPHE ÉVOLUTION **195.00 €**
Airbrush

- Entièrement métallique double action, buse flottante à centrage automatique interchangeable. 2 buses 0.2 et 0.3 mm, 2 godets réservoir environ 2 ml et 5 ml.
- Utilisation aisée - Conception futuriste - Excellente qualité de pulvérisation
- Fiabilité, esthétisme des formes, longévité.



13672 - AÉROGRAPHE SPARMAX **65.00€**
Airbrush

- Buse de 0.3 mm
- Godet de 7 ml détachable
- Fourni avec un godet en verre de 22 ml



13685 - KIT COMPRESSEUR + AÉROGRAPHE **109.62 €**
Airbrush with compressor set

- Le kit contient : compresseur, aérographe et tuyau connecteur
- Compresseur avec régulateur de pression d'air 0 - 2 bars et avec un débit de 0 - 10 L/mn
- Aérographe par gravité à double action avec aiguille de sortie de 0.3 mm
- Réservoir d'une capacité de 7 ml
- *The set contains: compressor, airbrush and air hose*
- *Compressor with air pressure regulator 0 - 2 bars with a 0 - 10 L/mn flow*
- *Double action gravity feed airbrush with a 0.3 mm need*
- *Cup with 7 ml capacity*

Dim. compresseur : 11.5 x 13.5 x 6 cm - **Puissance :** 220 / 240 V - 50 / 60 Hz

SIPHONS
SIPHONS





SIPHON À CHANTILLY
- Préparer facilement de la chantilly, des mousses chaudes ou froides, des desserts et des sauces délicieuses.
- Idéal pour garnir les cappuccinos, cafés, milkshakes et glaces.
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur.
- Livré avec 2 douilles en acier inoydable, une en polypropylène et une brosse de nettoyage.
- Fonctionne avec des cartouches (N_2O) non incluses.

SIPHON À CRÈME CHANTILLY PRO
Chantilly cream siphon

Tout inox pour préparations chaudes et froides
Suitable for hot and cold preparations

14600 - 1 LITRE **114.82 €**
14601 - 0.5 LITRE **98.75 €**



SET DE PIÈCES DÉTACHÉES
pour siphons 14600 - 14601
Spare parts

Code	Désignation	€
14639	Kit pièces détachées *Set of spare parts*	20.02



14640 - **SET 4 AIGUILLES INOX DE DÉCORATION** **20.05 €**
4 tubes s/steel
1 aiguille Ø 3 mm - 1 aiguille Ø 5 mm - 1 tube Ø 3 mm - 1 tube Ø 5 mm



SIPHON À CRÈME CHANTILLY
Chantilly cream siphon

Code	Cont. Litre	€
14610	1	58.13
14611	0.5	53.21
14612	0.25	46.42







CARTOUCHE À VISSER POUR SIPHON
Bulbs for chantilly siphon

14650 - Boite de 10 **5.20 €**
14651 - Boite de 24 **11.82 €**

DISTRIBUTEURS À CORNETS
ICE CREAM CONE DISPENSER





14450 - PORTE CORNETS ROTATIF **330.40 €**
Rotating ice cream cone holder
Acrylique et structure inox, équipé de 4 tubes ht 50 cm, Ø 5.1 cm. Hygiène parfaite pour les cornets, utilisation intérieure ou extérieure.



PORTE CORNETS
Ice cream cone holder
Acrylique à ouverture frontale. 3 parois avec couvercles articulés. Trous Ø 3.5 cm compatibles avec tous types de cones.
Utilisation intérieure ou extérieure.

Code	N° de trous	Dimensions cm	€ la pièce
14455	12	33 x 25 x ht 50	152.73
14458	1	11 x 13 x ht 50	71.05





PORTE POTS À GLACE
Ice cream pot holder
Acrylique, pour le stockage des pots à glace empilables.
Dimension maxi du pot 9 cm.
Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure.

Code	N° de colonne	Dimensions cm	€ la pièce
14465	4 - rotatif	24.5 x 24.5 x ht 35	114.78
14466	1	11 x 11 x ht 30.5	50.28



14470 - PORTE CUILLÈRES À GLACE **118.79 €**
Spoons case
Acrylique, pour le stockage des cuillères à glace. Ouverture fontale. Hygiène parfaite, utilisation intérieure ou extérieure.
Dimensions : 22 x 26 x ht 21 cm

DISTRIBUTEURS À CORNETS
ICE CREAM CONE DISPENSERS



14502

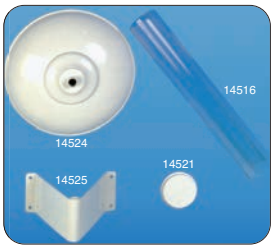
DISTRIBUTEUR À CORNETS ROTATIF SUR PIED LESTABLE
Ø 27 Ht 95 cm
Rotary ice cream cone dispenser

Corps cylindrique pivotant sur un axe central, composé de 2 disques métalliques maintenus par des tiges en inox, le tout surmonté d'une cloche, symbole des chariots à glace. Les trémies composées de lamelles en "inox-ressorts" permettent de délivrer les cornets un à un.

14500	**- 4 TUBES L**	**395.00 €**
14501	**- 5 TUBES L**	**415.93 €**
14502	**- 5 TUBES 3 L + 2 XL**	**486.17 €**
14503	**- 4 TUBES 2 L + 2 XL**	**465.85 €**
14504	**- 4 TUBES XL**	**530.34 €**

CORRESPONDANCE DES TUBES :

TUBE L : Ø 70 mm avec trémie de 70, pour cornets jusqu'à Ø 55 mm
TUBE XL : Ø 100 mm avec trémie de 100, pour cornets jusqu'à Ø 70 mm
TUBE XXL : Ø 100 mm avec trémie de 120, pour cornets jusqu'à Ø 85 mm
cornets roulés à l'ancienne







DISTRIBUTEUR A CORNETS MURAL
Ht 45 cm
Ice cream cone dispenser

14510	**- 1 TUBE L**	**75.97 €**
14511	**- 2 TUBES L**	**136.73 €**
14512	**- 3 TUBES 2 XL+ 1 L**	**191.43 €**
14513	**- 1 TUBE XXL**	**139.77 €**

PIECES DETACHEES POUR DISTRIBUTEUR A CORNETS
Spare parts for ice cream cone dispenser

14516	**- TUBE PVC L Ø 7 cm**	**7.60 €**
14517	**- TUBE PVC XL - XXL Ø 10 cm**	**11.43 €**
14518	**- TREMIE L Ø 7 cm**	**25.76 €**
14519	**- TREMIE XL Ø 10 cm**	**48.09 €**
14520	**- TREMIE XXL Ø 12 cm**	**56.31 €**
14521	**- COUVERCLE L Ø 7 cm**	**10.78 €**
14522	**- COUVERCLE XL - XXL Ø 10 cm**	**18.17 €**

PORTE CORNETS INDIVIDUEL DE COMPTOIR
Ice cream cone holder



14540 - PORTE CORNET ACIER **27.70 €**
25 x 14 x h 11.5 cm
Laqué blanc
Ice cream cone holder



14544 - PORTE CORNET NICKELÉ **60.85 €**
h 20 cm
Ice cream cone holder



14550 - PORTE CORNET PLEXI **11.81 €**
24 x 8 x 8 cm
Ice cream cone holder

SORBETIÈRES
ICE CREAM MAKING MACHINE



14585 - SORBETIÈRE 1.4 L **497.31 €**
Ice cream maker

Uniquement pour la préparation des crèmes glacées et sorbets. Permet de préparer une glace de 1.4 L en 40 mn environ.

- Minuteur 60 mn
- Température : -18°C / -35°C
- Dimensions : 38 x 29 x 31 cm





14586 - SORBETIÈRE GELATO 4K **3 315.00 €**
Ice cream maker 4K

La GELATO 4K TOUCH est la sorbetière toute automatique à commande par écran tactile. Un simple contact sur le sigle "ON" active la mise en route de la production et de la conservation automatique de votre glace. Le logiciel créé par NEMOX tient compte de la température ambiante et de la consistance de la glace. Refroidissement à air. Choix possible entre 5 différentes densités.

1.4 L de glace ou sorbet en 15 mn - 5.6 L de glace ou sorbet en 1 h

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance maximale : 1400 W
- Vitesse de rotation : 630 rpm
- Dimensions de la machine : 41.5 x 41.5 x h 30 cm
- Poids de la machine : 25 kg

Autres modèles NEMOX sur demande





- Poids : 14 kg
- Puissance : 150 W
- Voltage : 220-240 V. / 50-60 Hz

- Alim : 220-240 V. / 50-60 Hz
- Puissance max. : 200 W
- Dim. : 40.5 x 32.5 x h 30 cm
- Poids : 15.4 kg

14587 - SORBETIÈRE GELATO CHEF 3L **1 548.00 €**
Ice cream maker 3L

Cette sorbetière autonome fonctionne en système (mode). **Manuel** 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale.

Automatique 1 bouton de commande pour le froid. Bouton de commande pour la rotation de la pale. Quand la GLACE ou le SORBET sont prêts, la turbine se met automatiquement en mode "conservation" et maintient la préparation à bonne consistance et à bonne température. Conforme aux normes de sécurité et hygiène les plus strictes.

- Construction en acier inoxydable avec cuve amovible avec anses en inox brossé
- Moteur robuste et silencieux. Compresseur frigorifique efficace à haute performance.
- 3 L de glace/heure



Livrée avec **50** bols de préparation

14590 - FRIX'AIR **3 335.00 €**
Frix'Air machine

Pour réaliser des mousses, sorbets, glaces, sauces, crèmes, soupes... Frix'Air broie, mixe et mélange tous les ingrédients, frais ou surgelés en préservant le goût naturel des aliments, jusqu'à obtenir une texture veloutée à la température idéale de dégustation.

Congeler à -20°C les aliments dans les bols adaptés. Positionner le bol dans le récipient inox, enclencher le Frix'Air une à deux minutes. Ce système dynamique crée, sous la pression, le mélange parfait de l'air et des ingrédients.

- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Puissance maximale : 600W
- Vitesse de rotation : 2000 rpm
- Pression d'air : 0.5 bar
- Dimensions de la machine : 20 x 33 x h 49.5 cm
- Poids de la machine : 21 kg

14592 - LOT DE 50 BOLS BLANCS **52.25 €**
Set of 50 white bowl

MATÉRIEL POUR LA GLACE
ICE CREAM USTENSILS



CUILLÈRE À GLACE PRO INOX
Ice cream scoop

Code	Boules au litre	Ø cm	€
14670	8	7	**37.94**
14671	10	6.6	**37.83**
14672	12	6.3	**37.83**
14673	16	5.6	**37.83**
14674	20	5.3	**37.83**
14675	24	5	**36.58**
14676	30	4.8	**36.58**
14677	36	4.6	**36.58**
14678	40	4.4	**35.55**
14679	50	3.9	**35.55**



PORTIONNEUR «US»
FLUIDE DEGIVRANT «DIPPER»
Ice cream scoop

Code	Boules au litre	€
14720	20	**47.52**
14721	24	**47.52**
14722	30	**47.52**



CUILLÈRE À GLACE OVALE INOX
Ice cream scoop oval

Code	Boules au litre	Dimensions cm	€
14685	20	6.3 x 4.8	**37.60**
14686	30	5.8 x 4.8	**37.60**
14687	40	5.3 x 4.1	**37.60**





14725 - CUILLÈRE À GLACE 18 cm **9.10 €**
Ice cream scoop
- 50 boules au litre
- Avec fluide dégivrant
- Aluminium



CUILLÈRE À GLACE INOX
Ice cream scoop

Code	Boules au litre	ø cm	€
14690	10	7.5	**25.88**
14691	12	7	**25.88**
14692	16	6.3	**25.88**
14693	20	6	**25.88**
14694	24	5.5	**25.88**
14695	30	5.2	**25.88**
14696	36	4.9	**25.88**
14697	40	4.7	**25.88**
14698	50	4.3	**25.88**
14699	60	4	**25.88**
14701	70	3.7	**25.88**
14702	100	3.3	**25.88**





SPATULE INOX À GLACE 26 cm
S/steel ice cream spatula

Code	Manche	€
14728	Bleu	**9.11**
14729	Rouge	**9.11**

N



En papier compressé 100% biodégradable



14751 - CUILLERE À GLACE 9.8 cm P/500 **32.67 €**
Ice cream spoon



14754 - BATONNET BARBE A PAPA 28 cm P/1000 **42.95 €**
Cotton candy sticks



14752 - BATONNET ESQUIMAUX BOIS P/1000 - Long 9.3 cm **16.72 €**
Choc-ice sticks



14756 - BATONNET POMME D'AMOUR 14 cm Ø6 mm P/1000 **40.65 €**
Toffee apple sticks

MATÉRIEL POUR LA GLACE
ICE CREAM USTENSILS



COUPE À DESSERT 200 cc - Ø 9.5 - ht 6.1 cm
Ice cream cup

Code	Désignation	€
14765	Coupe P/25	2.75
14766	Couvercle Ht 3 cm P/50	3.35



14770 - SERIE DE 3 DEMI-SHERES PLASTIQUE
Ø 14, 16, 18 cm **31.79 €**
Plastic hemisphere mould



GOUTTIÈRE À BUCHE GLACÉE PLASTIQUE
Plastic yule log

Code	Désignation				€
14780	Ronde	PM	45 x 5	x 3.5	18.37
14781	Ronde	MM	45 x 6.5	x 4.5	18.37
14784	Triangle	GM	45 x 6.5	x 6	18.37



MOULE À GLACE "SERUP" AVEC COUVERCLE COIFFANT
Square ice cream mould with lid, plastic

Code	Désignation		€ Par 25
14791	**1/2 L**	- 10.9 x 10.9 x 6.7 cm	17.55
14792	**3/4 L**	- 12 x 12 x 8 cm	20.60
14793	**1 L**	- 13 x 13 x 8.5 cm	22.87





BACS VITRINE
Ice cream container

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	h cm	€ Par 25
14814	**Bac 2.5 L**	17	14.8	13.5	45.32
14815	**couvercle**/*Lid*				29.87
14820	**Bac 5 L**	34	14.5	13.4	81.45
14821	**couvercle**/*Lid*				29.87



POTS À GLACE COMPOSTABLE
Ice cream container

Code	Cont. cl	Ø cm	h cm	Coloris	Paquet de	€ le paquet
14823	8	7.8	3.5	Jaune	100	13.95
14824	10	8.3	4	Vert	100	15.82
14825	13	9	4.2	Orange	100	17.79
14826	17	9.8	4.5	Blanc	100	22.35
14827	21	10.6	4.8	Vert	100	24.68

COUVERCLE DOME COMPOSTABLE
Dome lid

Code	Pour Réf.	h cm	Paquet de	€ le paquet
14828	**14823**	3	50	7.79
14829	**14824**	3.5	50	8.12
14830	**14825**	4	50	8.36
14831	**14826**	4	50	9.09
14832	**14827**	4	50	11.35







POTS À GLACE KRAFT
Kraft ice cream container

Code	Cont. cl	Ø cm	h cm	Paquet de	€ le paquet
14800	7	6.2	3.5	50	5.23
14801	10	7.4	3.8	50	5.49
14802	13	8	4.4	50	6.49
14803	20	9	4.8	50	7.98
14804	27	9.6	5.3	50	11.43

COUVERCLE PLAT POUR POT KRAFT
Ice cream container lid

Code	Pour Réf.	Paquet de	€ le paquet
14806	**14800**	125	2.59
14807	**14801**	100	3.10
14808	**14802**	100	3.54
14809	**14803**	100	4.77
14810	**14804**	50	7.30

MOULES STECCO FLEX
STECCO FLEX MOULDS

Moule silicone livré avec plaque support 40 x 30 cm + 50 batonnets bois

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)

Fabrication de glaces - Utilisation froide



Fabrication de gâteaux - Utilisation chaude







14848 - 12 ESQUIMAUX BOMBÉS 53.60 €
93 x 43 x h 25 mm - 76 ml
12 ice cream moulds





14849 - 12 MOULES ESQUIMAUX 54.70 €
92 x 42 x h 23 mm - 80 ml
12 ice cream moulds





14850 - 12 MOULES CLASSIQUE 50.80 €
93 x 48.5 x h 25 mm - 90 ml
12 classic moulds





14851 - 12 MOULES TANGO 54.70 €
92 x 45 x h 27,5 mm - 90 ml
12 tango moulds





14852 - 12 MOULES "CHOCO" 54.70 €
92 x 48 x h 24 mm - 90 ml
12 chocostick moulds





14853 - 8 MOULES SMILE 54.70 €
ø 83 x 22,5 mm - 100 ml
8 smile moulds

MOULES STECCO FLEX
STECCO FLEX MOULDS

Moule silicone livré avec plaque support 80 x 30 cm + 50 batonnets bois

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



14854 - 8 MOULES COEUR 54.70 €
91 x 85 x h 23 mm - 96 ml
8 heart moulds



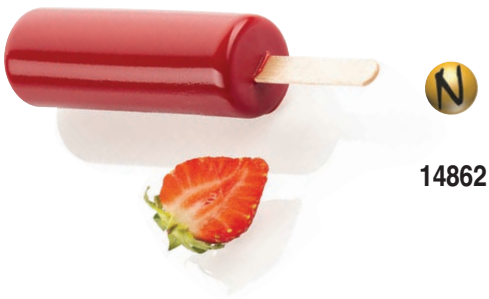
14855 - 8 MOULES PATTE 54.70 €
89 x 84 x h 24 mm - 98 ml
8 pata moulds



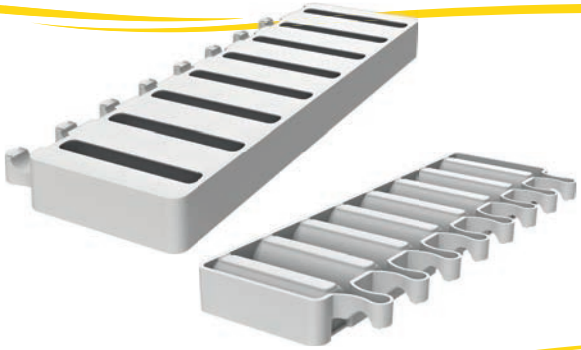
14856 - 8 MOULES TÊTE DE CHAT 54.70 €
88.5 x 82 x h 20 mm - 95 ml
8 cat moulds



14857 - 12 MOULES SHOCK 54.70 €
92 x 47 x h 25 mm - 80 ml
12 shock moulds



14862 - 16 RONDO 53.60 €
Ø 32 x h 96.8 mm - 75 ml
16 rondo



MOULES À GLACE
ICE CREAM MOULDS



14845 - KIT GLACE "L'ITALIANO" 77.98 €

- **Composé de 2 supports plastique et de 2 moules silicone + 100 batonnets**
- L'italiano est le kit pratique et innovant pour vos glâces et esquimaux sur bâtonnets comme vous ne les avez jamais fait : bi-goût.
- La stabilité des supports en plastique et la flexibilité des moules en silicone s'unissent parfaitement dans ce kit en garantissant une forme parfaite, un démoulage aisé du produit, possible jusqu'à -60°C, réduction des temps de réalisation et facilité de stockage.



Moule bleu
Dim. : 55 x 105 x h 22 mm
Vol. : 97 ml

Moule vert
Dim. : 37 x 90 x h 13.5 mm
Vol. : 36 ml

MOULES STECCO FLEX MINI
MINI STECCO FLEX MOULDS

Set de 2 moules silicone STECCOFLEX MINI livrés avec plateaux support 12 x 40 cm + 50 mini batonnets.

Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)

Fabrication de glaces - Utilisation froide

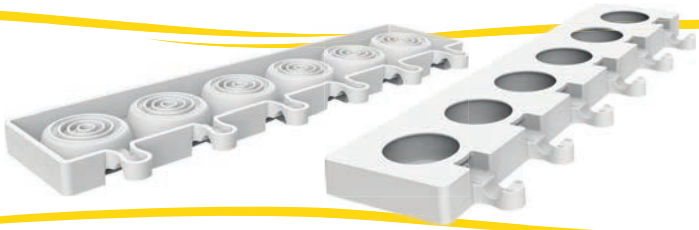


Fabrication de gâteaux - Utilisation chaude





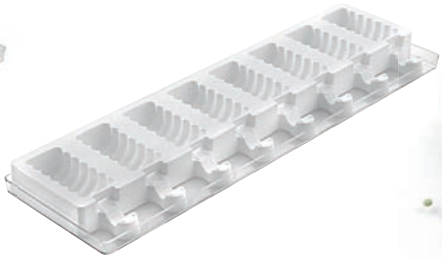
14863 - 12 SUN 55.48 €
Ø 54 x h 19 mm - 35 ml
12 sun







14858 - 16 MINI MOULES CLASSIQUE 54.70 €
69 x 38 x h 18 mm - 37 ml
16 classic moulds





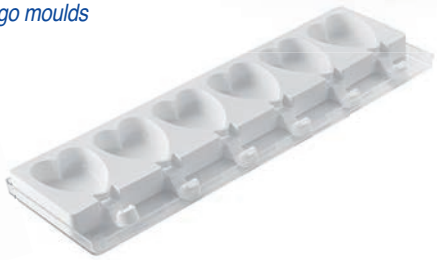
14859 - 16 MINI TANGO 54.70 €
67 x 32 h 22 mm - 36 ml
16 tango moulds





14860 - 16 MINI CHIC 54.70 €
69 x 38 x h 18 mm - 38 ml
16 chic moulds





14861 - 12 MINI COEUR 54.70 €
55 x 68 x h 18 mm - 45 ml
12 heart moulds

MOULES MINI STICKS
MINI STICK MOULDS





14882 - 30 MINI CUBES 44.55 €
20 x 20 x h 20 mm
30 small stick cubes

Set de 2 moules silicone livrés avec plateau support de 12 x 40 cm + 50 mini batonnets.

- Pour utilisation froide (glaces) et chaude (gâteaux)



14883 - 10 BARRES RECTANGLES 39.05 €
60 x 20 x h 20 mm
10 stick bar

14884 - 10 BARRES ARRONDIES 39.05 €
60 x 20 x h 18 mm
10 stick round bar

ACCESSOIRES STECCO FLEX

STECCO FLEX

Pour STECCO FLEX - Réf. : 14850 à 14855



14865 - SUPPORT BATONNETS GM AVEC ENCOCHES **43.98 €**
Pour présentation verticale - 235 x 360 x h 48 mm
Up ice cream display



14866 - SUPPORT BATONNETS **43.98 €**
Pour présentation à l'envers - 235 x 360 x h 48 mm
Down ice cream display



14868 - SACHET PAPIER P/200 **15.93 €**
9 x 13 x 3 cm
Take away bag

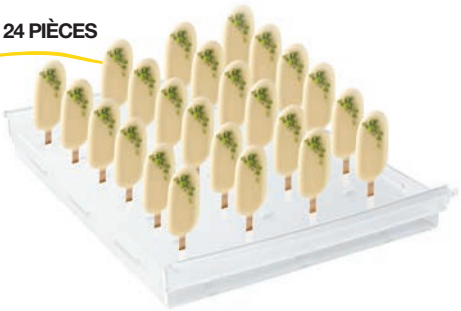




14875 - BATONNETS ESQUIMAUX BOIS P/500 **10.40 €**
113 x 10 x épaisseur 2 mm
Choc-ice stick

Pour STECCO FLEX MINI - Réf. : 14858 à 14861

4 X 6 = 24 PIÈCES



14867 - SUPPORT BATONNETS PM AVEC ENCOCHES **43.98 €**
Pour présentation verticale - 235 x 360 x h 48 mm
Up ice cream display



14866 - SUPPORT BATONNETS **43.98 €**
Pour présentation à l'envers
235 x 360 x h 48 mm
Down ice cream display

14877 - SACHET PAPIER P/200 **11.95 €**
6 x 13 x 3 cm
Small take away bag





14876 - MINI BATONNETS ESQUIMAUX BOIS P/500 **10.40 €**
72 x 8 x épaisseur 2 mm
Choc-ice stick



Pour STECCO FLEX et STECCO FLEX MINI

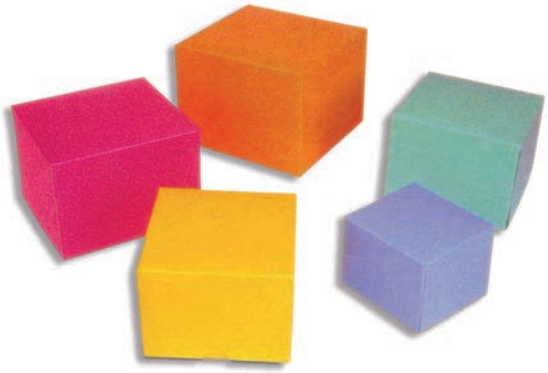
14870 - BOITE POLYSTYRÈNE P/10 **19.69 €**
278 x 228 x h 56 mm
Hauteur intérieure 45 mm
Polystyrene container

EMBALLAGES POUR LA GLACE
ICE CREAM WRAPPING



BOITE PLIANTE ISOTHERME POUR BUCHE GLACÉE - Par 25
Insulator folding boxes

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	h cm	€
14900	1/2 L	20	11	9	**59.17**
14901	3/4 L	25	11	9	**62.86**
14902	1L	30	11	9	**66.57**
14903	1L1/2	35	11	9	**73.96**
14904	2L	40	11	9	**78.39**



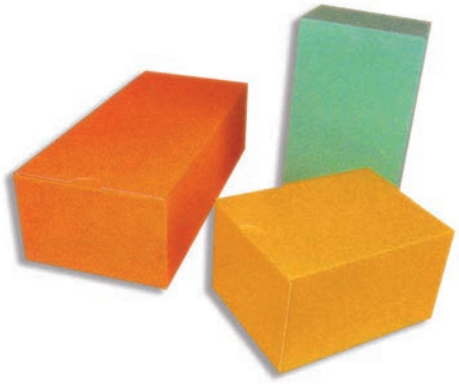
INTERIEUR A GLACE CARTON - Par 50
Interior for insulator folding boxes

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	h cm	€
14950	1/4 L - Bleu	8.2	8.2	6.5	**35.71**
14951	1/2 L - Jaune	10.4	10.4	8	**36.25**
14952	3/4L - Vert	11.7	11.7	9	**36.83**
14953	1L - Rose	12.7	12.7	9	**38.70**
14954	1L1/2 - Orange	14.5	14.5	11	**50.55**



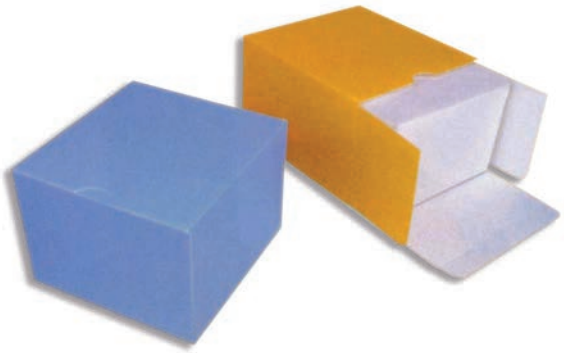
BOITE PLIANTE POUR GLACE PORTATIVE «ISOLETTE»
Par 25 - Très bonne conservation
Insulator folding boxes with handle

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	h cm	€
14970	1/4 L -Rouge	8.8	8.8	7.2	**33.35**
14971	1/2 L - Jaune	11.4	11.4	9	**34.75**
14972	3/4L - Vert	12.8	12.8	9.7	**39.61**
14973	1L - Rose	13.8	13.8	10.3	**43.78**
14974	1L1/2 - Orange	15.3	15.3	11.8	**59.77**



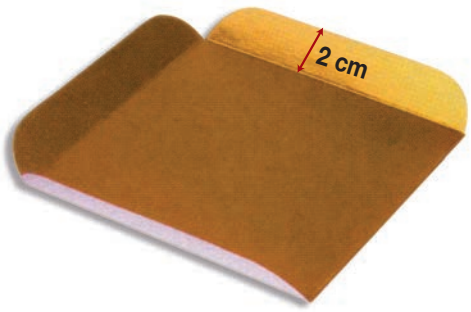
BOITE PLIANTE POUR OMELETTE NORVEGIENNE «ISOLETTE» - Par 25
Insulator folding boxes

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	h cm	€
14987	Jaune	22	16.5	13	**85.95**
14988	Vert	30	16.5	13	**111.89**
14989	Orange	43.8	20	13	**117.48**



BOITE PLIANTE POUR VACHERIN «ISOLETTE»
Par 25
Insulator folding square boxes

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	h cm	€
14990	Jaune	20	20	13	**79.23**
14991	Vert	24	24	13	**97.30**
14992	Rose	28	28	13	**116.75**
14993	Orange	32	32	13	**143.88**



CARRÉ RAINÉ MÉTALLISÉ OR
Par 100
Square grooved gold

Code	Désignation	Dim cm	€
14994	1/4 L	8	**11.30**
14995	1/2 L	10	**13.95**
14996	3/4L	11.5	**21.34**
14997	1L	12.5	**22.71**
14998	1L1/2	14.2	**25.75**

EMBALLAGES POUR MACARONS

MACARONS BOXES

- La boite MACADO est une boite à macarons en matière plastique pratique, résistante et fonctionnelle.
- Disponible en 2 modèles, pour 6 ou 12 macarons, et en 6 couleurs.
- Composée d'un couvercle transparent hermétique, de façon à préserver les macarons de l'humidité et d'une base avec une structure du fond divisée en cases qui sépare les macarons entre eux.
- Idéal pour la présentation et le transport.

- *The MACADO box is a plastic box macarons, durable and functional.*
- *Available in two models, for 6 or 12 macarons, and 6 colors.*
- *Consisting of an airtight transparent cover, so as to preserve the macarons and a base with a bottom structure divided into sections separating the macarons therebetween.*
- *Ideal for presentation and transportation.*







BOITE 6 MACARONS
Box 6 macarons
Dimensions de la boite PM : 94 x 100 x h 53 mm
Taille du macaron maxi : Ø 50 mm

Code	Couleurs	Cond.	€
15120	Fuschia	90	**75.45**
15121	Vert anis	90	**75.45**
15123	Blanc	90	**75.45**
15124	Noir	90	**75.45**
15125	Transparent	90	**75.45**

BOITE 12 MACARONS
Box 12 macarons
Dimensions de la boite GM : 185 x 100 x h 53 mm
Taille du macaron maxi : Ø 50 mm

Code	Couleurs	Cond.	€
15130	Fuschia	48	**75.45**
15131	Vert anis	48	**75.45**
15133	Blanc	48	**75.45**
15134	Noir	48	**75.45**
15135	Transparent	48	**75.45**



EMBALLAGES POUR CONFISERIES

CHOCOLATE BOX









BALLOTIN INTÉRIEUR OR
Ballotin "gold inside"
Fermeture chevauchante

Code Moka		Dimensions mm	Cont g	Cond	€
15140	N° 1	98 x 40 x 54	125	50	**39.47**
15141	N° 2	110 x 60 x 58	250	50	**50.17**
15142	N° 3	130 x 70 x 63	375	50	**61.15**
15143	N° 4	145 x 75 x 70	500	50	**62.72**
15144	N° 5	165 x 83 x 75	750	25	**42.33**
15145	N° 6	190 x 100 x 80	1000	25	**45.91**

Code Or	Code Blanc glacé		Dimensions mm	Cont g	Cond	€
15150	**15160**	N° 1	98 x 40 x 54	125	50	**36.25**
15151	**15161**	N° 2	110 x 60 x 58	250	50	**45.91**
15152	**15162**	N° 3	130 x 70 x 63	375	50	**53.23**
15153	**15163**	N° 4	145 x 75 x 70	500	50	**59.64**
15154	**15164**	N° 5	165 x 83 x 75	750	25	**41.09**
15155	**15165**	N° 6	190 x 100 x 80	1000	25	**46.28**

EMBALLAGES POUR CONFISERIES & MACARONS

MACARONS BOXES



15167 - BOITE 70 MACARONS **6.30 €**
290 x 240 x ht 100 mm
Boxes + lid for 70 macarons
Composée de 2 calages de 35 macarons + boite thermoformée transparente
With 2 packing blocks (base + lid) of 35 macarons each and box

CALAGE 35 MACARONS

Packing blocks for 35 macarons
250 x 220 x ht 25 mm

Code	Coloris	Cond	€
15168	Noir	25	**25.69**
15169	Transparent	25	**25.69**

Calage avec picots de maintien
Blocks with holding spikes
Dimensions des empreintes :
Ø 45 x lg 25 mm





BOÎTE À MACARONS PVC

Macarons boxes

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15170	180 x 45 x 45	6	100	**141.75**
15171	240 x 45 x 45	9	60	**106.36**
15172	172 x 107 x 43 Livrée avec 2 calages *With 2 wedges*	12	50	**119.38**
15173	257 x 17 x 43 Livrée avec 3 calages	18	50	**157.50**
15174	342 x 107 x 43 Livrée avec 4 calages	24	25	**94.54**







BOÎTE À MACARONS CARTON COUVERCLE PVC

Box for macarons + PVC lid

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15180	210 x 50 x 45	6/8	45	**130.89**
15182	160 x 155 x 45	12/15	50	**176.86**

BOÎTE À BISCUITS OU MACARONS AVEC FENÊTRE

(Vendue sans calage)
Biscuits or macarons box with windows (sold without wedges)

Code	Dimensions mm	Nombre macarons	Cond	€
15183	230 x 50 x 55	8	50	**49.10**
15184	175 x 120 x 55	16	50	**66.05**
15185	220 x 150 x 55	25	50	**80.64**

CALAGE THERMOFORMÉ SPÉCIAL MACARONS

Pour boite à fenêtre
Packing block for macarons

Code	Pour boite	Cond	€
15186	**15183**	50	**28.41**
15187	**15184**	50	**29.72**
15188	**15185**	50	**31.32**

EMBALLAGES POUR CONFISERIES & MACARONS

BOXES



15090 - SACHET POUR TABLETTE P/100 **33.42 €**

Chocolate bar bag

120 x 220 mm - Fermeture Zip étanche, scellable, impression cabosse avec fenêtre.

PET métalisé 23 microns



15106 - BOITE 1 TABLETTE P/100 **142.21 €**

Chocolate box

160 x 78 x h 15 mm



BOITE CARRÉE

Square boxes

Code	Dim. mm	Cond.	€
15107	100 x 100 x 31	60	**85.88**
15108	100 x 100 x 15	50	**65.68**
15109	200 x 200 x 15	50	**120.62**



ÉTUI À CAKE AVEC LANGUETTE OR

Cake box

Code	Dim. mm	Cond.	€
15126	250 x 90 x 90	10	**24.50**
15127	180 x 100 x 80	25	**72.50**
15128	220 x 120 x 100	25	**87.48**



BOITE CUBE FOND AUTOMATIQUE

Cube boxes

Code	Dim. mm	Cond.	€
15116	50 x 50 x 50	50	**39.21**
15117	70 x 70 x 70	50	**49.63**
15118	90 x 90 x 90	50	**58.82**





15129 - BOITE FOND OR COLLÉ P/25 **72.46 €**

Round box

Ø 140 x h 30 mm



TUBE TRANSPARENT

Round box

Code	Dim. mm	Fond or	Cond.	€
15136	Ø 50 x 180	Non	45	**82.67**
15137	Ø 70 x 100	Oui	70	**114.79**
15138	Ø 85 x 50	Oui	50	**87.05**
15139	Ø 85 x 85	Oui	50	**92.68**

BOITE PÂTISSIÈRE BLANCHE
White pastry boxes



BOITE À VACHERIN
Vacherin boxes

Code	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15240	20	13	25	**24.72**
15241	24	13	25	**26.52**
15242	28	13	25	**41.50**
15243	32	13	25	**46.79**

BOITE À TARTE
Tart boxes

Code	Larg cm	h cm	Cond	€
15200	16	5	50	**11.22**
15201	18	5	50	**13.20**
15202	20	5	50	**16.18**
15203	23	5	50	**18.26**
15204	26	5	50	**21.80**
15205	29	5	50	**26.86**
15206	32	5	50	**35.24**
15207	35	5	25	**21.41**
15208	40	5	25	**27.66**

BOITE À ENTREMET
Dessert boxes

Code	Larg cm	h cm	Cond	€
15215	16	8	50	**16.06**
15216	18	8	50	**16.74**
15217	20	8	50	**19.11**
15218	22	8	50	**21.65**
15219	25	8	50	**25.25**
15220	28	8	50	**30.66**
15221	32	8	50	**40.37**
15222	35	8	25	**28.91**
15223	40	9	25	**38.76**

BOITE À SAVARIN
Savarin boxes

Code	Larg cm	h cm	Cond	€
15229	16	10	50	**20.98**
15230	18	10	50	**23.57**
15231	20	10	50	**26.24**
15232	23	10	50	**28.86**
15233	27	10	50	**37.52**
15234	30	10	25	**26.16**
15235	32	10	25	**27.97**
15237	35	10	25	**31.02**
15236	40	10	25	**66.60**



BOITE PETITS FOURS SANS COUVERCLE
Boxes for petits fours - without lid

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
15250	14	10	5	100	**7.93**
15251	16	11	5	100	**8.84**
15252	18	12	5	100	**9.57**
15253	20	13	5	100	**10.28**
15254	22	14	6	100	**14.43**
15255	24	15	7	100	**15.34**



BOITE POIGNÉE
Boxes with handles

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
15260	11	10	6	50	**8.46**
15261	18	10	7	50	**10.06**
15262	18	16	7	50	**16.95**
15263	20	18	7	50	**18.48**

BOITE TRAITEUR
Catering boxes

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
15270	60	40	5	25	**58.98**
15271	60	40	10	25	**68.05**



BOITE RECTANGLE BLANCHE
White rectangular boxes

Code	Long cm	Larg cm	h cm	Cond	€
73050	20	11	11	25	**15.20**
73051	25	11	11	25	**16.57**
73052	30	11	11	25	**19.85**
73053	35	11	11	25	**20.95**
73054	40	11	11	25	**22.10**
73055	45	11	11	25	**26.86**
73056	50	11	11	25	**31.12**

CARTONNAGES
CARDBOARD



CARRÉ RAINÉ CARTON BLANC
Square grooved all wood

Code	Larg cm	Cond	€	Code	Larg cm	Cond	€
15399	11	250	6.21	**15404**	21	250	17.52
15400	13	250	7.28	**15405**	23	250	21.53
15401	15	250	10.43	**15406**	25	250	25.82
15402	17	250	13.08	**15407**	27	250	29.43
15403	19	250	15.77				



TRIANGLE RAINÉ CARTON BLANC
Triangle grooved

Code	Long cm	larg cm	Cond	€
15410	16	12	250	16.15
15411	18	17	250	20.72



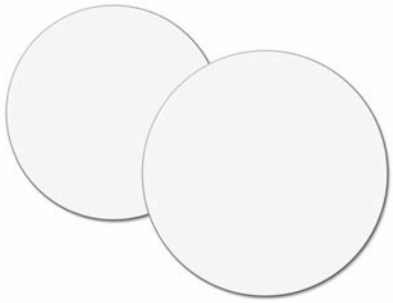
15415 - SUPPORT CHROMÉ POUR CARRÉS RAINÉS 13 à 25 27.39 €
Chrome rack for square grooved



15418 - BOITES PÂTISSERIE TRIANGULAIRE BLANCHE P/50 23.77 €
Avec couvercle et fenêtre - 17 x 17 x 13 cm
White triangular box with lid



15419 - BOITES CARTON À FENETRE POUR ÉCLAIR/MACARON
15 x 5 x 5 cm - P/50 23.90 €
Card board window box for eclair/macaron



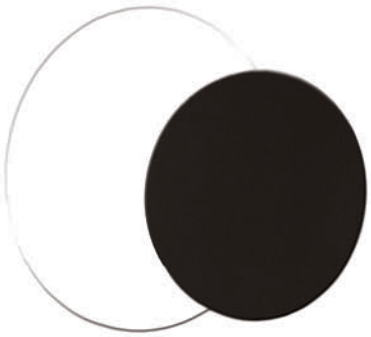
ROND UNI CARTON BLANC
Plain round all wood

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15450	16	250	12.42	**15454**	24	250	23.04
15451	18	250	14.60	**15455**	26	250	27.75
15452	20	250	16.76	**15456**	28	250	31.97
15453	22	250	20.94	**15457**	30	250	39.71



ROND FESTONNÉ BLANC
Scalloped round all wood

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15480	13	250	7.28	**15485**	23	250	21.53
15481	15	250	10.61	**15486**	25	250	25.40
15482	17	250	13.10	**15487**	27	250	29.42
15483	19	250	15.51	**15488**	29	250	34.58
15484	21	250	18.06	**15489**	32	250	53.96

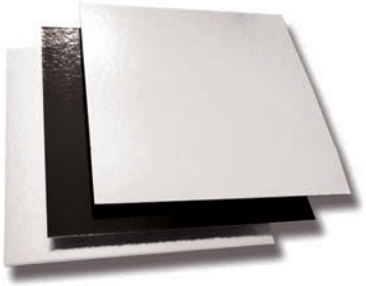


ROND UNI BLANC / NOIR
Double face 1050 g/m²
Round cardboard white / black

Code	Ø cm	Cond	€	Code	Ø cm	Cond	€
15743	18	100	13.57	**15746**	24	100	24.64
15744	20	100	16.90	**15747**	26	100	27.49
15745	22	100	20.72	**15748**	28	100	33.92

CARRÉ CARTON BLANC / NOIR P/100
Double face 1100 g/m²
Square cardboard white / black

Code	Dim. cm	€
15800	16 x 16	18.95
15801	18 x 18	20.17
15802	20 x 20	26.40
15803	22 x 22	30.37
15804	24 x 24	36.72
15805	26 x 26	42.82



CARTONNAGES
CARDBOARD

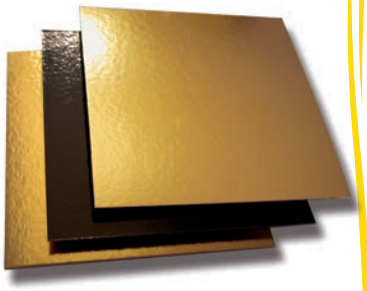


LANGUETTE OR - CARTON DOUBLE FACE OR/NOIR
Tray double side gold / black

Code	Désignation	Ø cm	Long cm	Larg cm	Cond	€
15550	Rond	8	-	-	200	**16.92**
15552	Rectangle	-	9.5	5.5	200	**16.92**
15553	Rond	5	-	-	200	**9.78**
15554	Rond	6	-	-	200	**12.25**
15555	Rond	7	-	-	200	**14.62**
15556	Rond	9	-	-	200	**19.62**
15560	Carré	-	6	6	200	**12.25**
15561	Carré	-	7	7	200	**14.62**
15562	Carré	-	8	8	200	**16.92**
11380	Rectangle	-	13	4.5	200	**21.00**

CARRÉ CARTON OR / NOIR P/100
Double face 1100 g/m²
Square cardboard gold / black

Code	Dim. cm	€
15765	14 x 14	**14.22**
15766	16 x 16	**18.75**
15767	18 x 18	**20.05**
15768	20 x 20	**25.37**
15769	22 x 22	**29.27**
15770	24 x 24	**39.57**
15771	26 x 26	**43.70**
15772	28 x 28	**47.65**
15773	30 x 30	**60.72**





SEMELLE À BUCHE "ONDINE"
CARTON DOUBLE FACE OR-NOIR - INTÉRIEUR OR
Avec rebords de 2 cm pliables
Wavy base for log - double side

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
15850	20	10	50	**5.32**
15851	25	10	50	**6.25**
15852	30	10	50	**7.60**
15853	35	10	50	**8.25**
15854	40	10	50	**9.67**
15855	50	10	50	**12.57**
15856	60	10	50	**13.43**
15857	100	10	50	**25.10**



ROND UNI 1050 g - DOUBLE FACE OR-NOIR
Plain round - double side : gold / black

Code	Ø cm	Cond	€
15750	14	100	**9.37**
15751	16	100	**10.65**
15752	18	100	**13.55**
15753	20	100	**15.72**
15754	22	100	**20.20**
15755	24	100	**22.37**
15756	26	100	**25.52**

Code	Ø cm	Cond	€
15757	28	100	**29.69**
15758	30	100	**37.50**
15759	32	100	**39.66**
15760	34	50	**23.98**
15761	36	50	**24.57**
15762	40	50	**31.22**



15860 - FORMAT OR FORT 1050 g 33.62 €
60 x 40 cm - P/25
Rectangular cardboard 60 x 40 cm
Découpes spéciales sur demande



SEMELLE À BÛCHE CARTON OR DROITE P/50
Rectangular cardboard gold / black

Code	Dim. cm	€
15830	19.5 x 10	**5.32**
15831	24.5 x 10	**6.25**
15832	29.5 x 10	**7.60**
15833	34.5 x 10	**8.25**
15834	39.5 x 10	**9.67**
15835	49.5 x 10	**12.57**
15836	59.5 x 10	**13.43**
15842	100 x 10	**25.10**



15845 - SEMELLE À BUCHETTE CARTON OR BORDS DROITS 9.87 €
10 x 5 cm - P/200
Small rectangular cardboard gold / black

CARTONNAGES
CARDBOARD



LANGUETTE RONDE CARTON DOUBLE FACE Ø 8 cm P/200
Round tray double side

Code	Coloris	€
15581	Fuschia/Anis	16.92
15582	Orange/Citron	16.92
15580	Noir/Blanc	16.92





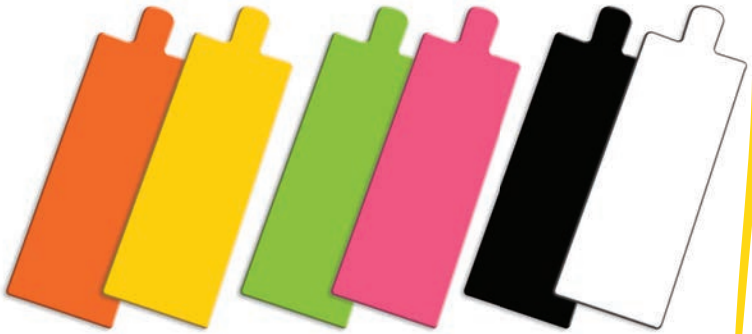
LANGUETTE CARRÉE CARTON DOUBLE FACE 8 x 8 cm P/200
Squared tray double side

Code	Coloris	€
15583	Fuschia/Anis	16.92
15584	Orange/Citron	16.92
15579	Noir/Blanc	16.92



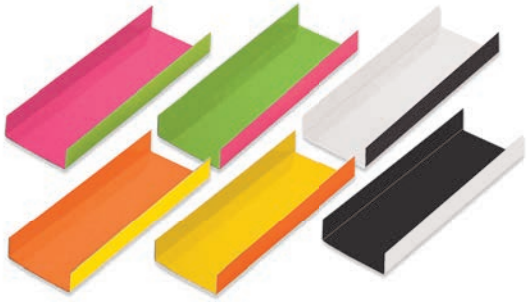
LANGUETTE RECTANGLE CARTON DOUBLE FACE 9.5 x 5.5 cm P/200
Rectangular tray double side

Code	Coloris	€
15585	Fuschia/Anis	18.62
15586	Orange/Citron	18.62
15578	Noir/Blanc	18.62



LANGUETTE RECTANGLE CARTON DOUBLE FACE 13 x 4.5 cm P/200
Rectangular double side

Code	Coloris	€
15587	Fuschia/Anis	21.85
15588	Orange/Citron	21.85
15577	Noir/Blanc	21.85



FONDS PLIÉS CARTON DOUBLE FACE P/200
Rectangular cardboard

Code	Dim. cm	Intérieur	Extérieur	€
15600	10 x 4.5	Anis	Fuschia	10.90
15601	13 x 4.5	Anis	Fuschia	15.50
15602	10 x 4.5	Fuschia	Anis	10.90
15603	13 x 4.5	Fuschia	Anis	15.50
15604	10 x 4.5	Orange	Citron	10.90
15605	13 x 4.5	Orange	Citron	15.50
15606	10 x 4.5	Citron	Orange	10.90
15607	13 x 4.5	Citron	Orange	15.50
15608	10 x 4.5	Noir	Blanc	10.90
15609	13 x 4.5	Noir	Blanc	15.50
15610	10 x 4.5	Blanc	Noir	10.90
15611	13 x 4.5	Blanc	Noir	15.50



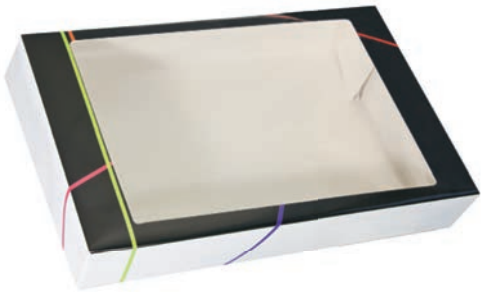
FONDS PLIÉS CARTON OR / NOIR
Double face - P/200
Rectangular cardboard gold / black

Code	Dim cm	Intérieur	€
15590	10 x 4.5	Noir	10.90
15592	13 x 4.5	Noir	15.50
15594	10 x 4.5	Or	10.90
15596	13 x 4.5	Or	15.50



ASSIETTE CARTON Ø 8 cm P/200
Card board plates

Code	Intérieur	Extérieur	€
16160	Fuschia	Anis	18.68
16161	Anis	Fuschia	18.68
16162	Orange	Citron	18.68
16163	Citron	Orange	18.68
16164	Blanc	Noir	18.68
16165	Noir	Blanc	18.68



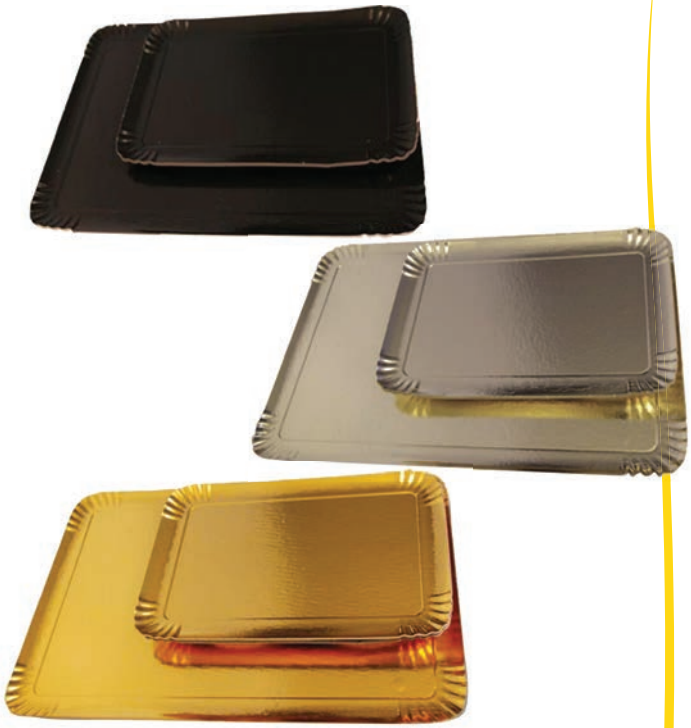
BOITE TRAITEUR AVEC FENÊTRE P/25
Printed catering box
Boite fond microcannelure et couvercle séparé

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€ les 25
15910	62	42	8	**82.45**
15912	62	42	13	**100.65**



BOITE TRAITEUR
White catering box

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
15920	2 bouchées	19	9	8	50	**20.80**
15921	3 bouchées	27	9	8	50	**25.91**
15922	4 bouchées	19	19	8	50	**27.86**
15923	6 bouchées	27	19	8	50	**29.46**
15930	2 coquilles	26	13	5	50	**37.22**
15931	3 coquilles	39	13	5	50	**37.95**



PLATEAU TRAITEUR CARTON DOUBLE FACE 1100 g/m² P/25
Caterer card board trays double side

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€ les 25
15967	Noir verso or	28	19	**9.32**
15968	Noir verso or	42	28	**20.10**
15969	Noir verso or	42	32	**24.86**
15970	Argent verso or	28	19	**9.32**
15971	Argent verso or	42	28	**20.10**
15972	Argent verso or	42	32	**24.86**
15976	Or verso noir	28	19	**9.32**
15977	Or verso noir	42	28	**20.10**
15978	Or verso noir	42	32	**24.86**



PLATEAU PLIÉ EN CARTON DOUBLE FACE 750 g/m² P/25
Folded cardboard tray
Plateau muni de poignées découpées, livré à plat

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€ les 25
15980	Or verso noir	28	19	**8.52**
15981	Or verso noir	42	28	**16.67**
15983	Noir verso or	28	19	**8.52**
15984	Noir verso or	42	28	**16.67**



BOITE CARTON BLANC POUR PLATEAU TRAITEUR
White box

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Haut cm	Cond	€
16003	Pour plateaux 19 x 28	29	20	6	100	**86.97**
16005	Pour plateaux 28 x 42	42.5	28.5	6	25	**19.67**
16010	Pour plateaux 32 x 42	43	33	6	25	**32.14**

CARTONNAGES
CARDBOARD

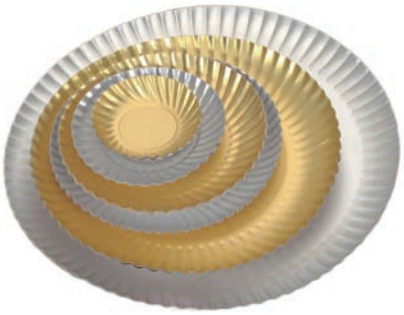






PLATEAU RECTANGLE MÉTALLISÉ P/50
Caterer card board trays

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	€
15880	Argent	17	10	**6.90**
15881	Argent	21	14	**11.87**
15882	Argent	23	16	**13.63**
15885	Or	17	10	**6.90**
15886	Or	21	14	**11.87**
15887	Or	23	16	**13.63**



ASSIETTE CARTON MÉTALLISÉ
Card board plates, metalic effect

Code Or	Code Argent	Ø réel cm	Ø avant emboutis. cm	Cond	€
16180	**16200**	8	9.7	100	**8.85**
16181	**16201**	12	13	50	**6.40**
16182	**16202**	16	17.4	50	**8.85**
16183	**16203**	18	19.5	50	**13.04**
16184	**16204**	20	22	50	**14.14**
16185	**16205**	24	25.7	50	**19.68**
16186	**16206**	28	29	50	**24.60**
16187	**16207**	30	32	25	**38.92**



ASSIETTE CARTON NOIRE
Black cardboard plates

Code	Ø cm	Cond.	€
16190	9.5	50	**10.59**
16191	12.5	50	**13.17**
16192	18.5	50	**22.53**
16193	21	50	**27.81**
16194	24	25	**20.42**



ASSIETTE CARTON BLANC BIODÉGRADABLE
Card board plates biodegradable

Code	Ø cm	Cond	€
16280	15	100	**3.44**
16281	18	100	**5.12**
16282	23	100	**8.67**



ASSIETTE CARTON BLANC IMPERGRAS
Card board plates

Code	Ø réel cm	Ø avant emboutis.cm	Cond	€
16250	12	13	100	**13.07**
16252	18	19.5	100	**20.06**
16253	20	22	100	**20.18**

SUPPORTS PÂTISSERIE
DESSERT MINI TRAYS





LANGUETTE PLASTIQUE RONDE 8 cm
Round tray

Code	Coloris	Cond	€
17170	Transparent	100	18.30
17174	Fuschia	100	18.30
17175	Noir	100	18.30



LANGUETTE PLASTIQUE CARRÉE 8 x 8 cm
Square tray

Code	Coloris	Cond	€
17180	Transparent	100	20.75
17184	Fuschia	100	20.75
17185	Noir	100	20.75



LANGUETTE PLASTIQUE RECTANGLE 10 x 5.5 cm
Rectangular tray

Code	Coloris	Cond	€
17190	Transparent	100	21.75
17194	Fuschia	100	21.75
17195	Noir	100	21.75



17179 - COUPELLE RONDE PLASTIQUE NOIRE P/125 15.47 €
Dim ext. : Ø 98 mm - Dim int. : Ø 81 mm
Black Round plastic tray



11203 - COUPELLE OVALE PLASTIQUE NOIRE P/100 21.45 €
Dim ext. : 160 x 48 mm - Dim int. : 143 x 33 mm
Black oval plastic tray



11303 - MINI COUPELLE OVALE PLASTIQUE NOIRE P/100
102 x 42 x h 5 mm 27.00 €
Small black oval, plastic tray
Pour moules 11294 / 11309 / 11311



LANGUETTE PULPE DE CANNE
Biosourcée et compostable
Pastry support in cane pulp

Code	Désignation	Dim. cm	Cond	€
17211	Ronde	Ø 8	100	37.50
17212	Carrée	8 x 8	100	40.00
17213	Rectangle	10 x 5.5	100	40.00
17214	Rectangle	13 x 4.5	100	40.00

SUPPORTS PÂTISSERIES
DESSERT INDIVIDUAL TRAYS





- En plastique injecté
- Prise en main facile
- Elégante
- Système antiglisse au centre de la languette
- Empilable

Gamme Recyclable



17186 - LANGUETTE RONDE NOIRE
Ø 86 mm P/100 **22.31 €**
Black round tray



17188 - LANGUETTE RECTANGLE NOIRE
140 x 40 mm P/100 **22.31 €**
Black rectangular tray



17196 - LANGUETTE CARRÉE NOIRE
83 x 83 mm P/100 **22.31 €**
Black square tray



17187 - LANGUETTE RONDE BLANCHE
Ø 86 mm P/100 **22.31 €**
White round tray



17189 - LANGUETTE RECTANGLE BLANCHE
140 x 40 mm P/100 **22.31 €**
White rectangular tray



17197 - LANGUETTE CARRÉE BLANCHE
83 x 83 mm P/100 **22.31 €**
White square tray

Gamme Compostable

- Marquage compostable
- *Compostable mark*





17176 - LANGUETTE RONDE **56.25 €**
Ø 86 mm P/100
Round tray



17177 - LANGUETTE RECTANGLE **56.25 €**
140 x 40 mm P/100
Rectangular tray



17178 - LANGUETTE CARRÉE **56.25 €**
83 x 83 mm P/100
Square tray

PLATEAUX REPAS
MEAL TRAY



17160 - PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/50 **36.78 €**
29 x 22.4 x 3 cm
Meal tray 5 compartments

17161 - COUVERCLE CRISTAL P/50 **23.40 €**
29 x 22.4 x 5 cm
Lid



17165 - PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/50 **24.21 €**
29 x 22.4 x 3 cm
Meal tray 5 compartments

17166 - COUVERCLE PVC CRISTAL TRANSPARENT P/50 **23.40 €**
29 x 22.4 x 5 cm
PVC lid



17162 - PLATEAU REPAS PULPE DE CANNE P/25 5 COMPARTIMENTS **17.50 €**
32 x 23 cm
Meal tray 5 compartments

17163 - COUVERCLE RPET P/25 **17.15 €**
326 x 236 x h 38 mm
Plastic cover



17164 - COUVERCLE PULPE DE CANNE P/25 **23.12 €**
326 x 274 x h 42 mm
Sugar cane pulp cover



17167 - KIT PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS P/20 **58.74 €**
(Fond noir PS + 4 éléments blancs PS + couvercle cristal anti-buée)
39 x 25 x 3 cm
5 compartments tray



17168 - KIT PLATEAU PRESTIGE 5 COMPARTIMENTS P/15 **48.07 €**
Avec 3 éléments blancs PS + couvercle cristal
42 x 27 x 6.5 cm
5 compartments tray



17169 - KIT PLATEAU REPAS ECOKRAFT AVEC VAISSELLE PULPE DE CANNE 4 COMPARTIMENTS **4.50 €**
36.6 x 29.5 x 6.5 cm
Ecokraft lunch tray set



VERRES & GOBELETS
GLASSES AND TUMBLERS



GOBELET CRISTAL Ø 7.8 cm
Cristal tumbler

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17280	8.9	20/25	50	1250	**3.92**
17281	10.9	25/30	50	1250	**5.10**
COUVERCLE / *Lid*					
17282	1	Plat	50	2500	**3.55**
17283	3.6	Dome	50	2500	**3.82**

GOBELET CRISTAL Ø 9.5 cm
Cristal tumbler

Code	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17285	10.6	30/35	50	800	**7.22**
17286	12.6	40/47	50	800	**7.35**
17287	15.1	50/57	50	800	**8.10**
COUVERCLE / *Lid*					
17288	1.2	Plat	50	1600	**3.97**
17289	4.7	Dome	50	1600	**4.65**



GOBELET CARTON "Boisson chaude ou froide"
Hot or cold drink tumblers

Code	Ø sup cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17359	6.2	6.2	11	50	1000	**2.00**
17360	7.2	8.3	20	50	1000	**2.40**
17361	7.9	8.8	23	50	1000	**3.53**
17371	9	10.7	35	50	1000	**5.00**



COUVERCLE CARTON BLANC
Hot or cold Lid

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17372	Pour réf 17359 - 17363	50	1000	**2.88**
17373	Pour réf 17360 - 17364	50	1000	**3.50**
17374	Pour réf 17361 - 17366	50	1000	**3.72**
17376	Pour réf 17371 - 17345	50	1000	**3.88**



GOBELET CARTON BLANC "Boisson chaude ou froide"
Hot and cold drink tumblers

Code	Ø cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17363	6.2	6.2	11	50	1000	**2.00**
17364	7.2	8.3	20	50	1000	**2.40**
17366	7.9	8.8	23	50	1000	**3.53**
17345	9	10.7	35	50	1000	**5.00**



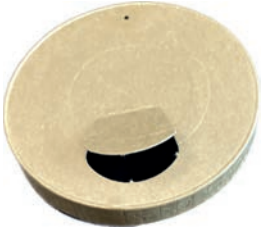
COUVERCLE CARTON BLANC
Hot or cold Lid

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17372	Pour réf 17359 - 17363	50	1000	**2.88**
17373	Pour réf 17360 - 17364	50	1000	**3.50**
17374	Pour réf 17361 - 17366	50	1000	**3.72**
17376	Pour réf 17371 - 17345	50	1000	**3.88**



GOBELET CARTON KRAFT "Boisson chaude ou froide"
Hot or cold drink tumblers

Code	Ø sup cm	Haut cm	Cont cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17317	6.2	6.2	11	50	1000	**2.20**
17318	7.2	8.3	20	50	1000	**2.60**
17319	7.9	8.8	23	50	1000	**3.92**
17320	9	10.7	35	50	1000	**5.60**



COUVERCLE KRAFT
Kraft lid

Code	Désignation	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17324	Pour réf 17317	50	1000	**3.30**
17325	Pour réf 17318	50	1000	**4.38**
17326	Pour réf 17319	50	1000	**4.65**
17327	Pour réf 17320	50	1000	**5.32**

BOUTEILLES TRANSPARENTES
CLEAR BOTTLES



BOUTEILLE PET
Bottle for fruit juice
Idéale pour le conditionnement des jus de fruits, smoothies...

Code	Dimensions mm	Cont.	Paquet de	€ Le paquet
17478	Ø 60 x h 140	25 cl	50	**27.70**
17479	Ø 65 x h 200	50 cl	25	**17.55**
17480	Ø 57 x h 160	33 cl	50	**28.60**
17481	Ø 80 x h 256	1 L	25	**20.25**



17485 - FLACON PET 25 cl P/10 **22.50 €**
Avec bouchon diamant
Diamond bottle
Dimensions : 180 x 70 mm

BUFFET
BUFFET



17375 - BOUTEILLE THERMOS 1L **12.67 €**
AVEC BEC VERSEUR
Isothermical vaccum jug 1L



PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX
S/steel Isothermical vacuum jug

Code	Litres	€
39530	1	**25.99**
39531	1.5	**27.74**
39532	2	**31.46**



PICHET ISOTHERME INOX À POMPE
S/steel Isothermical vacuum pot with pump

Code	Litres	€
39535	3	**66.64**
39536	4	**74.79**
39537	5	**81.59**

PAILLES
STRAWS



PAILLE PAPIER - 200 x Ø 6 mm
Paper straws

Code	Couleur	Boite de	€ La boite
48216	Noire	250	**8.04**
48217	Blanche	250	**8.04**



48210 - PAILLE PAPIER KRAFT - 200 x Ø 6 mm **1.25 €**
Boite de 25
Paper straw





PAILLE VÉGÉTALE
Vegetable straws

Code	Dim. mm	Boite de	€ La boite
48220	200 x Ø 6	250	**16.17**
48221	200 x Ø 8	125	**8.98**
48222	140 x Ø 6	250	**15.27**

COUVERTS DE TABLE ET PIQUES
DISPOSABLES CUTLERY AND PICKS



COUVERTS BOIS
Wood cutlery - Biodegradable

Code	Désignation	Long cm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17405	Cuillère PM	11	100	2500	**2.20**
17406	Couteau	16	50	2500	**1.25**
17407	Fourchette	16	50	2500	**1.65**
17408	Cuillère	16	50	2500	**1.65**



POCHETTE DE COUVERTS BOIS
Wood, cutlery packed - Biodegradable

Code	Désignation	Cond	€
17410	**2 pièces** : Fourchette, couteau	100	**12.65**
17411	**3 pièces** : Fourchette, couteau et serviette	100	**13.82**
17412	**4 pièces** : Fourchette, couteau cuillère à dessert et serviette	100	**17.05**



17416 - MINI FOURCHETTE 95 x 20 mm P/100 **3.40 €**
Mini fork



17417 - MINI CUILLÈRE 95 x 25 mm P/100 **2.45 €**
Mini spoon



AGITATEURS BOIS - VRAC
Wooden stirrers

Code	Long cm	Cond	€
17399	14	1000	**4.05**
17415	11	1000	**2.42**



17418 - PIQUE FRITES BOIS P/1000 **10.50 €**
Long 8.5 cm
French fries picks



19158 - PIQUE BAMBOU FOURCHETTE P/200 **2.70 €**
Long 9 cm
Bamboo pick





PIQUE BAMBOU - BOUCLES - P/200
Bamboo pick

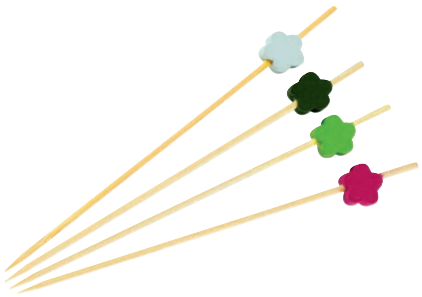
Code	Long cm	€
19165	6	**5.24**
19166	9	**5.62**
19167	10.5	**6.56**
19168	15	**7.15**



PIQUE BAMBOU - GOLF - P/200
Bamboo pick

Code	Long cm	€
19170	9	**2.02**
19171	15	**3.46**
19172	21	**7.26**

PIQUES ET PIPETTES
PICKS AND PIPETTES



19174 - PIQUE BAMBOU FLEUR 12 cm - P/200 **11.32 €**
Flower pick



19175 - PIQUE BAMBOU BOULE 12 cm - P/200 **7.05 €**
Ball pick

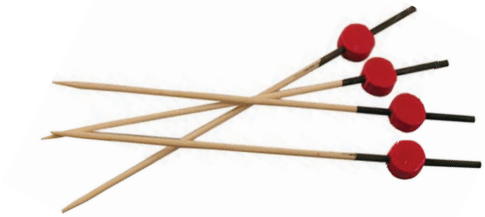


19176 - PIQUE BAMBOU LADY 12 cm - P/100 **7.72 €**
Lady pick



PIQUE BAMBOU FUJI 12 cm - P/200
Bamboo pick

Code	Couleur	€
19178	Rouge	**7.23**
19179	Jaune	**7.23**



19177 - PIQUE BAMBOU Noir et tête rouge 12 cm - P/200 **8.15 €**
Bamboo pick



BROCHETTE BAMBOU - P/200
Skewer

Code	Long. cm	€
48030	20	**1.94**
48031	30	**2.30**
48032	25	**2.00**



PIQUE BOIS - P/1000
Picks

Code	Désignation	Long. cm	€
48034	1 pointe Ø 0.3	6.8	**4.43**
48035	2 pointes	8	**5.30**



PIPETTE PLASTIQUE - P/100
Plastic pipette

Code	Cont. ml	Dim. cm	€
19180	1	9 x Ø 1	**11.25**
19181	4	9 x Ø 1.5	**11.00**
19182	6	7.5 x Ø 2.8	**17.00**



CONTENANTS SNACKING
SNACKING CONTAINERS





15424 - POT À WRAP CARTON KRAFT - P/50 **6.23 €**
h 12 cm - Ø 8 cm
White wrap cup







CHEF BOX
Pasta box
Spécialement conçu pour les pâtes, mais également pour plat chaud et froid à emporter

Code	Dimensions cm	€ les 100
15440	Ø 8.5 x ht 10 - 500 ml	23.92
15441	Ø 9.5 x ht 10 - 800 ml	27.20
15442	Ø 9.5 x ht 12 - 1000 ml	32.65





GOBELET CARTON À SOUPE ET "BOISSON CHAUDE MICRO-ONDABLE
Paquet de 25 avec 25 couvercles
Soup tumblers with lid

Code	H cm	Ø cm	Cont. cl	Sachet de	Carton de	€ le sachet
17377	8.5	9	35	25	500	17.35
17378	9.5	9.5	47	25	500	18.84

BOITE À PIZZA CARTON MICRO-CANNELURE
Pizza box



Code	Dimensions cm	Paquet de	€ le paquet
15443	26 x 26 x 4	100	39.02
15444	29 x 29 x 4	100	44.81
15445	31 x 31 x 4	100	47.55
15446	33 x 33 x 4	100	52.50
15447	40 x 40 x 4	50	77.00





BOITE CLUB SANDWICH EN APET
Club sandwich box
Avec couvercle charnière

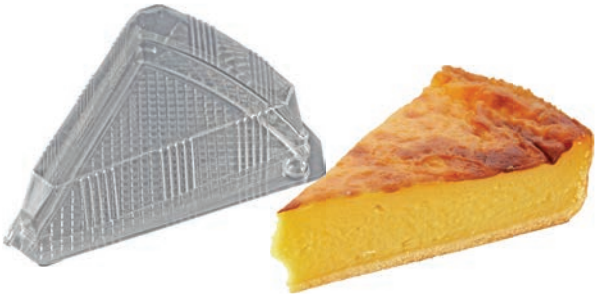
Code	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17450	168 x 85 x 57	125	19.25
17451	168 x 85 x 67	125	22.17
17452	168 x 85 x 77	125	31.80



17454 - BOITE PART DE TARTES (PET) P/30 **7.18 €**
Triangle tart box
Fond noir + couvercle
Dimensions : 129 x 164 x 53 mm

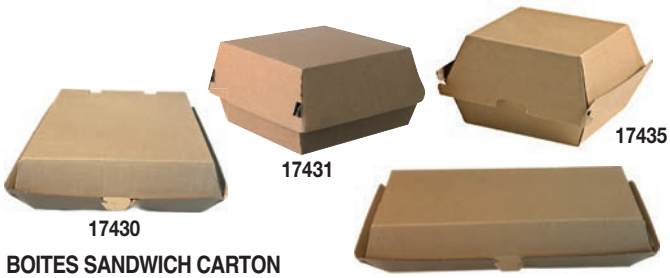


17455 - BOITES TARTE INDIVIDUELLE (PET) P/30 **7.18 €**
Round tart box
Fond noir + couvercle pour tarte de Ø 100 mm
Dimensions : 120 x 120 x 35 mm



17465 - BOITES À TARTES P/90 **17.02 €**
Tart box
Avec couvercle charnière
Dimensions : 135 x 105 x 50 mm

CONTENANTS SNACKING
SNACKING CONTAINERS



BOITES SANDWICH CARTON
Cardboard boxes

Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17430	Burger	120 x 120 x 70	100	22.12
17431	Double burger	130 x 130 x 70	100	26.25
17434	Sandwich	192 x 100 x 70	125	35.00
17435	Burger	142 x 122 x 80	50	23.89





POCHETTE À FRITES CARTON
French fries box

Code	Désignation	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17440	PM	130 x 125	50	5.72
17441	MM	130 x 150	50	5.95
17442	GM	135 x 163	50	6.05



BOITE CARTON
Cardboard box

Code	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17439	70 x 50 x 120	50	15.00



- Imperméable
- Ingraissable
- Micro ondable

BARQUETTE KRAFT BRUN RECYCLÉ MULTI USAGES
Multi purpose tray

Code	Dimensions mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
17467	160 x 120 x 25	300	250	25.63
17468	170 x 125 x 26	400	250	27.90
17469	215 x 150 x 40	800	250	46.29



POCHETTE À FRITES IMPRESSION "JOURNAL"
Sac blanc ingraissable 2 cotés ouverts
French fries bag greaseproof paper

Code	Cont. g	Dimensions mm	Paquet de	€ Le paquet
17436	100	130 x 130	1000	20.12
17437	250	170 x 170	1000	29.68



CÔNE PAPIERS IMPRESSION "JOURNAL" - PAPIER INGRAISSABLE
Greaseproof paper cone

Code	Long. mm	larg. mm	haut. cm	Paquet de	€
17443	255	180	180	1000	32.55
17444	311	220	220	1000	39.72



17445 - PAPIER ALIMENTAIRE BLANC INGRAISSABLE IMPRESSION JOURNAL 35 g 30.95 €
Greaseproof paper
- Format 35 x 27 cm - Paquet de 500 feuilles



17446 - MINI PANIER RECTANGULAIRE INOX 7.61 €
S/steel rectangular basket
- 9 x 10.5 cm



17447 - MINI PANIER ROND INOX 7.61 €
S/steel round basket
- Ø 9 x h 7.5 cm

CONTENANTS RÉUTILISABLES
REUSABLE CONTAINERS

NOUVEAUTÉS

Lavable et réutilisable !
Spécialement conçus pour le service sur place. Fabriqué en PP épais, c'est l'assurance d'une durabilité à l'usage. Réchauffables au micro-ondes et lavable en lave-vaisselle. Couleur anthracite mat, résistant aux colorations.

Washable and reusable!
Specially designed for on-site service. Made of thick PP, the guarantee a long time use. Microwave-safe and dishwasher safe. Matt black colour, resistant to colouring.



19320 - BARQUETTE À FRITES P/10 **14.70 €**
Ø 82 x h 120 mm
French fries punnet



19322 - BOITE BURGER P/10 **62.96 €**
169 x 171 x h 76 mm
Burger box



19324 - BARQUETTE SNACKING P/10 **24.74 €**
220 x 145 x h 65 mm
Snaking punnet



19326 - SALADIER + COUVERCLE P/10 **48.02 €**
Ø 182 x h 51 mm - 1000 ml
Salad bowl + lid



ASSIETTE
Plate

Code	Dim. mm	Paquet de	€ Le paquet
19328	110 x 110 x h15	10	**24.01**
19329	250 x 250 x h 18	10	**46.30**



19330 - PLATEAU P/10 **83.54 €**
320 x 290 x h 17 mm
Tray

RÉ-EMPLOYABLE & RÉUTILISABLE
REUSABLE

NOUVEAUTÉS

En composite végétal/ PP ; Une nouvelle génération de matières qui relie les matières végétales avec les matières plastiques ré-employables, blé, riz, bois... Un mariage d'esthétique et de durabilité ; passe au micro-onde, lave-vaisselle...

Made of vegetable composite/ PP ; A new generation of materials that links plant materials with reusable plastic materials, wheat, rice, wood... A esthetics and durability ; microwave safe, dishwasher safe...





BOL
Bowl

Code	Ø cm	h cm	ml	Paquet de	€ Le paquet
19305	19	7.5	1000	12	**30.37**
19306	21	8	1300	12	**34.45**



ASSIETTE
Plate

Code	Ø cm	h cm	Paquet de	€ Le paquet
19300	19.8	3	12	**18.09**
19301	22.5	3	6	**13.58**
19302	25	3	6	**16.95**



BOITE HERMETIQUE AVEC COUVERCLE
Box with lid

Code	Ø cm	h cm	ml	€ La pièce
19308	10	5.8	300	**2.46**
19309	13	6.5	500	**3.52**
19310	15	7.5	900	**4.68**



KIT COUVERTS BOITE
Box cutlery kit

Code	Désignation	Paquet de	€ Le paquet
19312	Boite 21 x 5.5 x h 2.5 cm Avec 1 couteau / 1 fourchette / 1 cuillère	12	**16.00**



PLATEAU SNACK
Snack tray

Code	Dimensions cm	€ La pièce
19313	36 x 26.8 x h 1.6	**4.90**



Passe au lave-vaiselle

PLATEAU SNACK NOIR POLYPRO
Black snack tray

Code	Dimensions cm	€ La pièce
19314	35 x 27 x h 2	**4.90**
19315	41 x 30.5 x h 2	**6.70**

RÉ-EMPLOYABLE & RÉUTILISABLE
REUSABLE



NOUVEAUTÉS



19355 - LOT DE 6 VERRES COLORIS ASSORTIS **5.20 €**
25/33 cl - h 11.5 cm
Colored tumbler

En polypro





COUVERTS EN INOX
S/steel cutlery

Code	Désignation	Paquet de	€ Le paquet
19340	Fourchette 16.3 cm	50	**10.74**
19341	Cuillère 15.9 cm	50	**11.27**
19342	Couteau 15.9 cm	50	**10.74**
19343	Kit 3 pièces : couteau, fourchette, cuillère	250	**173.36**

VERRE h 11.5 cm
Tumbler

Code	Couleur	cl	Paquet de	€
19356	Noir	25/33	6	**5.20**
19357	Translucide	25/33	6	**4.75**



MINI COUVERTS EN INOX
Mini cutlery s/steel

Code	Désignation	Paquet de	€ Le paquet
19345	Fourchette 103 x 19 mm	100	**14.70**
19346	Cuillère 103 x 21 mm	100	**12.25**



19365 - FLÛTE POLYPRO P/8 **4.25 €**
Champagne flute
- 13 cl
- Incassable





COUVERTS EN COMPOSITE VÉGÉTAL
Wood composite cutlery

Code	Désignation	Paquet de	€ Le paquet
19350	Fourchette 18 cm	50	**6.23**
19351	Couteau 18 cm	50	**6.23**
19352	Cuillère 18 cm	50	**6.23**
19353	Cuillère dessert 12.5 cm	50	**3.12**

VERRE TRITAN - INCASSABLE
Tritan drinking cups - Unbreakable
- Empilable - Passe au lave vaisselle

Code	Ø cm	h cm	cl	€
19370	6.5	8	15	**3.17**
19371	8.5	8	22	**3.56**
19372	8.5	10	30	**4.22**
19373	8.5	12	40	**4.75**
19374	8.5	15	50	**5.28**

SERVIETTES ET NAPPES
NAPKINS AND TABLES CLOTHES

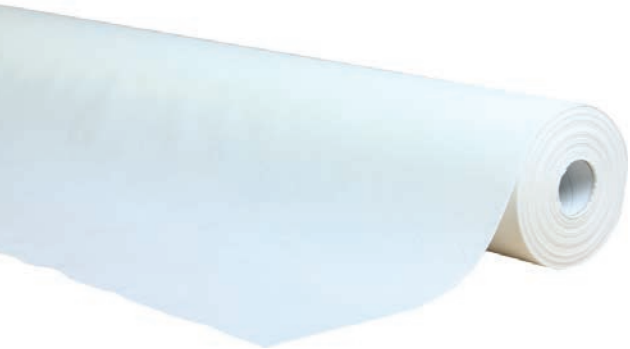


SERVIETTE PAPIER BLANCHE
100 % Pure ouate
White napkins

Code	Désignation	Cond	€ Le carton
17500	**1 pli -** 30 x 30 cm	4000	60.37
17505	**2 plis -** 30 x 30 cm	3000	83.30
17508	**2 plis -** 38 x 38 cm	2400	92.56



17550 - SET DE TABLE BLANC 48 g P/1000 - 40 x 30 cm 32.67 €
White place mats



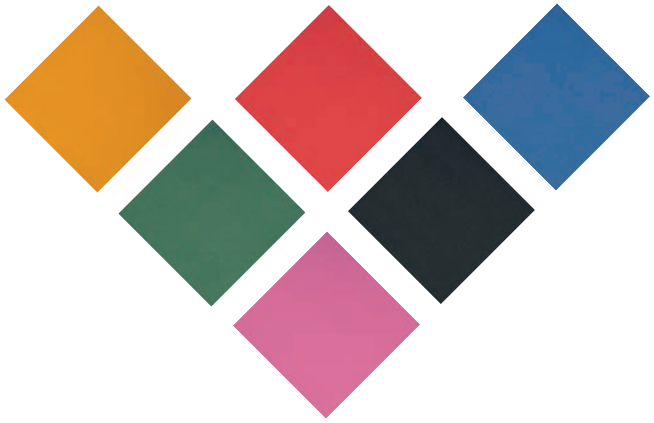
NAPPE DAMASSÉE
Roll of damask table cloth
Papier extra blanc 48 g, dessin damassé, gauffré à chaud

Code	Désignation	€
17535	**Rouleau -** 1.20 x 10 m	4.04
17540	**Rouleau -** 1.20 x 50 m	15.03
17541	**Rouleau -** 1.20 x 100 m	25.76

Papier gauffré recyclé



17552 - BOBINE À DÉVIDAGE CENTRAL P/6 26.65 €
Reel white recycled paper
16 g / 450 formats 178 x 200 mm



SERVIETTE PAPIER 2 PLIS - 38 x 38 cm - P/40
Point à point - Carton de 1440
Color napkins - 2 folds

Code	Couleur	€	Code	Couleur	€
17511	Mandarine	2.41	**17518**	Vert sapin	2.41
17515	Rouge	2.41	**17521**	Noir	2.41
17517	Bleu marine	2.41	**17522**	Fuschia	2.41



NAPPE DAMASSÉE COULEUR 1.20 x 25 m
Colored cloth

Code	Couleur	€
17542	Noir	13.57
17543	Fuschia	13.57
17544	Bleu marine	13.57
17546	Rouge	13.57



17570 - SERVIETTE RINCE DOIGTS P/500 Senteur citron 21.70 €
Refreshing towels

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

BARQUETTE BOIS
Wooden tray

Le bois, matériau noble et biodégradable, confère à votre produit une image naturelle, écologique et qualitative...

- Barquettes bois fournies avec caissettes plissées en papier siliconé double face permettant la cuisson au four et au micro-ondes.
- Les barquettes supportent la cuisson jusqu'à 220°C, la surgélation jusqu'à -40°C et le passage au four à micro-ondes.
- Moules étanches à usage unique pour préparations salées ou sucrées (pains spéciaux, brioches, cakes…)
- Cette barquette permet de mettre en valeur vos produits, directement en boutique après la cuisson. Présentation originale et artisanale de vos produits.
- Fabriquées à partir de bois de peuplier.
- Tous les modèles sont livrés avec caissettes de cuisson adaptées.

Wood, a noble, organic, natural material conveys ecological, authentic, qualitative features to your product..

- *Offers a large range of wooden trays dedicated to food baking. It is the easy-going, natural, ecological way of promoting your breads, brioches, cakes, gratins, pies, ready meals...*
- *From the oven to the shop window, they allow a traditional cooking and a qualitative looking.*
- *They are a display concept for your recipes as well as a packaging of eco-friendly marketing.*
- *The wooden trays can be baked in the oven or the microwave and frozen.*
- *All the models are delivered with adapted baking papers.*





Code	Dimensions mm	ml	Paquet de	€ le paquet
17920	120 x 60 x 40	100	50	21.00
17921	140 x 90 x 45	250	50	21.90
17922	185 x 115 x 55	500	50	25.12
17923	255 x 115 x 70	1250	50	37.88

Code	Dimensions mm	ml	Paquet de	€ le paquet
17913	130 x 90 x 40	200	50	23.37
17914	145 x 95 x 55	300	50	24.00
17916	185 x 105 x 40	350	50	26.00

CERCLE BOIS
Wooden rings

- Produit idéal pour les tartes, tourtes, quiches, salées ou sucrées, avec une mise en place simple et rapide.
- Evite le démoulage, la perte de produit et la vaisselle.
- Les cercles en bois supportent la cuisson jusqu'à 220°C, la surgélation jusqu'à -40°C et le passage au four à micro-ondes.

- *It is the ideal circle for salty or sweet tarts and pies, with an easy and quick setting up. It allows a qualitative, traditional display and avoid washing, demoulding and loss of product.*
- *The wooden Ring can be baked in the oven or the microwave and frozen.*





Code	Ø cm	h cm	Paquet de	€ le paquet
17890	16	2.5	100	78.25
17891	20	2.5	100	79.75
17892	24	2.5	100	88.25
17893	28	2.5	100	89.75

Code	Ø cm	h cm	Paquet de	€ le paquet
17894	16	3.5	100	93.50
17895	20	3.5	100	101.25
17896	24	3.5	100	110.25
17897	28	3.5	100	113.25

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

MADE IN FRANCE

NOUVEAUTÉS

CERCLE BOIS AVEC CAISSETTE DE CUISSON
Wooden ring with baking papers

- Produit idéal pour cuire et présenter des pièces cocktail, tartelettes, quiches et flans. Les Mini Rings offrent une présentation haut de gamme et permettent la préparation et la dégustation dans un contenant à usage unique biodégradable, recyclable et naturel.
- Les Mini Rings en bois supportent la cuisson jusqu'à 220°C, la surgélation jusqu'à -40°C et le passage au four à micro-ondes.
- Tous les modèles sont livrés avec papier de cuisson siliconé 2 faces.

- *They are the ideal container for cooking and display the appetizers, petits fours, pies, puddings, quiches... They are a qualitative display and allow to cook and taste in a disposable, organic and natural punnet.*
- *The wooden Mini Rings can be baked in the oven or the microwave and frozen.*
- *All the models are delivered with double side silicone baking papers.*







Code	Ø cm	h cm	Paquet de	€ le paquet
18050	4	1.7	50	**26.12**
18051	4	3	50	**26.50**
18052	5	1.7	50	**27.12**
18053	5	3	50	**29.87**
18054	6	1.7	50	**30.00**
18055	6	3	50	**30.37**
18056	8	3	40	**25.10**

Code	Ø cm	h cm	Paquet de	€ le paquet
18057	10	3	40	**27.60**
18059	11	4	30	**25.20**
18063	12	3	30	**23.78**
18064	14	4	25	**24.25**
18065	16	2.5	25	**23.70**
18066	16	3.5	25	**23.88**

BOITE RONDE BOIS AVEC COUVERCLE ET CAISSETTE
Wooden round box with lid

- Un large gamme de boites rondes. Véritable outil de travail mais aussi contenant polyvalent...
- Avec nos boites rondes vous n'aurez plus qu'un seul contenant pour la cuisson (jusqu'à 220°C), la surgélation (jusqu'à -40°C), la présentation, le réchauffage au micro-ondes et la vente à emporter.
- Tous les modèles sont livrés avec couvercles et caissettes adaptées.

- *A large range of round boxes which are real instruments as well as multifunctional containers*
- *With our round box, only one container is now needed for cooking (up to 220°C / 428°F) display, re-heating and take-away service.*







Code	Ø cm	h cm	CL	Paquet de	€ le paquet
18067	7.1	3.7	10	50	**56.25**
18068	8.6	4	20	50	**61.25**
18069	11	4	30	50	**67.50**
18071	12.5	4	35	50	**75.00**
18072	15.4	4	60	50	**92.50**

MOULES DE CUISSON
COOKING MOULDS

MOULE DE CUISSON PAPIER SULFURISÉ
Paper cooking moulds





TOURTIÈRES
Pie pan

Code	Désignation	Ø mm	h mm	Cont ml	Paquet de	€
17900	TO 109	110	21	142	50	**5.81**
17901	TO 138	138	21	220	50	**8.54**
17904	TO 247	246	21	835	25	**11.80**

CAKES
Cakes

Code	Désignation	Dim mm	h mm	Cont ml	Paquet de	€
17907	MO 140	80 x 40	40	167	50	**14.48**
17908	MO 550	158 x 55	50	523	25	**13.46**
17909	MO 1100	199 x 73	60	1033	25	**19.60**

- Résistance à la cuisson jusqu'à 220°C (four traditionnel)
- Barrière à la graisse et à l'humidité.
- Réchauffement des préparations sans les dessécher.
- Technologie dite "des bords roulés" permettant une structure rigide et garantissant une tenue parfaite à la cuisson.
- Absence d'émission d'odeurs pour le respect des saveurs.
- Structure interne en hélice permettant une meilleure résistance.

Facilité d'utilisation
- Multi-cuisson : four traditionnel et micro-ondes.
- Apte à la congélation jusqu'à -40°C.
- Anti-adhérent : pas d'ajout de matières grasses dû au siliconnage de la face interne.
- Cuisson optimale, homogène et rapide.

Respect de la planète
- Fabrication à partir d'une matière renouvelable : la cellulose
- Compostable, biodégradable.
- Fabriqué en france.
- Conforme à la législation européenne en vigueur pour les emballages en contact avec des denrées alimentaires.



17912 - MOULE DE CUISSON TRADITION P/50 **26.75 €**
Tradition baking mould

- Dim. haut : 175 x 110 mm - Dim. bas : 153 x 88 mm
- hauteur : 60 mm
- Contenance : 800 ml
- En carton micro-ondulé, intérieur siliconé.

BARQUETTES BOIS
WOODEN TRAY

NOUVEAUTÉS



BARQUETTE OCTOGONALE
Octogonal cup

Code	Dim. mm	Cont ml	Paquet de	€ le paquet
17859	Ø 110 x h 35	220	25	**18.12**

Toutes ces barquettes sont livrées avec leur papier cuisson sur mesure.
Adapté à la cuisson au four jusqu'à 220°C
All these wooden punnets are delivered with their adapted cooking paper.
Suitable for baking up to 220°C





BARQUETTE CARRÉE
Square cup

Code	Dim. mm	Cont ml	Paquet de	€ le paquet
17874	70 x 70 x h 20	70	25	**12.86**
17875	50 x 50 x h 45	65	25	**11.03**
17876	70 x 70 x h 55	180	25	**16.65**



BARQUETTE RECTANGLE
Rectangular cup

Code	Dim. mm	Cont ml	Paquet de	€ le paquet
17877	100 x 45 x h 30	95	25	**13.77**
17878	120 x 62 x h 40	215	25	**17.03**
17879	140 x 75 x h 50	375	25	**18.27**

MOULES TULIPCUP
INDIVIDUAL BAKING MOULDS

Une présentation originale, élégante et moderne pour : cup cakes, muffins, cakes salés, etc...
Papier ingraissable -40°C +230°C

Micro-ondes *Micro-waves*

Cuisson *Baking*







CAISSETTES PAPIER COULEUR TULIPCUP MM
Tulipcup, colored paper cups

Code	Couleur	Dimensions mm Ø fond	Haut.	Paquet de	€ le paquet
17930	Ecru	50	70	200	**16.36**
17931	Noir	50	80	200	**15.16**
17932	Orange	50	80	200	**15.16**
17935	Ecru	35	60	300	**26.22**

CAISSETTES PAPIER BRUNE TULIPCUP
Tulipcup, brown paper cups

Code	Désignation	Dimensions mm Ø fond	Haut.	Paquet de	€ le paquet
17940	PM	35	60	300	**26.22**
17941	MM	50	80	200	**15.16**
17942	GM	50	95	200	**16.76**

TULIPCUP

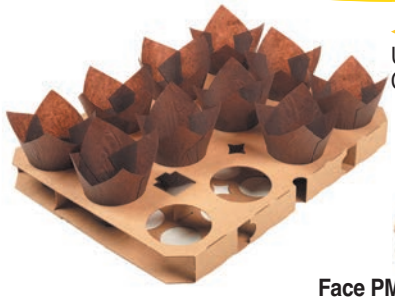




CAISSETTES PAPIER COULEURS ASSORTIES
Tulipcup, assorted colors paper cups

Code	Désignation	Dimension en mm Ø fond	Haut	Boite de	€ Boite
17936	PM	35	55	300	**24.02**
17937	MM	50	80	240	**29.35**

6 couleurs :
Violet - Rose - Rouge - Vert - Jaune - Orange



Face GM
Une face pour les caissettes Tulipcup
Grands et moyens modèles (12 alvéoles)



Face PM
Une face pour les caissettes Tulipcup
Petits modèles (20 alvéoles)

Le paquet

17927 - PLAQUE DE CALAGE ET DE CUISSON DOUBLE FACE **7.60 €**
Tray to bake and delivery Tulipcup
Dimensions : 395 x 295 x 35 mm. Paquet de 5 pièces

- **Plaque de calage double face, à utiliser pour la cuisson et le transport des Tulipcups.**
- **Plaque idéale pour le passage au four :** conçue spécialement pour le maintien de vos Tulipcups.
- **Transport facilité :** La plaque de calage permet aussi de transporter facilement une fournée complète de Tulipcups.



- Plaque en inox spécialement conçue pour caler les moules en papier Tulipcups/Muffins...
- Permet le maintient lors du garnissage, ainsi que l'enfournement et le défournement.
- Format adapté pour l'utilisation sur plaque à four ou sur une grille 60 x 40 cm

17924 - PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS **62.44 €**
56 x 36 x h 3.8 cm - 22 alvéoles Ø 7.5 cm
S/steel sheet for tulipcup



17926 - PLAQUE INOX DE CALAGE À TULIPCUPS **63.24 €**
56 x 36 x h 2.1 cm - 51 alvéoles Ø 4.5 cm
S/steel sheet for tulipcup



17925 - PLAQUE DE CUISSON ALUMINIUM **34.72 €**
35.5 x 27 x h 2.5 cm - 12 alvéoles - Ø 6.5 cm
Baking tray for Tulipcup aluminium

- Permet le maintient lors du garnissage ainsi que de l'enfournement et le défournement.

MOULES OPTIMA
OPTIMA BAKING MOULDS



MOULES COROLLE
Corolle moulds

Né d'une technologie unique, il est idéal pour cuire et livrer dans leur moule :

- les brioches à tête au format familial
- les brioches individuelles

Résistants :
les rebords du moule résistent à la pousse et au développement

Code	Ø fond mm	Ø haut. mm	Hauteur mm	Paquet de	€ le paquet
17945	45	60/75	30	160	**16.67**
17947	90	170/175	65	50	**32.07**
17948	49	65/95	36.5	200	**22.31**
17949	75	90/120	45.5	100	**29.27**

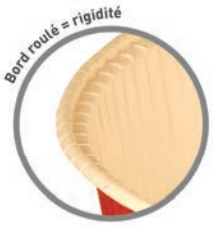


Rebords renforcés pour une bonne résistance du moule à la pousse et au développement
Démoulage immédiat, grâce au film ingraissable

CAKE
Cake mould

Code	Equivalence Alu	Dim Fond mm	Dim Bord mm	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17950	MO600	165 x 65	200 x 80	45	30	**17.68**
17951	MO1100	200 x 80	230 x 98	70	40	**25.92**
17952	MO1600	232 x 85	260 x 107	70	40	**28.38**

Moule carton avec film ingraissable : plus de matière grasse à ajouter, démoulage facilité !

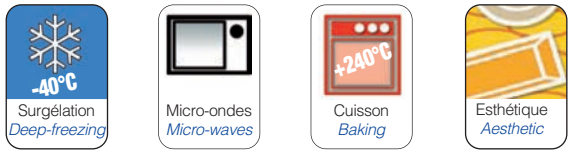




De formes et de tailles identiques aux moules aluminium, ils les remplacent idéalement : vous conservez ainsi vos recettes.

TOURTIÈRE
Pie plate

Code	Equivalence Alu	Ø Fond mm	Ø bord	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17953	TO138	110	123	21	50	**9.17**
17954	TO109	90	110	21	75	**11.45**
17955	TOH185	170	180	35	70	**31.27**
17956	TO214	185	209	19	50	**18.68**
17957	TO247	218	230	23	50	**24.14**
17958	TO270	248	260	23	50	**25.65**



Les + "Optima"

- ✔ **Passage en surgélation et au micro-ondes**
- ✔ **Apportent une image de qualité à vos recettes, grâce au matériau carton et à sa couleur "terracotta".**



TOURTIÈRE CANNELÉE
Fluted pie plate

Code	Dim Fond mm	Haut mm	Paquet de	€ le paquet
17960	170	20	75	**26.29**
17961	170	30	60	**22.84**
17962	190	30	60	**23.03**
17964	210	30	75	**35.48**
17965	240	30	90	**46.67**



17944 - MOULE DE CUISSON CARRÉ P/50 **20.09 €**
175 x 175 x h 30 mm
Square paper mould



17970 - BLISTER DE 120 MOULES À POIS "CAISSETTES" **26.47 €**
Assortiment de moules en carton
Assorted colored pastry cup cake
Dimensions fond : Ø 50 x h 40 mm
OPTIMA À POIS
5 couleurs livrées dans un même blister : Vert, jaune, rouge, rose, bleu = 24 pièces x 5 couleurs soit 120 caissettes



17971 - PAQUET DE 48 MOULES À POIS "CAKES" **22.15 €**
Assortiment de moules en carton
Assorted colored cake
Dimensions fond : 158 x 54 x h 50 mm
OPTIMA À POIS
4 couleurs livrées dans un même paquet : Vert, jaune, rouge, marron = 12 pièces x 4 couleurs soit 48 cakes

CAISSETTES CUISINE
CUISINE BAKING CUPS





CAISSETTES CUISINE BLANCHES
Cooking and pastry cases

- En papier, supporte la cuisson - 40°C à +180°C
- *Suitable for baking paper*

Code	Ø mm	h mm	Cont. ml	Paquet de	€ le paquet
17967	37	26	25	250	**7.71**
17969	52	33	60	200	**10.81**
17972	76	30	136	200	**19.25**
17973	80	40	165	250	**18.95**



CAISSETTES CUISINE BLANCHES
White baking cup

Code	Type	Ø mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17974	Mini*	38	28	3.5	100	**7.34**
17975	N°11	54	40	11	250	**25.36**
17976	N°7*	44	35	7	250	**24.22**

* Avec film ingraissable
** With grease proof film*



CAISSETTES CUISINE COULEUR
Avec film ingraissable
Color baking cups with grease proof film

Code	Ø fond mm	Ø bord mm	h mm	Couleur	Paquet de	€ le paquet
17966	38	47	30	5 coul. ass.	250	**23.85**
17977	38	47	30	écrue	100	**9.01**
17978	44	35	35	écrue	200	**19.84**
17979	54	66	40	marron	250	**31.27**
17983	54	66	40	écrue	100	**11.88**

MOULES DE CUISSON
BAKING MOULDS

Moules en carton micro-cannelure, idéaux pour les minis cakes, bouchées, tartes salées ou sucrées ; pour parts individuelles.
Atouts : couleur pour un rendu naturel, film intérieur ingraissable...

Micro-ondes *Micro-waves* | Cuisson *Baking* | Esthétique *Aesthetic*



MOULE À CAKE
Cake mould

Code	Dim. fond mm	Dim. bord mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17982	80 x 40	100 x 55	40	15	75	**16.85**
17989	160 x 55	185 x 80	50	50	30	**9.94**



MINI CAKE
Mini cake

Code	Dim. fond mm	Dim. bord mm	h mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
17985	80 x 40	100 x 55	40	15	75	**17.91**
17986	45 x 45	60 x 60	40	8	80	**15.66**
17987	80 x 80	95 x 95	25	18	60	**17.17**
17988	100 x 85	120 x 100	30	25	60	**19.77**



17980 - MOULE TOURTIÈRE (TO 109) P/75 **6.86 €**
Tourtiere mould
Ø fond 90 mm - ht 21 mm - Papier marron



4 coloris assortis
Vert
Rose
orange
Jaune

MOULE CAKE PM95
Cake mould mould
Avec film intérieur ingraissable

Code	Couleurs	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18000	Marron	93 x 53	124 x 70	47	50	1050	**19.81**
18002	Assorties	93 x 53	124 x 70	47	48	288	**22.11**

MOULES PAPIER
PAPER MOULDS



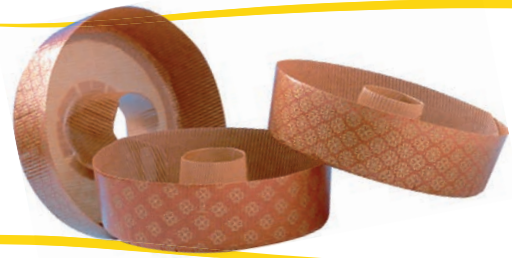
- Agréé contact alimentaire direct - Spécial fours traditionnels, micro-ondes et congélation.
- Résiste à plus de 200°C et ne brunit pas - Ne se déforme pas - N'absorbe pas les graisses.
- Cuisson uniforme, distribution régulière de la chaleur.
- Temps de cuisson et de refroidissement réduits - Goût respecté et moelleux préservé.
- Gain de temps, plus besoin de graisser ou de nettoyer vos moules.





CAKE
Plum cake

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18005	PM 150	65 x 150	82 x 170	50	50	1000	**24.54**
18006	PM 200	65 x 200	82 x 220	50	50	1000	**27.77**
18007	PM 227	70 x 227	92 x 253	65	50	500	**29.89**
18008	PM 238	75 x 238	99 x 263	70	50	450	**32.03**
18009	PM 260	65 x 260	84 x 282	55	50	650	**34.19**



SAVARIN
Savarin

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18025	MBC 185	185	195	40	50	600	**37.30**
18026	MBC 200	200	213	60	50	300	**37.30**



TOURTIÈRE
Round plain tart

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18030	MBB 100	100	105	30	50	300	**23.44**
18032	MBB 120	120	125	30	50	300	**24.54**
18035	MBB 170	170	179	35	50	600	**30.28**
18036	MBB 185	185	194	35	50	600	**30.98**
18037	MBB 200	200	207	35	50	500	**33.10**
18038	MBB 220	220	227	35	50	500	**37.30**





MANQUÉ
Deep round cake

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18045	M 155	155	166	55	50	700	**33.10**
18046	M 185	185	197	60	50	500	**37.30**
18047	M 200	200	213	65	50	500	**39.54**
18048	M 220	220	233	70	50	300	**43.75**



SAPIN
Tree

Code	Désignation	Dim.	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18120	AB 1 GM	312 x 224	60	100	400	**102.63**
18121	AB 0 PM	160 x 140	35	200	200	**114.48**



ETOILE
Star

Code	Désignation	Dim./Ø Fond mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18132	ST O	125 x 80	35	100	300	**56.55**

MOULES PAPIER
PAPER MOULDS





PANETTONE
Panettone

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18058	P 110	110	117	85	100	2400	**35.97**
18060	P 134 - 500 g	134	141	95	200	2400	**100.70**
18061	P 155 - 750 g	155	163	110	200	1200	**107.28**
18062	P 170 - 1 kg	170	176	110	200	1200	**124.40**

MINI PANETTONE
Small panettone

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18070	P 70 - 100 g	70	74	50	100	2000	**23.41**



Pratique !
- Le moule s'ouvre entièrement et sert de plat de présentation : il permet de couper le pain ou la brioche directement dans le moule présenté à plat.

MOULE "Spécial pains & brioches"
Mould "Special for breads & brioches"

Code	Désignation	Ø Fond mm	Ø Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18075	G130	130	153	80	60	360	**40.03**

- Moule de cuisson en papier de grammage élevé.
- Sa forme haute vous permet de réaliser : les pains boules, les pains aux céréales, les brioches, tec...
- Grâce à son rebord replié, le moule garantit une parfaite tenue à la cuisson.



18080 - MOULE PANETTONE RENFORCÉ **58.60 €**
P170 - Paquet de 45
Ø bas 170 x Ø haut 191.2 x h 110 mm
Panettone mould





18140 - BROCHE INOX POUR PANETTONE **15.52 €**
60 cm - Larg. 7 cm
Stainless steel spindle



COEUR
Heart

Code	Désignation	Dim. Fond mm	Dim. Bord mm	h mm	Paquet de	Carton de	€ le paquet
18110	MCU O	129 x 125	132 x 128	35	60	300	**37.05**
18112	MCU	174 x 175	175 x 180	45	100	600	**83.05**



18130 - MOULE BONHOMME **114.05 €**
Carton de 120
243 x 161 x h 45 mm
Bonhomme mould

MOULES ALUMINIUM JETABLES
ALUMINIUM MOULDS

VENDUS PAR 100



BARQUETTE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18307	BA 150	98	62	33	146	1500	**7.25**
18310	BA 250	114	72	37	225	1000	**10.47**
18312	BA 350	117	94	40	350	1000	**11.09**
18315	BA 450	144	117	51	475	1000	**11.93**
18317	BA 500	133	108	40	450	1600	**11.23**
18319	BA 911	185	121	50	890	1200	**18.94**



COQUILLE SAINT JACQUES

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18323	COP 10	116	113	12	130	1000	**7.49**





GOBELET

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18325	GO 85	65	34	90	1000	**6.35**
18328	GO 105	64	41	105	1000	**6.55**
18330	GO 125	77	34	135	2000	**6.75**
18332	GO 250	110	34	250	1500	**10.28**



MOULE CAKE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18335	MO 600-53	193	72	50	550	1600	**16.34**
18337	MO 600-60	160	80	58	595	1000	**22.40**
18339	MO 1100	224	84	70	1040	700	**29.92**
18341	MO 1600	235	11	72	1630	300	**46.08**
18343	MO 2000	235	115	92	1960	300	**86.91**

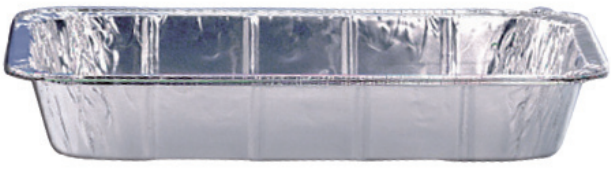


PLAT

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18348	PC 3/801	213	163	29	795	800	**29.66**
18350	PC 2/851	213	163	29	840	800	**27.22**
18353	PF 1000	204	150	36	900	400	**23.88**
18355	PF 2000	292	190	36	1900	200	**50.23**

OPERCULE

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18358	PF 1000	215	162	-	-	1000	**8.56**
18360	PF 2000	310	208	-	-	400	**22.70**



PLAT GASTRO

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18363	PG 1150	224	141	40	1150	800	**31.28**
18365	PG 1500	244	141	56	1550	800	**35.84**
18367	PG 2400	298	238	38	2400	100	**61.51**

MOULES ALUMINIUM JETABLES
ALUMINIUM MOULDS

VENDUS PAR 100



PLAT

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18372	PL 21 x 13	204	123	12	215	1300	**20.32**
18375	PL 31 x 14	302	124	22	720	500	**28.69**
18380	PL 410	163	99	30	395	1300	**14.28**
18384	PL 600	200	124	30	560	1200	**17.79**
18387	PL 1001	220	130	41	1025	900	**22.69**
18390	PL 1900	304	187	36	1900	200	**46.41**



TARTELETTE

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18404	TA 50	44	15	18	4200	**4.88**
18405	TA 83	78	16	58	2000	**4.05**
18407	TA 93	84	17	72	2000	**4.66**
18410	TA 95	90	17	70	2000	**5.24**





TOURTIÈRE

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18416	TO 109	100	21	145	1200	**5.82**
18420	TO 138	124	20	200	1500	**7.64**
18423	TO 170	158	23	398	1200	**15.87**
18425	TO 195	180	25	582	800	**15.76**
18428	TO 214	200	19	511	1000	**22.25**
18430	TO 247	230	23	865	500	**23.96**
18432	TO 270	260	23	1150	600	**33.60**
18439	TO 327 haute	318	19	1427	300	**57.39**



RAMEQUIN

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18395	RA 100	71	25	80	3400	**16.04**
18397	RA 175	86	36	178	1800	**12.49**
18400	RA 250	100	40	278	1000	**16.42**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le 100
18403	RO 250 Ovale	116	83	40	255	1500	**16.91**



PLAT TRAITEUR

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cm³	Carton de	€ le paquet de 10
18443	PL 3101	320	225	60	3100	100	**20.57**
18444	PL 4000	355	235	59	4000	100	**26.10**

CONTENANTS EN VERRE
GLASS CONTAINER

NOUVEAUTÉS





POT EN VERRE AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
Glass container with plastic lid

Code	Dim. mm	Cont. ml	Cond.	€
18980	Ø 53 x h 67	100	120	**57.50**
18981	Ø 62 x h 73	200	105	**60.98**
18982	Ø 68 x h 87	300	60	**55.91**





POT EN VERRE AVEC COUVERCLE ALUMINIUM
Glass container with aluminium lid

Code	Dim. mm	Cont. ml	Cond.	€
18985	Ø 70 x h 62	170	80	**57.57**
18986	Ø 70 x h 77	220	80	**63.50**
18987	Ø 70 x h 83	250	70	**62.84**
18988	Ø 70 x h 96	300	60	**61.96**
18989	Ø 88 x h 81	390	50	**64.41**
18990	Ø 88 x h 99	500	40	**59.90**
18991	Ø 88 x h 139	750	30	**64.63**
18992	Ø 88 x h 187	1000	30	**68.44**



19004 - VERRE RONDO **6.92 €**
15 cl P/6
Ø 60 x ht 60 mm



19005 - MINI TONNELET **5.84 €**
10 cl P/6
Ø 50 x ht 67 mm



19007 - TONNELET **6.60 €**
15 cl P/6
Ø 50 x ht 75 mm





MINI BOCAUX EN VERRE
Mini jars

Code	Dim. mm	Cont. ml	Paquet de	€ Le paquet
19010	Ø 45 x h 60	45	24	**39.35**
19011	Ø 45 x h 85	65	24	**42.37**
19012	Ø 65 x h 77	100	24	**61.05**
19013	Ø 67 x h 95	150	24	**66.00**
19014	Ø 69 x h 120	200	24	**72.16**

MISES EN BOUCHE PLASTIQUE

MINI DISHES



19101 - CUBE 6 cl P/50 **10.25 €**
42 x 42 x h 42 mm



19103 - TUBE 8 cl P/50 **10.75 €**
84 x 60 mm - Ø 40 mm



19044 - MINI VERRE À PIED 4 cl P/20 **3.20 €**
Ø 40 x h 60 mm



19046 - MINI VERRE 5 cl P/50 **17.85 €**
Ø 50 x h 45 mm



19048 - VERRE 18 cl P/50 **28.12 €**
Ø 75 x h 90 mm
19049 - COUVERCLE P/50 **3.87 €**



19050 - VERRE 9 cl P/20 **2.70 €**
Ø 44 x h 84 mm



19052 - VERRE 5 cl P/30 **3.59 €**
Ø 41 x h 52 mm



19055 - VERRE OCTO 5 cl P/60 **8.97 €**
Ø 43 x h 52 mm



19057 - VERRE BODEGA 20 cl P/50 **21.00 €**
Ø 75 x h 55 mm
19116 - COUVERCLE P/50 **3.92 €**



19072 - CUILLÈRE CHINOISE P/30 **9.32 €**
120 x 40 mm



19075 - VERRINE "JAPAN" 8.7 cl P/100 **20.42 €**
Ø 50 x h 54 mm



19076 - CARRÉ 5 cl P/100 **18.10 €**
40 x 40 x h 55 mm



19077 - ROND 5 cl P/100 **16.40 €**
Ø 42 x ht 65 mm
19078 - ROND 8 cl P/100 **20.22 €**
Ø 50 x ht 65 mm



19079 - CONE AVEC PIED 7 cl P/100 **25.80 €**
Ø 65 x ht 55 mm



19084 - TRIANGLE 7 cl P/100 **29.22 €**
Ø 40 x h 85 mm

VERRINES PLASTIQUE
PLASTIC CUPS





SPHÈRES
Sphere

Code	Dim. mm	Cont. cl	Paquet de	€ le paquet
19086	Ø 57 x h 40	7.5	100	51.40
19247	Ø 70 x h 50	15	100	69.00
19248	Ø 65 x h 48	13	100	61.25



19225 - **ROND 10 cl - P/100** 19.72 €
Ø 55 x h 70 mm

19226 - **ROND 16 cl - P/100** 26.48 €
Ø 60 x h 90 mm



19095 - **PETIT CARRÉ VRILLÉ 6 cl P/60** 18.62 €
55 x 55 x h 55 mm





19234 - **CARRÉ VRILLÉ 12 cl - P/40** 14.89 €
62 x 65 x h 70 mm

19235 - **COUVERCLE SUPPORT - P/40** 7.80 €

19236 - **CARRÉ VRILLÉ 18 cl - P/40** 15.67 €
70 x 75 x h 80 mm

19237 - **COUVERCLE SUPPORT - P/40** 10.12 €



VERRINE CONSERVE AVEC COUVERCLE
Canned verrine with lid

Code	Dim. mm	Cont. ml	Paquet de	€ le paquet
19250	Ø 61 x h 59	110	50	41.60
19251	Ø 74 x h 72	220	50	58.50



19228 - **CARRÉ 10 cl - P/100** 19.72 €
50 x 50 x h 70 mm

19229 - **CARRÉ 18 cl - P/100** 24.12 €
55 x 55 x h 80 mm



19244 - **EMERAUDE + COUVERCLE 15.5 cl - P/100** 28.02 €
65 x 65 x h 60 mm





VERRINE PET RÉUTILISABLE
Reusable PET container

Code	Dim. mm	Cont. ml	Paquet de	€
19260	Ø 69 x h 60	180	75	42.18
19261	Ø 69 x h 79	250	75	45.62
19262	Ø 69 x h 91	300	75	48.92

VERRINES PLASTIQUE (PS) SPÉCIALES PÂTISSERIE

PASTRY PLASTIC CUP

POUR DESSERT INDIVIDUEL




19200 - **CUBE 16 cl - P/100** — **64.50 €**
55 x 55 x h 55 mm




19202 - **TULIPE 19 cl - P/100** — **40.48 €**
72 x 72 x h 70 mm




19204 - **TRIANGLE 12 cl - P/100** — **24.23 €**
Ø 85 x h 65 mm

19205 - **COUVERCLE - P/100** / *Lid* — **14.25 €**




19208 - **OCTOGONALE BISEAUTÉE 20 cl - P/100** — **40.48 €**
Ø 65 x h 93 mm




19210 - **VERRINE "VAGUE" 12 cl - P/100** — **18.52 €**
85 x 60 x h 70 mm




19211 - **CONE AVEC PIEDS 12 cl - P/100** — **31.12 €**
Ø 70 x h 67 mm

19212 - **CONE AVEC PIEDS 15 cl - P/100** — **27.90 €**
Ø 75 x h 73 mm




19214 - **RONDE ÉVASÉE 19 cl - P/100** — **40.48 €**
Ø 72 x h 90 mm




19216 - **DEMI LUNE 17 cl - P/100** — **40.48 €**
64 x 71 x h 70 mm




19218 - **ELLIPSE 16 cl - P/100** — **40.48 €**
75 x 55 x h 69 mm




19221 - **BOULE 13 cl - P/100** — **40.48 €**
Ø 64 x h 58 mm

BOITES CARTY BOX
CARTY BOXES

MADE IN FRANCE



- **En polypropylène la CARTYbox est réutilisable**
- **100% recyclable donc éco responsable**
- **Empilable et emboitable**
- **Etanche et hermétique**

- Conçue pour passer de nombreuses fois au lave-vaisselle 1h30 à 90°C
- Résistante au chaud et au froid, la boite CARTYbox va au micro-ondes pour réchauffer les aliments
- Elle est également idéale pour conserver vos préparations au congélateur
- Testée pour résister à 40 cycles congélateur / Four micro-ondes

- *Create for repeated use in the dishwasher*
- *Resistant to hot and cold the box goes in the microwave*
- *Ideal for keeping your preparations in the freezer*
- *Tested to withstand 40 freezer / microwave cycles*





Boite de stockage



BOITE TRANSPARENTE AVEC COUVERCLE
Lot de 10
Clear box with cover

Code	Dim. mm	Cont. cl	€
19400	118 x 142 x 68	75	**8.40**
19402	130 x 159 x 83	115	**10.77**
19403	134 x 172 x 85	135	**11.48**
19404	146 x 188 x 92	180	**12.60**
19407	250 x 190 x 83	300	**27.75**



Boite pour la vente à emporter
(que vous pouvez consigner)

BOITE NOIRE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT
Lot de 10
Black box with cover

Code	Dim. mm	Cont. cl	€
19410	118 x 142 x 68	75	**8.75**
19412	130 x 159 x 83	115	**11.53**
19413	134 x 172 x 85	135	**12.72**
19414	146 x 188 x 92	180	**13.80**
19417	250 x 190 x 83	300	**27.65**



BOITE TRANSPARENTE AVEC COUVERCLE
Lot de 25
Clear box with cover

Code	Dim. mm	Cont. cl	€
19420	Ø 132 x h 41	30	**14.48**
19422	Ø 162 x h 61	75	**22.62**
19423	Ø 192 x h 62	115	**27.05**



BOITE NOIRE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT
Lot de 25
Black box with cover

Code	Dim. mm	Cont. cl	€
19425	Ø 132 x h 41	30	**14.75**
19427	Ø 162 x h 61	75	**23.35**
19428	Ø 192 x h 62	115	**27.51**

THERMOSCELLEUSE MANUELLE
MANUAL SEALING MACHINE



Fonctionnement :

- Pour passer du grand au petit format l'utilisateur se sert de la barrette pivotante.
- L'opérateur met en place la barquette dans l'alvéole de l'outillage.
- Il déroule le film à la dimension de la barquette.
- Il abaisse le bloc de soudure.
- La découpe et la soudure sont simultanées et instantanées.
- L'opérateur peut alors retirer la barquette scellée.

Descriptif :

- Machine aux normes CE
- Construction en acier inox.
- Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon anti-adhérent très facile d'entretien.
- Régulation électronique de la température.
- Changement d'outillage simple et rapide.
- Capacité de scellage : 210 x 160 mm.

19440 - THERMOSCELLEUSE MANUELLE BP30 — **1 157.36 €**
Manual sealing machine with a fixed tooling

Cararactéristiques techniques :

- Largeur 225 mm
- Profondeur 540 mm
- Hauteur 280 mm
- Tension 220 V mono + terre
- Puissance 450 W
- Poids 8 kg
- Largeur et diamètre maxi bobine L =150 - Ø 160 mm
- Dimension maxi de la barquette 200 x 155 mm
- Profondeur maxi de la barquette 100 mm

19443 - FILM D'OPERCULAGE - LA BOBINE — **28.10 €**
Long 500 m - Larg 15 cm - 40 microns



BARQUETTES SCELLABLES - MICRO-ONDABLES -20°C à +130°C
Sealable containers

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19450	137	96	32	250	100	2400	5.50
19451	137	96	49	375	120	2160	7.53
19452	137	96	66	480	100	1600	7.00
19453	192	137	41	730	140	1260	11.25
19454	192	137	55	1015	160	960	21.81
19455	192	137	86	1440	110	660	17.41

BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS



BARQUETTES CHARCUTIÈRES TRANSLUCIDES
Standard container

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19502	75	65	30	75	500	6000	8.95
19504	92	62	32	100	500	6000	10.00
19506	91	71	35	125	500	5000	10.00
19508	113	67	34	150	500	6000	13.42
19510	111	87	33	200	500	3000	15.48
19512	112	88	42	250	500	3000	17.22
19514	138	90	46	375	250	2500	10.33
19516	143	111	49	500	250	1500	14.80
19518	176	116	49	700	250	1250	21.52
19520	189	144	54	1000	250	1000	31.00
19522	202	152	62	1400	250	1000	37.87
19524	215	196	67	2000	250	1000	64.57

BARQUETTES PÂTISSIÈRES TRANSLUCIDES
Plastic cases

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19542	Ronde N°1	84	29	100	1000	4000	42.87
19543	Ronde N°2	92	27	120	1000	4000	45.95

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19551	Ovale N°2	109	60	24	100	1000	4000	38.92



BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS









MOULES TRAITEURS
Catere moulds

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19570	Barquette 1 pied	241	85	34	250	2000	**51.18**
19572	Barquette 2 pieds	271	103	49	250	1500	**77.25**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19575	Œuf en gelée	86	66	34	90	150	4500	**11.00**
19578	Aiguillette	149	49	32	125	100	1400	**11.02**

Code	Désignation	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19582	Cornet à jambon	70	82	70	100	4000	**12.45**
19584	Médaillon	78	24	75	200	2400	**20.42**

Code	Désignation	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19587	Coquille St Jacques **PM**	105	100	20	90	250	3000	**26.81**
19588	Coquille St Jacques **GM**	130	117	27	185	200	1800	**40.00**

BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE
Containers with lid for cold preparations

BOL SALADE CRISTAL APET "SEKIPACK"

Boite à couvercle déchirable



RONDE

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19600	120	70	250	60	360	**8.22**
19601	137	80	370	50	300	**10.72**
19602	155	85	500	50	400	**12.70**
19603	175	95	750	50	200	**17.84**
19604	185	105	1000	50	200	**21.78**



OVALE + FOURCHETTE

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19608	190	140	65	375	100	400	**35.54**
19609	190	140	75	500	100	400	**40.00**

"MULTIPACK" APET -40 + 70° C

Boite à couvercle déchirable



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19620	126	102	35	250	100	600	**14.13**
19623	138	114	40	375	50	400	**11.94**
19626	150	123	45	500	50	400	**12.70**
19634	173	145	50	750	50	300	**18.66**
19635	196	158	62	1000	40	240	**18.87**

BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS

BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE
Containers with lid for cold preparations

"OPTIPACK" APET -40 + 70° C

Boite à couvercle déchirable



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19638	125	113	42	250	50	600	**7.43**
19639	125	113	57	370	50	600	**8.26**
19640	140	125	57	500	50	600	**9.57**
19641	140	125	89	750	45	540	**14.88**
19642	187	138	53	750	50	400	**16.53**
19643	187	138	67	1000	50	400	**17.30**
19644	188	188	68	1500	60	240	**31.51**

BOITES AVEC COUVERCLE SPÉCIAL MICRO-ONDES - POLYPRO -20 + 130° C
Containers hot food with lid " Special for micro waves safe up to -20°C in + 130°C

"PRESTIPACK"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19660	115	95	41	300	50	600	**14.90**
19661	115	95	70	450	50	600	**16.10**
19663	157	127	42	600	50	300	**23.53**
19664	157	127	55	750	50	200	**24.74**
19666	157	127	67	900	50	300	**27.26**
19667	185	147	58	1050	50	200	**31.37**
19669	185	147	76	1400	50	200	**32.77**
19670	188	145	100	1900	50	200	**36.19**

"PACK CHALEUR"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19680	138	98	36	300	25	500	**4.14**
19682	138	98	61	450	25	500	**5.27**
19684	190	135	32	600	25	200	**8.81**
19685	138	98	83	600	25	500	**5.91**
19687	190	135	47	900	25	200	**10.14**
19688	190	135	62	1200	25	200	**11.76**
19690	190	135	79	1500	25	200	**13.51**
19691	190	135	95	1800	25	200	**14.66**

"ONDIPAK"

Couvercle à charnière



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19693	123	114	50	250	50	900	**7.60**
19694	123	114	71	375	50	900	**8.78**
19695	142	123	69	500	50	600	**11.33**
19696	185	135	68	800	50	300	**16.15**
19697	185	135	84	1050	50	300	**19.38**
19698	190	185	68	1200	50	300	**26.34**
19699	190	185	84	1500	50	300	**29.96**

"MARMIPAK"

Couvercle indépendant



Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19710	218	140	43	500	25	200	**11.64**
19712	254	187	48	1000	25	200	**21.70**

BARQUETTES PLASTIQUE
PLASTIC CONTAINERS



ASSIETTE À COUVERCLE SÉPARÉ
Salad plate & bowl

Fond et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19700	180	180	30	700	30	360	**14.35**
19701	231	171	30	900	30	360	**19.00**

Fond noir et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19702	180	180	30	700	30	360	**14.35**
19703	231	171	30	900	30	360	**19.00**

Pot carré fond et couvercle cristal

Code	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19704	114	114	55	370	30	360	**7.67**
19705	124	124	60	500	30	360	**10.16**
19706	135	135	80	750	30	360	**12.44**

BOITES AVEC COUVERCLE RENTRANT À CHARNIÈRE POUR UTILISATION FROIDE
Containers with lid for cold preparations

Couvercle déchirable



BOL SALADE ROND CRISTAL PET
Round salad bowls

Code	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19720	120	37	150	50	300	**6.97**
19721	120	55	250	50	300	**7.06**
19722	135	59	370	50	300	**10.51**
19723	155	66	500	50	300	**13.68**
19724	168	73	750	50	300	**16.59**
19725	182	76	1 000	50	300	**19.24**



BOL SALADE CARRÉ VRILLE CRISTAL PET
Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19730	140	40	250	60	480	**15.07**
19731	140	60	375	60	480	**15.55**
19732	160	60	500	50	400	**19.40**
19733	160	83	750	50	400	**20.79**
19734	195	77	1 000	60	360	**26.11**



ASSIETTE CARRÉE NOIRE À SALADE PET
Square Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19750	140	50	375	60	480	**17.26**
19751	160	45	500	50	400	**19.53**
19752	160	65	750	50	400	**20.79**
19753	195	60	1 000	60	360	**36.97**



ASSIETTE CARRÉE CRISTAL À SALADE PET
Square Salad bowls

Code	Long. mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19754	160	45	500	50	400	**19.78**
19755	160	65	750	50	400	**20.79**
19756	195	60	1000	60	360	**36.84**



GRAND POT ROND APET
Round container

Code	Ø mm	Haut. mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19770	117	43	250	50	500	**9.25**
19771	117	57	350	50	500	**10.32**
19772	117	81	500	50	500	**11.39**
19773	117	116	750	50	500	**17.78**
19774	117	156	1000	50	500	**21.00**
19775	Couvercle Ø 122 mm S'adapte sur tous les pots			50	500	**4.98**

GAMME BIOSOURCÉE
ORGANIC RANGE

"POKEPACK"



BOL SALADE CARTON COUVERCLE CRISTAL RPET
Cardboard bowl

BOL CARTON NATUREL
Cardboard bowl

Code	Ø mm	h mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19850	149	53	500	50	300	12.50
19851	149	58	750	50	300	12.05
19852	149	76	1000	50	300	13.02
19853	165	67	1100	50	300	16.47
19854	183	67	1300	50	300	16.96

COUVERCLE CRISTAL
Plastic cover

Code	Ø mm	h mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
Pour références 19850 - 19851 - 19852					
19855	155	25	50	300	7.00
Pour référence 19853					
19856	172	20	50	300	11.83
Pour référence 19854					
19857	190	20	50	300	9.02

"LUXIFOOD"



BARQUETTE CARTON COUVERCLE CRISTAL RPET
Cardboard containers

BARQUETTE CARTON NATUREL
Cardboard containers

Code	Long. mm	Larg. mm	h mm	Cont. cc	Sachet de	Carton de	€ le sachet
19860	150	150	53	900	120	480	69.78
19861	180	180	30	750	120	480	69.78
19862	180	180	53	1200	120	480	77.13
19863	180	140	53	850	120	480	66.11

COUVERCLE CRISTAL RPET ANTIBUÉE
Plastic cover

Code	Long. mm	Larg. mm	h mm	Sachet de	Carton de	€ le sachet
Pour référence 19860						
19864	150	150	33	20	480	4.49
Pour références 19861 - 19862						
19865	180	180	23	20	480	4.95
Pour référence 19863						
19866	180	140	23	20	480	4.15



BOITE SNACKING CARRÉE CARTON
Square snacking box

Code	Dimensions cm	Contenance ml	€ les 25
15416	11.5 x 11.5 x 4	350	16.92
15417	14 x 14 x 5	700	25.40

- Ingraissables
- Micro-ondes
- Imperméables
- Idéales pour plats chauds et froids, salades, tourtes, sandwichs...

GAMME “FIBRE DE CANNE”
SUGARCANE FIBER RANGE

- Fabriquée à partir de pulpe de canne à sucre ; cette gamme offre de nombreux atouts : elle est résistante, étanche aux sauces et aux graisses
- 100% biodégradable et compostable. En les utilisant, vous réalisez un geste éco-responsable.
- Pour plat chaud et froid de -20°C jusqu’à +120°C. Couleur naturelle ivoire.

- *Made from sugar cane pulp; this range offers many advantages: it is resistant, waterproof to sauces and fats.*
- *100% biodegradable and compostable. Using them, you realize an eco-friendly gesture*
- *For hot and cold dish of -20°C to +120°C. Natural ivory color.*



ASSIETTES
PLATES



ASSIETTES RONDES
Round plates

Code	Ø cm	Paquet de	€ Le paquet
19899	15	50	**3.15**
19900	18	50	**5.02**
19901	23	50	**7.93**
19902	26	50	**10.80**



ASSIETTES CARRÉES
Square plates

Code	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19905	16 x 16	50	**5.05**
19906	20 x 20	50	**7.33**



ASSIETTES OVALES
Oval plates

Code	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19910	26 x 19	50	**8.60**

BARQUETTES
CONTAINERS



RECTANGLE UTILISATION CHAUDE COUVERCLE PP MICRO-ONDABLE
Rectangular container

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19920	Rectangle	900	21.6 x 16.4 x 4.3	50	**11.07**
19921	Couvercle			50	**18.95**



CARRÉE UTILISATION FROIDE COUVERCLE RPET
Square container

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19926	Carré	800	18 x 18 x 5	50	**11.07**
19927	Couvercle			50	**12.70**



RONDE UTILISATION FROIDE COUVERCLE RPET
Round container

Code	Modèle	Capacité ml	Dim. cm	Paquet de	€ Le paquet
19934	Ronde	850	Ø 17 x h 5.8	50	**11.73**
19935	Couvercle			50	**11.55**
19936	Ronde	1000	Ø 18.7 x h 6.5	50	**14.70**
19937	Couvercle			50	**17.32**
19938	Ronde	1300	Ø 22.5 x h 6	50	**16.07**
19939	Couvercle			50	**24.44**

COUPES À DESSERT
PLASTIC CUPS FOR DESSERT



20000 - COUPE À DESSERT CRISTAL 6.33 €
275 cc - Le paquet de 50
Ø bas 55 - Ø haut 92 - h 72 mm

20001 - COUVERCLE PLAT 3.33 €
Le paquet de 50
Ø 96 mm



20003 - COUPE À DESSERT CRISTAL 4.77 €
200 cc - Le paquet de 50
Ø 80 - h 65 mm

20004 - COUVERCLE DÔME 6.34 €
Le paquet de 50
Ø 82 - h 36 mm



POT À DESSERT CRISTAL

Code	Cont. cc	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20006	200	80	80.8	50	5.31
20008	250	80	93	50	6.58

20007 - COUVERCLE PLAT 1.76 €
Pour réf 20006 et 20008
Le paquet de 50
Ø 80 - h 14 mm

20009 - INSERT COUPELLE 1.23 €
Le paquet de 50
Ø 67.5 - h 23 mm



POT À DESSERT CRISTAL

Code	Cont. cc	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20019	200	95	53	50	7.88
20020	270	95	68.8	50	8.15
20021	300	95	80	50	9.46

COUVERCLE

Code	Design.	Ø mm	ht mm	Pqt	€ le pqt
20023	Plat	101	12.4	50	2.44
20024	Dome	101	27	50	2.56



20026 - INSERT COUPELLE 1.61 €
Pour réf 20019 - 20020 - 20021
Le paquet de 50
Ø 88.5 - h 22 mm



14765 - COUPE À DESSERT CRISTAL 2.75 €
200 cc - Le paquet de 25
Ø 95 - h 61 mm

14766 - COUVERCLE 3.35 €
Le paquet de 50
h 30 mm

CAISSETTES PLASTIQUE
PLASTIC CUPS FOR DESSERT



POT À COULIS TRANSPARENT AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
Coulis round containers with lid

Code	Cont. cl	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20011	2.5	40	50	25	50	3.98
20010	10	65	60	55	200	87.78
20014	25	65	87	70	150	83.87



POT PLASTIQUE TRANSLUCIDE
Sauce container

Code	Cont. cc	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	cond.	€
20025	150	80	95	38	100	16.40
20032	200	80	95	47	100	16.91
20040	300	80	95	65	100	21.43

20045 - COUVERCLE PLASTIQUE P/100 11.42 €
Lid sold separately



POT CRISTAL "SOLO CLIP" FERMETURE PAR COUVERCLE PLAT POT SEUL
Cristal sauces containers

Code	Cont. cl	Ø sup mm	Haut. mm	cond.	€
20055	5	63	30	250	7.75
20057	9	75	35	250	11.73
20058	12	75	46	250	17.25

20060 - COUVERCLE POUR POT 5 cl P/125 2.85 €
20062 - COUVERCLE POUR POT 9 cl x 12 cl P/125 3.87 €
Lid sold separately



CAISSETTE RONDE
Plastic cases

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20064	Standard N° 0	48	70	25	1 000	28.07



CAISSETTE PVC OPAQUE
Plastic PVC cases

Code	Désignation	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20120	Ronde "1201"	60	30	1000	72.12
20122	Ronde "1207"	70	28	1000	78.65
20128	Ovale "86"	89 x 40	23	1000	80.87



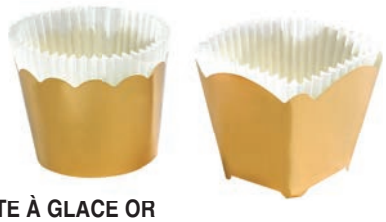
CAISSETTE EUROPÉENNE PVC CRISTAL
PVC cases

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut. mm	Cond.	€
20150	Mini baba N°0	37	40	19	1000	57.68
20156	Mousse haute N°2	55	60	35	1000	112.18
20158	Baba N°3	68	80	32	1000	116.56



CAISSETTE PLASTIQUE HABILLAGE OR
Cases

Code	Désignation	Ø sup mm	Haut mm	Cond.	€
20172	Ronde N° 804	80	30	100	38.95
20173	Ronde N° 805	70	30	100	34.04



CAISSETTE À GLACE OR
Cases for ice cream

Code	Désignation	Ø fond mm	Ø sup mm	Haut mm	Cond.	€
20185	Ronde N° 601	48	60	45	100	34.97
20186	Carré N° 604	45	65	50	100	42.28



CAISSETTE ALUMINIUM POUR CHOCOLAT
Chocolate case N°3

Code	Désignation	Ø fond mm	Haut mm	Cond.	€
20191	Or N° 3	25	16	1000	108.42

CAISSETTES PAPIER PERSONNALISÉES
PRINTED PAPER CLIPS

Papier suédois - ingraissable - 55 g/m²
Pour toute commande veuillez nous indiquer le choix de la teinte d'impression, le décor que vous souhaitez sur la caissette ainsi que le choix du caractère d'impression (voir page ci-contre).



CYCLAMEN
Bordure SIMPLE



BLEU
Bordure VAGUE



VERT
Bordure DOUBLE

CAISSETTES RONDES

MINIMUM DE COMMANDE : 10 000 caissettes à la taille

BORDEAUX
Bordure TRIPLE DECOUPEE



ROUGE
Bordure TRIPLE



MARRON
Bordure TRIPLE LARGE



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ Bte 1000
20498	N°3	57	23	17	12.56
20499	N°4	61	25	18	12.93
20500	N°5	68	28	20	13.75
20501	N°6	73	33	20	14.28
20502	N°7	81	35	28	16.11
20503	N°8	90	40	25	16.48
20504	N°9	97	43	27	16.50
20505	N°10	108	48	30	19.21
20506	N°10Bis	117	53	32	21.52
20510	N°1201	110	60	25	20.48
20511	N°1201F70	110	70	20	20.48
20512	N°1202	61	35	13	12.56
20513	N°1203	70	40	15	13.75
20514	N°1204	81	46	18	16.11
20515	N°1205	90	50	20	13.89
20516	N°1207	130	70	30	24.09
20517	N°1208	140	80	30	26.77
20518	N°1209	149	89	30	27.69

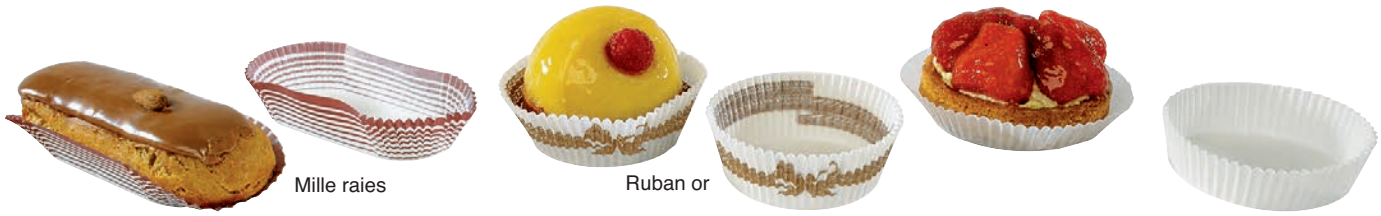
CAISSETTES OVALES

BORDEAUX
Bordure TRIPLE DIVISEE



Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ Bte 1000
20525	N°80Bis	80 x 50	50 x20	15	14.71
20527	N°81	90 x 50	60 x 17	15	15.61
20528	N°81Bis	99 x 55	67 x 23	16	16.48
20529	N°82	112 x 68	72 x 28	20	18.76
20530	N°86	127 x 77	83 x 33	22	24.42
20532	N°88	155 x 90	105 x 40	25	28.17

CAISSETTES “MF” DÉCORÉES - BLANCHES PAPIER SULFURISÉ
PRINTED AND WHITE PAPERS CUPS



CAISSETTES RONDES
Round pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code Mille raies	Code Ruban or	€ Boite de 1000	Code	€ Boite de 1000
N°2	50	20	15	20600	20800	9.59	21000	7.05
N°3	57	23	17	20601	20801	9.99	21001	7.08
N°4	61	25	18	20602	20802	10.39	21002	7.37
N°5	68	28	20	20603	20803	11.74	21003	8.29
N°6	73	33	20	20604	20804	12.08	21004	9.41
N°7	81	35	23	20605	20805	12.91	21005	9.51
N°8	90	40	25	20606	20806	13.36	21006	10.07
N°9	97	43	27	20607	20807	14.60	21007	11.34
N°9F55	100	55	21	20608	20808	14.63	21008	11.53
N°10	108	48	30	20609	20809	15.82	21009	12.11
N°10 Bis	117	53	32	20610	20810	17.97	21010	14.76
N°1201	110	60	25	20620	20820	17.12	21015	12.32
N°1201F70	110	70	20	20621	20821	17.21	21016	12.32
N°1202	61	35	13	20622	20822	10.39	21017	7.66
N°1203	70	40	15	20623	20823	11.69	21018	9.75
N°1204	81	45	18	20624	20824	12.91	21019	10.39
N°1205	90	50	20	20625	20825	12.96	21020	11.34
N°1207	130	70	30	20627	20827	19.58	21022	15.64
N°1208	125	78	23	20628	20828	15.37	21023	14.28
N°1209	149	89	30	20629	20829	22.92	21024	19.58

CAISSETTES OVALES
Oval pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code Mille raies	Code Ruban or	€ Boite de 1000	Code	€ Boite de 1000
N°80	70 x 45	40 x 15	15	20640	20840	11.37	21030	8.43
N°80 Bis	80 x 50	50 x 20	15	20641	20841	12.48	21031	10.07
N°81	90 x 47	60 x 17	15	20642	20842	13.36	21032	10.57
N°81 Bis	99 x 55	67 x 23	16	20643	20843	14.60	21033	10.60
N°82	112 x 68	72 x 28	20	20644	20844	14.68	21034	12.22
N°86	127 x 77	83 x 33	22	20650	20850	20.03	21038	17.15
N°88	155 x 90	105 x 40	25	20655	20855	24.22	21040	19.64
N°90 éclair	189 x 87	136 x 34	26	20660	20860	25.71	21042	22.88

CAISSETTES CARRÉES
Square pastry cases

Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	Code	€ Boite de 1000
N°1Q	70 x 70	36 x 36	17	21060	12.48

CAISSETTES NORDIA
PAPER CUPS

CAISSETTES RONDES
Round pastry cases





Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	en boite de	€ La boite
21100	N° 2	50	20	15	1400	**13.41**
21101	N° 3	57	23	17	1400	**13.90**
21102	N° 4	61	25	18	1400	**15.10**
21103	N° 5	68	28	20	1400	**16.57**
21104	N° 6	73	33	20	1200	**15.73**
21105	N° 7	81	35	23	1000	**13.41**
21106	N° 8	90	40	25	1000	**14.68**
21107	N° 9	97	43	27	1000	**16.08**
21109	N° 10	108	48	30	1000	**17.56**
21110	N° 10 BIS	117	53	32	1000	**20.65**
21115	N° 1201	110	60	25	1200	**21.91**
21116	N° 1201F70	110	70	20	1200	**22.12**
21117	N° 1202	61	35	13	1400	**16.36**
21118	N° 1203	70	40	15	1200	**17.98**
21119	N° 1204	81	45	18	1200	**19.94**
21120	N° 1205	90	50	20	1200	**21.91**
21122	N° 1207	130	70	30	1000	**22.54**
21123	N° 1208	140	80	30	1000	**35.96**

CAISSETTES OVALES
Oval pastry cases



Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	en boite de	€ La boite
21131	N° 80 BIS	50	20	15	1400	**21.98**
21132	N° 81	60	17	15	1400	**22.33**
21133	N° 81 BIS	67	23	16	1200	**21.42**
21134	N° 82	72	28	20	1200	**22.33**
21137	N° 85	80	47	18	1200	**30.90**
21138	N° 86	83	33	22	1200	**34.13**
21139	N° 87	100	50	20	1200	**36.87**
21140	N° 88	105	40	25	1200	**37.43**

CAISSETTES RONDES
Round pastry cases





Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	En boite de	€ La boite
21150	N°3	57	23	17	1000	**14.94**
21151	N°4	61	25	18	1000	**15.81**
21152	N°5	68	28	20	1000	**17.41**
21153	N°6	73	33	20	1000	**17.75**
21154	N°7	81	35	23	1000	**18.48**
21155	N°8	90	40	25	1000	**20.08**
21156	N°9	97	43	27	1000	**23.88**
21157	N°10	108	48	30	1000	**23.88**
21158	N°10 BIS	117	53	32	1000	**27.62**
21159	N°1201	110	60	25	1000	**26.29**
21160	N°1201F70	110	70	20	1000	**25.12**
21161	N°1202	61	35	13	1000	**15.28**
21162	N°1203	70	40	15	1000	**18.15**
21163	N°1207	130	70	30	1000	**30.62**
21164	N°1208	140	80	30	1000	**33.96**

CAISSETTES OVALES
Oval pastry cases



Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	En boite de	€ La boite
21170	N°80 BIS	50	20	15	1000	**16.68**
21171	N°81	60	17	15	1000	**19.48**
21172	N°81 BIS	67	23	16	1000	**18.81**
21173	N°86	83	33	22	1000	**27.62**
21174	N°87	100	50	20	1000	**32.41**
21175	N°88	105	40	25	1000	**33.49**
21176	N°90	130	32	26	1000	**42.03**

CAISSETTES
PASTRY CASES

CAISSETTES "CALYPSO" PAPIER BRUN
Brown pastry cases





Code	Numéro	Ø total à plat mm	Ø fond mm	haut mm	€ boite de 1000
21249	N°2	50	20	15	**11.47**
21250	N°3	57	23	17	**12.21**
21251	N°4	61	25	18	**12.74**
21252	N°5	68	28	20	**13.74**
21253	N°6	73	33	20	**14.61**
21254	N°7	81	35	23	**14.94**
21255	N°8	90	40	25	**15.88**
21256	N°9	97	43	27	**19.75**
21257	N°10	108	48	30	**18.61**
21258	N°10 BIS	117	53	32	**22.15**
21259	N°1201	110	60	25	**20.08**
21260	N°1201F70	110	70	20	**18.61**
21261	N°1202	61	35	13	**12.74**
21262	N°1203	70	40	15	**14.94**
21263	N°1204	81	45	18	**19.48**
21270	N°1205	90	50	20	**22.02**
21264	N°1207	130	70	30	**24.82**
21271	N°1208	140	80	30	**27.55**
21272	N°1209	149	89	30	**39.09**

CAISSETTES BRUNES KIOSK
Brown pastry cases



Code	Numéro	Long. fond mm	Larg. fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21266	N°80 BIS	50	20	15	**15.74**
21267	N°81 BIS	67	23	16	**16.41**
21273	N°82	72	28	20	**17.01**
21274	N°87	100	50	20	**25.35**
21269	N°88	105	40	25	**27.62**
21275	N°90	136	34	26	**34.56**

CAISSETTES VÉRITABLE CRISTAL 45 g
Cristal paper pastry cases



Code	Numéro-Couleur	Ø total à plat mm	Ø fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21355	N° 3 - Brune	57	23	17	**12.37**
21356	N° 4 - Brune	61	25	18	**12.50**
21357	N° 5 - Brune	68	28	20	**13.68**
21365	N° 3 - Verte	57	23	17	**16.80**
21366	N° 3 - Jaune	57	23	17	**16.80**
21367	N° 3 - Rouge	57	23	17	**16.80**





ASSORTIMENT DE CAISSETTES COULEUR
Assorted colored pastry cases

5 couleurs livrées dans un même blister

Fuschia - Vert Anis - Brun - Mandarine - Canari = 200 pièces x 5 couleurs soit 1000 caissettes

Code	Numéro	Dim. total à plat mm	Dim. fond mm	Hauteur mm	€ boite de 1000
21370	10 Bis	Ø 118	Ø 53	32	**39.83**
21373	1201F70	Ø 110	Ø 70	20	**38.23**
21376	1207	Ø 130	Ø 70	30	**44.03**
21380	88	155 x 90	105 x 40	25	**48.43**



DENTELLES NORDIA
DOILY PAPER NORDIA

DENTELLE BLANCHE INGRAISSABLE RONDE
Round doilies grease proof

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22117	16	8	250	**11.07**
22118	18	8	250	**12.21**
22119	20	8	250	**13.41**
22120	22	8	250	**15.41**
22121	24	8	250	**18.01**
22122	26	8	250	**20.88**
22123	28	8	250	**22.35**
22124	30	8	250	**24.28**
22125	32	4	250	**28.15**
22126	34	4	250	**35.98**
22127	36	4	250	**36.96**





DENTELLE BLANCHE INGRAISSABLE RECTANGLE LARGE
Rectangular doilies grease proof

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22138	20 x 30	8	250	**32.76**
22139	25 x 35	4	250	**49.97**
22141	45 x 35	4	250	**61.87**
22142	40 x 50	4	250	**90.86**



DENTELLE OR RONDE
Gold round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22304	17	10	100	**12.48**
22305	19	10	100	**13.19**
22306	21	10	100	**16.47**
22309	28	10	100	**27.58**
22312	34	5	100	**40.77**
22313	36	5	100	**41.60**

DENTELLE OR HARMONY RECTANGLE
Gold rectangular doilies

Code	Dimensions.cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22334	40 x 30	5	100	**81.88**



DENTELLES BLANCHES MF
DOILY PAPER MF





DENTELLE RONDE
Round doilies

Code	Ø cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22600	10	20	250	**3.56**
22601	12	20	250	**3.63**
22602	16	8	250	**4.37**
22603	18	8	250	**4.69**
22604	20	8	250	**6.44**
22605	24	8	250	**7.36**
22606	26	8	250	**7.73**
22607	28	8	250	**8.29**
22608	30	8	250	**9.11**
22609	32	4	250	**10.93**
22610	34	4	250	**11.75**
22611	36	4	250	**12.59**
22613	40	4	250	**15.49**



DENTELLE RECTANGLE
Rectangular doilies

Code	Dim. cm	Carton de	Paquet de	€ Le pqt
22636	35 x 25	8	250	**12.47**
22637	40 x 30	4	250	**16.78**
22638	46 x 36	4	250	**20.29**
22639	50 x 40	4	250	**24.48**



ROULEAUX DE DENTELLE
Roll of doily paper

Code	Désignation	Dimensions	€
22750	Rouleau dentelle à buche - blanche *Lace - edged rolls white*	50 m x 14 cm	**30.87**
22755	Rouleau dentelle à buche- or *Lace - edged rolls gold*	100 m x 14 cm	**81.27**



ROULEAU ALUMINIUM EN BOITE DISTRIBUTRICE - 11 microns
Aluminium for refill in dispenser box

Code	Désignation	Carton de	€ le rouleau
23017	Rouleau de 200 m x 30 cm	6	22.00
23018	Rouleau de 200 m x 45 cm	6	32.15



Boîte distributrice carton

ROULEAU DE FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE
Clingfilm

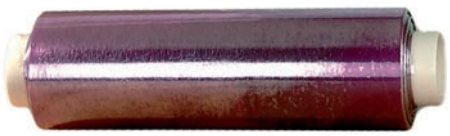
Code	Désignation	Carton de	€ le rouleau
23041	Rouleau de 300 m x 30 cm	6	11.22
23042	Rouleau de 300 m x 45 cm	6	16.87



ROULEAU DE FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE
Clingfilm

23045 - **1 dévidoir plastique + 2 bobines de 500 m x 30 cm** **59.38 €**
23046 - **Recharge de 500 m x 30 cm** **19.30 €**

23047 - **1 dévidoir plastique + 2 bobines de 500 m x 45 cm** **82.25 €**
23048 - **Recharge de 500 m x 45 cm** **29.60 €**



ROULEAU DE FILM ALIMENTAIRE PRÉDÉCOUPÉ
Rouleau de 500 m
Precut clingfilm

Code	Dimensions cm	Carton de	€ le rouleau
23060	30 x 30	4	22.88



DÉVIDOIR INOX POUR FILM ÉTIRABLE
S/steel clingfilm dispenser

Code	Désignation	Dimensions cm	€
23067	Pour film 30 cm	34.5 x 12 x 9.5	128.70
23068	Pour film 45 cm	50.5 x 12 x 9.5	175.50



23080 - **PAPIER CRISTAL BRUN 40 g** **9.08 €**
Brown crystal paper 40 g
Paquet de 50 feuilles, 52 x 35 cm



PAPIER MATELASSÉ IMPRESSION OR
Quilted paper gold printing
Paquet de 15 feuilles, 70 x 50 cm, épaisseur 4 mm

Code	Couleurs	€
23100	Blanc	67.22
23101	Marron	80.12



23315 - **PAPIER KRAFT BRUN POUR EMBALLAGE 72 g** **138.60 €**
Paper kraft brown for packaging
Paquet de 250 feuilles, 100 x 65 cm

EMBALLAGES
WRAPPING



CARRÉ DE PAPIER - Paquet de 1000 feuilles
Métallisé, pour chocolats et bonbons
Metallic paper square for sweets

Format : 8 x 8 cm

Code	Couleurs	€
23125	Or	34.95
23126	Rouge	34.95
23127	Vert	34.95
23128	Fuschia	34.95
23129	Argent	34.95

Format : 10 x 10 cm

Code	Couleurs	€
23136	Or	59.60
23137	Rouge	59.60
23138	Vert	59.60
23139	Fuschia	59.60
23140	Argent	59.60



PARAFFINÉ METALLISÉ, POUR MARRONS GLACÉS
Parafine square for glaced chestnuts

Code	Couleur	Dimensions	€
23156	Or	10 x 10	58.30
23157	Or	12 x 12	86.10
23159	Rouge	10 x 10	58.30



CARRÉ CELLO POUR CARAMEL
Caramel squares

Code	Dim. cm	Paquet de	€
23160	8 x 8	1000	13.84
23161	10 x 10	1000	19.18



23165 - SACHET À RABAT **28.95 €**
Flat bag with flap
Pour tablettes, polypro avec rabat adhésif
180 x 90 mm - Paquet de 500



ENVELOPPE À CAKE PAPIER SULFURISÉ P/1000
Baking paper for cakes

Code	Dim. cm	€	Code	Dim. cm	€
23301	14 x 7 x 6.5	62.67	23303	18 x 7 x 6.5	67.30
23302	16 x 7 x 6.5	62.80	23304	20 x 7 x 6.5	74.05



PORTE BOBINE SUPERPOSABLE MF
Reel holder
Fabrication : inox - Alu
Hauteur 27 cm - largeur 23 cm

Peut être posé sur un comptoir ou fixé au mur.

Code	Pour bobine de	Long	€
23330	27 cm	38 cm	212.02
23331	35 cm	47 cm	227.17
23332	50 cm	63 cm	242.32
23333	65 cm	78 cm	257.46



BOBINEAU DE COMPTOIR KRAFT BLANC 30 g IMPRESSION PPT
Counter reel for packaging

Code	Larg cm	Poids	€
23350	27 -	5.7 kg	35.25



BOBINEAU DE COMPTOIR KRAFT BLANC 40 g IMPRIMÉ
Counter reel for packaging

Code	Larg cm	Poids	€
23370	33 -	8 kg	56.18
23372	50 -	10 kg	80.85



ROULEAU DE FILM POLYPROPYLÈNE
Colored roll of polypropylene
Rouleau de 10 m x 80 cm

Code	Couleurs	€
23400	Or	**9.21**
23401	Argent	**9.21**
23402	Rouge	**9.21**
23403	Bleu	**9.21**
23404	Vert	**9.21**
23405	Mauve	**9.21**



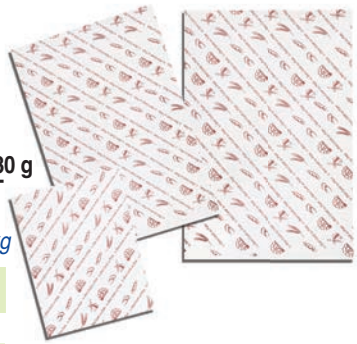
23410 - FEUILLE POLYPROPYLÈNE 100 x 65 cm **5.25 €**
Polypropylene sheet
Paquet de 25 feuilles



23415 - ROULEAU FILM POLYPROPYLÈNE TRANSPARENT
Roll of polypropylene film **27.82 €**
35 microns - 120 m x 80 cm



23420 - DÉROULEUR COUPEUR MS 80 **217.87 €**
Reel cutter
98 x 20 x h 12 cm



MOUSSELINE KRAFT BLANC 30 g IMPRESSION PASSE PARTOUT
Rame de 10 kg
Printed white paper - Ream 10 kg

Code	Format cm	€
23500	30 x 20	**54.38**
23502	40 x 30	**54.38**
23505	60 x 40	**54.38**



MOUSSELINE KRAFT BLANCHI 45 g IMPRIMÉE
Rame de 10 kg
Printed paper for pastries - Ream 10 kg

Code	Format cm	€
23518	40 x 30	**80.85**
23520	50 x 32	**80.85**
23522	60 x 40	**80.85**
23524	65 x 50	**80.85**



MOUSSELINE KRAFT BRUN
Décor 1 couleur, rame de 10 kg
Kraft paper for pastries - Ream 10 kg

Code	Format cm	€
23526	30 x 20	**54.32**
23527	40 x 30	**54.32**
23528	60 x 40	**54.32**



PAPIER BRIOCHE DISPENSER
Paper dispenser / Wrapping bread

Code	Format cm	Désignation	€
23570	27 x 18	P.M. Orange, 500 feuilles	**8.22**



PAPIER KRAFT BRUN EN BOITE DISPENSER
Brown kraft paper

Code	Format cm	Boite de	€
23580	27 x 15	1000 feuilles	**24.75**
23581	35 x 27	500 feuilles	**26.47**



23445 - PAPIER DE CUISSON SILICONÉ 41 g **29.26 €**
Siliconed paper in roll
En rouleau de 200 m x larg. 40 cm soit 3.28 kg



PAPIER SULFURISÉ VÉRITABLE
Paper parchment
Paquet de 15 kg

Code	Dimensions cm	€
23460	32 x 25	**181.20**
23461	65 x 50	**181.20**
23462	100 x 65	**181.20**

Papier d'emballage non autorisé au contact alimentaire



23475 - PAPIER JOURNAL **26.62 €**
White paper wrapping
60 x 40 cm - Rame de 10 kg



23450 - PAPIER DE CUISSON SILICONÉ 60 x 40 cm **44.48 €**
Boîte distributrice de 500 feuilles - Qualité supérieure, 45 g/m²
Baking paper
- Papier sulfurisé et siliconé 2 faces
- Ingraissable - Compatibilité surgélation
- Biodégradable - Recyclable - Compostable



PAPIER DE CUISSON SILICONÉ - 41 g
Boîte distributrice de 500 feuilles
Baking paper

Code	Dimensions	€
23455	60 x 40 cm	**36.12**
23457	53 x 32.5 cm	**34.75**



23465 - PAPIER DE CUISSON MICROPERFORÉ **39.40 €**
59.2 x 39.2 cm - Boite de 200
Microperforated baking paper
- Meilleure cuisson
  Better baking
- Economie d'énergie
  Energy saving
- Cuisson + rapide
  Faster baking



SUPPORT INOX MURAL
pour boite de papier cuisson
Wall rack for baking paper

Code	Dimensions cm	€
23447	45 x 34 x 5 pour papier 53 x 32.5	**105.55**
23448	57 x 43 x 5 pour papier 60 x 40	**117.62**



PAPIER KRAFT BLANC 30 g MOUSSELINE
Rame de 10 kg
White kraft paper - Ream 10 kg

Code	Format cm	€
23490	30 x 20	**46.47**
23492	40 x 30	**46.47**
23494	60 x 40	**46.47**

EMBALLAGES
WRAPPING



23590 - SAC SANDWICHS SPÉCIAL GRILL P/100 **19.06 €**
Kraft brun - qualité papier cuisson
Grill bag
Dimensions : 105 / 20+20 x 320 mm



23602

Ouverture en L



23601

SAC INGRAISSABLE KRAFT BLANC
Paper bag

Code	Dim. cm	Cond	€
23601	170 x 180	2000	**49.47**
23602	120 x 200	1000	**24.55**





SAC CROISSANTS KRAFT BRUN P/1000 impression 2 couleurs
Croissant bags kraft paper

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23630	N°101	17	12	5	**14.77**
23631	N°102	21	12	5	**20.02**
23632	N°103	21	14	7	**22.15**
23633	N°104	27	14	7	**26.80**
23634	N°105	30	17	7	**35.71**
23635	N°106	35	17	7	**44.56**
23638	N°107 - Brioche	35	25	7	**62.25**



SAC CROISSANTS KRAFT BLANCHI, P/1000
Croissant bags

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23650	N°101	14	11	7	**17.86**
23651	N°102	21	11	7	**24.92**
23652	N°103	21	14	8	**27.59**
23653	N°104	25	14	8	**33.34**
23654	N°105	30	16	8	**41.86**
23655	N°106	34	19	8	**51.17**
23675	N°107 - Brioche	34	27	8	**85.84**



24650- CAGETTE CARTON **68.72 €**
Cardboard boxes
Dimensions : 64 x 42 x 9 cm - Le paquet de 50
Destinées au transport des viennoiseries, pâtisseries et produits du traiteur. Empilables



24655 - FEUILLE PATONS PEBD 100 µ **37.12 €**
Covers
Dimensions : 100 x 80 cm - Le paquet de 50
Contact alimentaire - congélation

24656 - HOUSSE POUR PLAQUE PEHD 35 µ **28.45 €**
Covers for sheets
Dimensions : 550 x 780 mm
Le paquet de 100
Contact alimentaire

EMBALLAGES
WRAPPING



SAC KRAFT P/1000
Baguette paper bags

Code	Désignation	Couleur	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23700	Baguette	blanc	50	10	4	**45.82**
23705	Baguette	brun	50	10	4	**41.63**
23715	Pain	blanc	50	12	8	**59.61**
23717	Pain	brun	50	10	6	**51.09**



SAC KRAFT PAIN COUPE 500 G P/2000
Bread bag

Code	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23725	50	14	9	**121.15**



SAC KRAFT BLANCHI POUR PAINS SPECIAUX 40 G P/1000
Bread bag

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23735	PM	30	20	7	**61.38**
23736	GM	39	23	8.5	**72.56**



23750 - SAC FARINE SULFITE KRAFT BLANC ECORNE **85.73 €**
1 kg - 16,5 x 26,5 cm - P / 1000
Flour bag



SAC À PAIN PORTEUR POLY - PAQUET DE 25
Bag for bread with handle
70 µm - Impression PPT

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23890	Baguette - Pains	75	24	4/4	**25.10**



SAC DE REGROUPEMENT KRAFT BRUN 70 G P/100
Kraft bag for bread

Code	Long cm	Larg cm	Souf cm	€
23745	90	30	20	**31.52**



SACHET IMPRIMÉ PAPIER POUR PAIN COUPÉ P/250
Kraft Blanc 40 g
Bread bag paper

Code	Long. cm	Larg. cm	souf. cm	Couleur	€
23800	36	14	3/3	Jaune	**9.31**
23801	49	12	4/4	Marron	**12.34**
23802	36	17	3.5/3.5	Vert	**10.49**
23803	49	17	3.5/3.5	Bleu	**13.92**
23804	60	19	3.5/3.5	Rouge	**18.73**
23805	42	25	3.1/3.1	Beige	**16.63**
23806	49.5	24	5.5/5.5	Violet	**21.69**



23850 - SAC SANDWICH POLYPROPYLÈNE P/500 **34.05 €**
Sandwich bag
35 x 14 cm



23853 - SAC SANDWICH KRAFT BRUN A FENÊTRE P/1000 **33.22 €**
Sandwich bag with window
Impression 1 couleur - 34 x 10 x 4 cm



23855 - SAC SANDWICH CRISTAL P/1000 **41.80 €**
Sandwich bag, grease proof
34 x 9 x 5 cm

EMBALLAGES
WRAPPING



SAC BIOSOURCÉ COMPOSTABLE, LIASSÉ, PERFORÉ
SAC À PAIN COUPÉ
Sliced bread bag

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24600	Jaune	120/50 x 350	2000	200	14.13
24601	marron	120/50 x 450	2000	200	17.86
24602	Vert	160/50 x 350	2000	200	16.72
24603	Bleu	160/50 x 450	2000	200	21.10

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24604	Rouge	160/50 x 600	2000	200	27.70
24605	Beige	230/40 x 420	2000	200	23.60
24606	Violet	230/55 x 500	600	200	30.48

BIODEGRADABLE 100% BIODEGRADABLE



SAC À PAIN COUPÉ 50 microns, LIASSÉ, PERFORÉ, RECYCLABLE
Sliced bread bag

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24610	Jaune	120/50 x 350	1000	200	14.90
24611	marron	120/50 x 450	1000	200	16.82
24612	Vert	160/50 x 350	1000	200	17.13
24613	Bleu	160/50 x 450	1000	200	21.67

Code	Couleur	Dimensions mm	Carton	Paquet	€ le paquet
24614	Rouge	160/50 x 600	1000	200	28.42
24615	Beige	230/40 x 400	1000	200	23.10
24616	Violet	230/55 x 500	1000	200	32.25
24617	Bleu ciel	300/75 x 550	600	200	44.66



SAC POLYPROPYLENE 30 µm ECORNE CARTON DE 2000
Le paquet de 100
Trimmed corner bag

Code	Dimensions mm	€
24750	190 x 100	10.03
24751	225 x 120	12.00
24752	225 x 145	14.58
24753	250 x 160	16.00

SAC CELLOPHANE PLAT ORDINAIRE
Confectionery bag

Code	Dim. mm	Carton de	€ le paquet de 100
24850	70 x 130	2000	5.36
24853	80 x 160	2000	5.95
24856	90 x 180	1000	6.47
24860	100 x 200	1000	7.07
24863	110 x 220	1000	7.70
24866	120 x 240	1000	8.58
24869	140 x 250	1000	9.66
24872	160 x 300	1000	11.31

SAC MULTI-USAGES TRANSPARENT BASSE DENSITÉ NON PERFORÉ - 50 µm
All purpose bag

Code	Dimensions mm	Carton de	€ le paquet de 200
24950	170 x 220	3000	7.75
24951	230 x 310	2000	13.67
24952	300 x 350	1000	19.83
24953	350 x 500	1000	32.32

SACHET NYLON - 25 µm CARTON DE 1000
All purpose bag

Code	Dimensions mm	€ le carton
24916	90 x 18	18.61
24921	100 x 200	21.24
24926	110 x 220	20.27
24931	120 x 240	25.30
24936	140 x 250	25.96
24941	160 x 300	28.72

EMBALLAGES
WRAPPING



SAC CABAS PAPIER KRAFT BRUN
Shopping bag kraft

Code	Gram.	Long cm	Larg cm	Souf cm	Carton de	€ le carton
23821	80	26	31	7/7	250	**56.10**
23822	70	22	28	5/5	250	**58.98**
23823	70	18	22	4/4	300	**44.84**



SAC CABAS PAPIER KRAFT BLANC
Shopping bag white kraft

Code	Long cm	Larg. cm	souf cm	Carton de	€ le carton
23825	26	33	7/7	250	**71.37**
23826	18	22	4/4	300	**57.45**



SAC CABAS KRAFT COULEUR
Shopping bags color kraft

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23828	Or	**21.35**
23829	Argent	**21.35**

Dimensions : 18 x 8 x 22 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23851	Or	**17.00**
23852	Argent	**17.00**



SAC BRETELLE
White plastic bag with handles

Code	Désignation	€
23861	45 x 26 x 6 cm / 50 microns carton 500	**55.47**



SAC CABAS KRAFT COULEUR
Paper shopping bags

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23830	Pivoine	**20.80**
23831	Chocolat	**20.80**
23832	Noir	**20.80**
23833	Rouge	**20.80**

Dimensions : 18 x 8 x 24 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23840	Pivoine	**16.92**
23841	Chocolat	**16.92**
23842	Noir	**16.92**
23843	Rouge	**16.92**



SAC CABAS KRAFT COULEUR
Paper shopping bags

Dimensions : 23 x 12 x 30 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23835	Jaune	**20.80**
23836	Vert anis	**20.80**
23837	Turquoise	**20.80**
23838	Orange	**20.80**
23839	Fuschia	**20.80**

Dimensions : 18 x 8 x 24 cm

Code	Coloris	€ Le paquet de 50
23845	Jaune	**16.92**
23846	Vert anis	**16.92**
23847	Turquoise	**16.92**
23848	Orange	**16.92**
23849	Fuschia	**16.92**





SAC POUR TRANSPORT DES BOITES PÂTISSIÈRE 50 microns
Carrier bags

Code	Dim mm	Carton	Paquet	€ Le paquet
23870	360/150 x 300	400	25	**15.67**
23871	350/150 x 550	500	100	**47.90**

SAC POLYPROPYLÈNE FOND CARTON

POLYPROPYLENE BAGS WITH CARDBOARD BOTTOM



NEUTRE
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25022	100 x 220	16.92
25024	120 x 260	17.20
25026	140 x 305	19.20
25027	170 x 320	24.70
25028	210 x 330	26.17



DENTELLE OR
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25052	100 x 220	20.02
25054	120 x 260	22.25
25056	140 x 305	25.02



SAC VALENTINE
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25100	100 x 220	21.80



ATHENA
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25093	100 x 220	24.23
25094	120 x 260	29.00



BANDELETTES / ARGENT
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25063	100 x 220	24.23
25065	120 x 260	29.00



BANDELETTES / OR
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25070	100 x 220	24.23
25072	120 x 260	29.00
25074	140 x 305	33.63
25076	170 x 320	36.90



POLKA ANIS
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25077	100 x 220	24.23
25078	120 x 260	29.00



Modèles saisonniers sur nos catalogues Pâques & Noël



SAC FOND CARTON
BAGS WITH CARDBOARD BOTTOM



BIODÉGRADABLE

NATURE FLEX
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25030	100 x 220	25.55
25031	120 x 260	28.05



POLYKRAFT ÉCRU
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25102	100 x 220	25.10
25103	120 x 260	29.86
25104	140 x 305	34.62



KRAFT FENETRE
Par 100

Code	Dimensions mm	€
25106	100 x 220	24.40
25107	120 x 260	29.17



SAC STAND UP KRAFT P/200
Avec fenêtre et fermeture zip

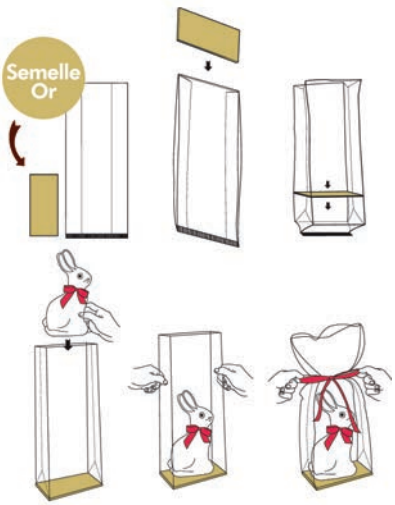
Code	Dimensions mm larg x hauteur + souflet fond	€
25010	130 x 210 + 35	78.20
25012	160 x 240 + 47	89.14
25014	190 x 280 + 43	97.76

SAC PLAT NEUTRE POUR MOULAGE
FAT BAGS FOR MOULDING



SAC FOND RECTANGLE P/100

Code	Dim. mm	€
25000	230 x 570 x 110	48.98
25002	160 x 420 x 80	35.66



Sachet plat, vendu avec semelle or.



VANNERIE POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE WICKER WORK



25800 - CLAIE RONDE 99.80 €
Dimensions : Ø 27 x h 52 cm
Round bread rack



25803 - CLAIE CARRÉE 142.52 €
Dimensions : 40 x 40 x h 50 cm
Square bread rack

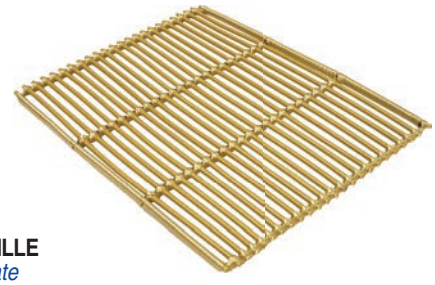


25804 - GRILLE POLYPROPYLÈNE 44.57 €
Dimensions : 60 x 40 x h 4.5 cm
Grate



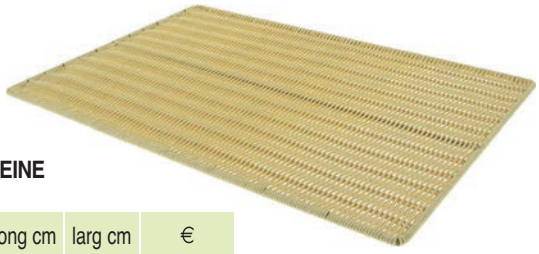
MANNE
Basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25807	40	30	10	27.05
25808	60	40	10	45.52



GRILLE
Grate

Code	Long cm	larg cm	€
25810	41	31	21.43



GRILLE PLEINE
Grate

Code	Long cm	larg cm	€
25812	40	30	19.32
25813	60	40	26.90



GRILLE
Grate

Code	Long cm	larg cm	€
25815	40	30	22.78
25816	60	40	37.93



40200 - CORBEILLE À BAGUETTES 62.42 €
Ø 35 - h 42 cm
Baguette basket



CORBEILLE
Basket

Code	Dimension cm	€
40220	22 x 15 x h 6	4.10
40221	30 x 22 x h 7	5.10
40222	41 x 29 x h 7	9.05
40208	24 x 24 x h 6	5.38



CORBEILLE
Basket

Code	Modèle	Dimension cm	€
40210	Ovale	18 x 12 x h 7	3.54
40211	Ovale	23 x 15 x h 6	3.68
40213	Ovale long	21 x 10 x h 6	3.39
40217	Rond	Ø 20 x h 7	3.68
40218	Rond	Ø 25 x h 7	5.38

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK



CLAIE OSIER RONDE
Round bread rack

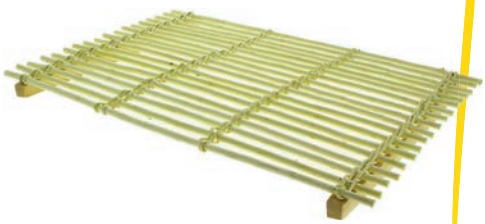
Code	Ø. cm	h cm	€
25850	27	52	**76.63**
25851	35	65	**141.14**



25857 - PRÉSENTOIR OSIER **57.43 €**
Dimensions : 52 x 50 x h 20/11 cm
Square bread rack



25870 - PORTEUSE **69.75 €**
60 x 38 x h 18 cm
Wicker basket



25877 - GRILLE OSIER **29.65 €**
60 x 40 x h 3 cm
Wicker grate



25855 - CLAIE OSIER CARRÉE **148.15 €**
Dimensions : 40 x 40 x h 50 cm
Square bread rack



MANNE OSIER
Wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25860	40	30	10	**29.43**
25861	61	41	11	**55.22**



MANNE OSIER ÉVASÉE, EMPILABLE
Wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25862	40	30	10	**29.62**
25863	60	40	11	**71.22**



MANNE OSIER
Wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25864	40	30	10	**54.20**
25866	60	40	11	**96.95**



25856 - CLAIE OSIER CARRÉE **88.10 €**
Dimensions : 35 x 35 x h 46 cm
Square bread rack



GRILLE OSIER TRESSÉ
Grate

Code	Long. cm	Larg. cm	€
25867	40	30	**21.17**
25868	60	40	**35.07**



25865 - GRILLE OSIER **17.67 €**
40 x 60 cm
Grate



25875 - CORBEILLE **11.42 €**
32 x 32 x h 12 cm
Basket

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK

NOUVEAUTÉS



25871 - CORBEILLE **35.80 €**
40 x 40 x 5 / 10.5 cm
Wicker basket



25872 - CORBEILLE **41.10 €**
54 x 33 x 5 / 10.5 cm
Wicker basket



25874 - PRÉSENTOIR **67.22 €**
54 x 33 x 10 / 21 cm
Wicker basket



PRÉSENTOIR
Wicker basket

Code	Dim. cm	€
25876	34 x 34 x 10 / 21.5	**47.12**
25878	50 x 50 x 10 / 22	**92.40**

CAGETTE PIN NATUREL
PINE WOOD BASKET





CAGETTE PIN NATUREL
Pine wood basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25880	56	36	10	**24.90**
25881	56	36	20	**35.85**
25882	56	36	26	**49.35**



CAGETTE PIN NATUREL
Pine wood basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
25883	37	27	10	**17.55**
25884	37	27	20	**24.30**
25885	37	27	26	**33.00**



25887 - PORTEUSE PIN NATUREL **74.78 €**
35 x 35 x 12.5 / 50 cm
Pine wood basket

BANNETONS
DOUGH BASKETS



BANNETON ROND ENTOILÉ
Round dough basket

Code	Cont. g	Ø cm	h cm	€
26010	500	21	9	**65.13**
26011	1000	24	10	**69.91**
26012	1500	27.5	11	**76.57**
26013	2000	29	12	**82.56**
26014	3000	32	13	**95.41**
26015	4000	34	14	**103.42**
26016	6000	41	16	**127.30**



BANNETON ROND : Toilé lin,
Round dough basket

Code	Cont. g	Ø cm	h cm	€
25950	500	21	9	**27.35**
25951	1000	24	10	**30.43**
25952	1500	27	11	**33.47**
25953	2000	29	12	**38.41**
25954	2500	31	12.5	**45.45**
25955	3000	33	13	**47.14**



BANNETON MOULE BIE
Country bread basket

Code	Désignation	Cont. g	Dim. cm	€
26028	Rond	500	Ø 20	**22.74**
26023	Rond	750	Ø 22	**23.79**
26024	Rond	1000	Ø 24	**25.32**
26027	Rond	1500	Ø 26	**29.15**
26031	Ovale	250	21 x 16	**21.54**
26029	Ovale	500	23 x 16	**22.56**
26030	Ovale	750	26 x 17	**25.72**
26032	Ovale	1000	29 x 17	**28.98**
26033	Long	500	25 x 14	**23.66**
26034	Long	750	28 x 15	**25.36**
26035	Long	1000	33 x 17	**28.79**
26036	Long	1500	39 x 17	**33.00**
26037	Long	2000	44 x 17	**37.08**



BANNETON COURONNE ENTOILÉ
Round dough basket in a ring

Code	Cont. g	Ø cm	Larg. cm	€
26020	500	26	7	**104.45**
26021	750	30	7.5	**107.05**
26022	1500	36	8.5	**124.99**



BANNETON COURONNE : Toilé lin
Round dough basket in a ring

Code	Cont. g	Ø cm	h cm	€
25960	500	26	7	**38.86**
25961	750	30	7.5	**42.93**
25962	1000	33	8	**47.22**



BANNETON LONG ENTOILÉ
Long dough basket

Code	Cont. g	Long. cm	h cm	€
26000	1000	80	6	**119.68**
26003	500	60	5	**88.34**
26004	500	80	4	**105.18**
26007	2000	60	10	**121.58**





BANNETON AÉRÉ POLYPROPYLÈNE
Polypropylene aeration bread baskets
L'aération favorise la pousse de la pâte.

Code	Couleur	Forme	Cont. g	Dimensions cm	€
25900	Vert	Rectangulaire	500	12 x 27	**5.60**
25901	Orange	Rectangulaire	1000	13 x 35	**7.80**
25902	Bleu	Rectangulaire	1500	14 x 42	**8.35**
25905	Vert	Ronde	500	19	**4.90**
25906	Orange	Ronde	1000	22	**6.35**
25907	Bleu	Ronde	1500	25	**7.63**

VANNERIE OSIER PLEIN
WICKER WORK



CLAIE OSIER
Wicker bread rack

Code	Ø cm	h cm	€
25970	30	50	108.50
25973	40	60	159.74
25975	40	70	165.99
25977	40	80	186.76
25978	45	82	199.21



25990 - PANIER À DÉFOURNER INCLINABLE 356.22 €
60 x 50 x h 80 cm avec roulettes
Oval wicker basket

VANNERIE FRANÇAISE
FRENCH WICKER WORK



MADE IN FRANCE



CLAIE OSIER
Wicker bread rack

Code	Ø cm	h cm	€
26038	20	50	128.27
26039	30	50	151.92
26040	25	60	145.02
26045	35	60	189.39
26046	35	70	214.14
26047	35	80	228.29

Code	Ø cm	h cm	€
26052	40	70	247.86
26053	40	80	261.07
26054	40	90	276.16
26060	45	80	307.59



GRILLE OSIER
Wicker grate

Code	Long. cm	Larg. cm	€
26080	60	40	65.02
26081	40	30	49.12



MANNE OSIER
Large wicker basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26071	43	27	12	108.24
26072	48	30	12	126.46
26073	53	33	13	149.09
26074	58	34	13	181.66

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26075	63	38	14	210.38
26076	68	42	14	234.34
26077	74	48	15	263.02
26078	79	49	15	278.46



CLAIE OSIER CARRÉE
Wicker bread rack

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26065	40	40	80	379.38

VANNERIE FRANÇAISE
FRENCH WICKER WORK

MADE IN FRANCE

ARTICLES SUR COMMANDE UNIQUEMENT
DÉLAI 3 SEMAINES ENVIRON
NI REPRIS - NI ÉCHANGÉS



PLATEAU RECTANGULAIRE SANS POIGNÉE
Rectangular wicker tray

Code	Long. cm	Larg. cm	€
26195	40	25	84.84
26196	45	29	90.13
26197	50	37	104.12
26198	60	40	123.54



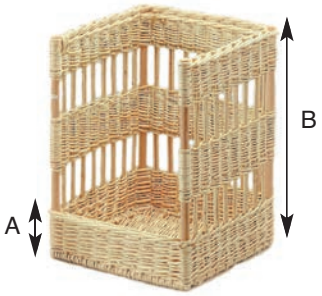
BAC DIVISEUSE
Wicker tray

Code	Désignation	Ø cm	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
26201	Rectangulaire	-	47	35	13	202.93
26202	Carré	-	50	50	13	238.75
26207	Rond	50	-	-	13	190.32



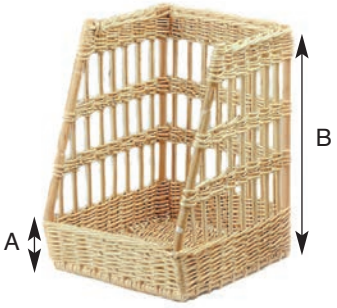
CORBEILLE VIENNOISERIE
Wicker viennese bread basket

Code	Long. cm	Larg. cm	h A cm	h B cm	€
26345	30	45	10	20	144.47
26346	30	50	10	20	149.96
26347	30	55	10	20	164.81
26348	30	60	10	20	174.54
26349	40	44	10	20	158.57
26350	40	54	10	20	181.51
26351	43	50	10	20	186.86
26352	43	60	10	20	213.06
26353	50	50	10	20	192.52
26354	59	50	10	20	204.66



PRÉSENTOIR PAIN DEBOUT
Wicker french bread display shelf

Code	L cm	l cm	h A cm	h B cm	€
26210	40	40	10	50	261.18
26211	50	50	14	65	346.59
26212	50	59	14	70	395.82
26213	59	50	14	70	371.03



PRÉSENTOIR INCLINÉ PAIN DEBOUT
Wicker french bread display shelf

Code	L cm	l cm	h A cm	h B cm	€
26218	50	50	14	65	346.90



PANIER À DÉFOURNER RECTANGULAIRE
Roulettes en option
Rectangular wicker basket

Code	L. cm	l. cm	h cm	€
26372	60	40	60	542.08
26373	70	45	65	572.15



CORBEILLE RONDE À DÉFOURNER
Round wicker basket

Code	Ø cm	h cm	€
26238	50	70	352.06

26375 - **4 ROUES PIVOTANTES** 77.66 €
Wheels for Wicker bascket
Ø 6 cm - haut 10 cm



26380 - **CORBEILLE PARENTHÈSE** 154.92 €
Wicker basket for bread
45 x 24 x 15 x 50 cm

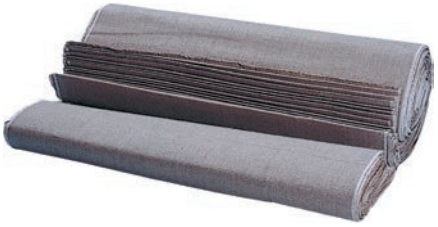


26382 - **PRÉSENTOIR PAIN INCLINÉ** 210.91 €
Wicker french bread display shelf
40 x 40 x 50 cm



26383 - **PANIER À DÉFOURNER OVALE avec roulettes** 437.38 €
Oval wicker basket
L 65 cm x P 50 cm intérieur

TOILES À COUCHE
LINEN ROLL

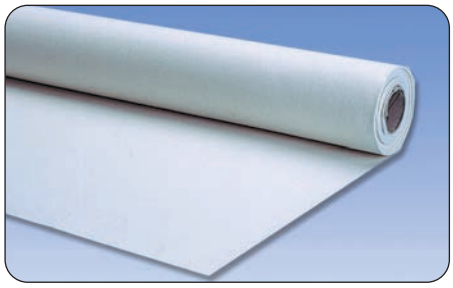


TOILE À COUCHE 100% LIN
Rouleau de 20 m
Brossage et sechage régulier, éviter le lavage.
Dough fermentation cloth 100% linen

Code	largeur en cm	€ le mètre
26610	40	**6.55**
26611	45	**7.22**
26612	50	**7.72**
26613	55	**7.90**
26614	60	**7.95**
26615	65	**8.80**
26616	70	**8.90**
26617	75	**9.52**
26618	80	**10.20**
26619	90	**10.95**







26600 - **FEUTRE, épaisseur 2 mm, larg 90 cm** **56.82 €**
le mètre
Felt

COUCHE OURLÉE LIN
Dough fermentation hemmed linen

Code	Dimensions en cm	€
26623	260 x 80	**28.50**
26624	230 x 70	**26.82**
26625	170 x 70	**21.72**
26626	200 x 65	**23.65**
26627	230 x 65	**24.95**
26628	230 x 60	**24.05**
26629	200 x 60	**22.65**



TAPIS DE FAÇONNAGE
Shaping mats

Code	Dimensions en cm	€
26631	60 x 40	**34.17**
26632	60 x 50	**45.46**
26633	70 x 50	**53.06**
26634	80 x 50	**61.03**
26635	90 x 50	**68.69**

Tapis de façonnage
- Tapis de façonnage en laine foulée avec sous-face siliconée, le pâton ne colle pas.
- Façonnage facilité, fini la farine partout...
- Dos siliconé adhérence au plan de travail
- Nettoyage facile - Toile fine et souple

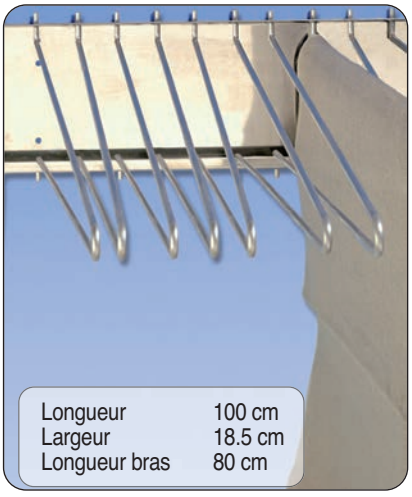
Shaping mats
- *Cloth of shaping out of wool treaded with siliconized underside, the dough does not stick to the cloth.*
- *Easy shaping, finish the flour everywhere*
- *Siliconized backing adheres to the work surface*
- *Easy to clean - Fine and soft cloth*



26603 - **TOILE BANNETON 100% LIN** **50.75 €**
Larg 140 cm, les 2 mètres
Linen roll for dough basket



26638 - **PELOTE DE FICELLE À BANNETON** **8.92 €**
100 g
String ball for dough basket



26630 - **SÉCHOIR À COUCHE INOX** **344.80 €**
Drying rack for linen liners

- Support mural en acier inoxydable équipé de 20 barres sur pivot.
- Facilite le séchage des couches dans un minimum d'encombrement.
- Les barres se rabattent de part et d'autre du support afin de libérer l'espace et faciliter l'étendage.



27495 - SUPPORT INOX INCLINE POUR PANIER A PAIN 68.06 €
Bread basket holder
Indispensable pour défourner



MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE
Bread basket plastic
27497 - PM, 150 l, 66,1 x 46,5 x 70 cm 110.62 €
27498 - GM, 180 l, 66,1 x 46,5 x 83 cm 126.42 €



MANNE A PAIN GERBABLE
Bread basket plastic
27500 - PM, 150 l, chocolat - 65.5 x 45.5 x 63 cm 21174 88.62 €



27499 - MANNE À PAIN 120 L 86.88 €
64 x 45 x 55.5 cm
Bread basket plastic



27505 - MANNE A PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE 36.12 €
Bread basket plastic
- 70 l - 60 x 40 x 40 cm - fond et parois ajourés
- Spécialement conçue pour les pains courts



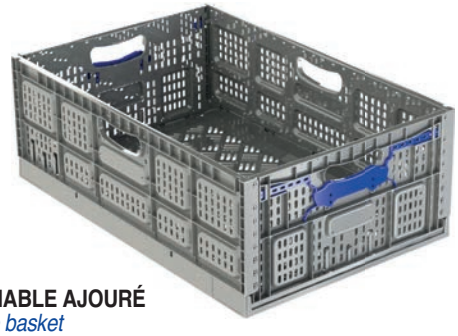
27507 - SOCLE ROULANT 60 x 40 cm 62.00 €
Trolley
- Cadre en ABS - charge maxi 250 kg
- 4 roulettes pivotantes Ø 10 cm
- Pour caisses gerbables 60 x 40 cm



27509 - SOCLE ROULANT 60 x 40 cm 68.20 €
Trolley for bread basket
- Norme Europe et pour manne à pain
- charge maxi 180 kg



27511 - SOCLE ROULANT 6 ROUES - 60 x 40 cm 54.44 €
Trolley
- Pivote sur les 2 roues centrales pour tourner
- Conception permettant de franchir facilement les seuils
- Roues Ø 10 cm fixes - charge maxi 250 kg



BAC PLIABLE AJOURÉ
Foldable basket

Code	Dim. cm	L	€
27513	60 x 40 x 22.9	47	33.69



BAC GERBABLE
Plastic basket
Dimensions : 60 x 40 x 23,5 cm - 45 l
27514 - Fond et parois pleins 21045 **27.78 €**
27516 - Fond et parois ajourés 2A044 **24.95 €**



BAC GERBABLE
Plastic basket
Dimensions : 60 x 40 x 31,9 cm - 60 l
27518 - Fond et parois pleins 21060 **34.30 €**
27520 - Fond plein, parois ajourées 21061 **30.10 €**



BAC GERBABLE
Plastic basket
Dimensions : 60 x 40 x 41,2 cm - 75 l
27522 - Fond et parois pleins 20085 **46.15 €**
27524 - Fond plein, parois ajourées 20086 **47.74 €**



27528 - BAC GERBABLE **21.33 €**
Plastic basket
- Dimensions : 40 x 30 x 32 cm - 30 l
- Fond et parois pleins 21030



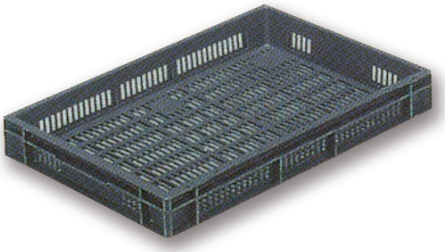
COUVERCLE ENCASTRABLE POUR BACS
Plastic lid for basket
27530 - 60 x 40 cm 61060 **16.90 €**
27532 - 40 x 30 cm 61020 **9.35 €**



27540 - BAC ALLEGE EMBOITABLE ET GERBABLE "RA 1120" **9.90 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 40 x 12 cm 20 l



27541 - CAISSE À VIENNOISERIE **15.82 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 38 x 15.5 cm - 28 l
- Emboitable, gerbable



27542 - BAC GERBABLE PATISSERIE **15.73 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 40 x 7,3 cm - 12 l - 21014



27545 - BAC GERBABLE GRIS **18.68 €**
Plastic basket
- Dimensions : 60 x 40 x 12 cm - 20 l - 20019



27546 - CAISSE AJOURÉE EMPILABLE **15.47 €**
Plastic basket
- Dimensions : 59 x 38.5 x 12 cm - 22 l

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



27547 - CAGETTE AJOURÉE PLASTIQUE EMPILABLE / GERBABLE **20.82 €**
Staking plastic basket
- Dimensions : 59,3 x 38,8 x 15,5 cm - 28 l



MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST G.M.
Large stacking plastic basket
Dimensions : 57 x 38 x 10 cm - 20 l

27555 - Ajourée blanche **20.90 €**
27558 - Non ajourée, blanche **24.68 €**



MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST P.M.
Small stacking plastic basket
Dimensions : 50 x 30 x 8 cm - 12 l

27560 - Ajourée blanche **15.31 €**
27563 - Non ajourée blanche **16.89 €**



27565 - JEU DE 4 PIEDS POUR MANNE PLASTIQUE SUPERPOSABLE CAGIPLAST, h 10 cm **5.40€**
4 feet for plastic basket



BAC EMBOITABLE GERBABLE
Plastic basket

Code	Dimensions cm	L	€
27600	60 x 40 x h 18.7	35	**25.41**
27602	60 x 40 x h 23.2	45	**30.15**



CAISSE À PÂTONS PEHD GN 1/1
Plastic box for dough

Code	Dimensions cm	L	€
27654	53 x 32.5 x h 9	12	**13.55**
27655	Couvercle 53 x 32.5		**12.12**

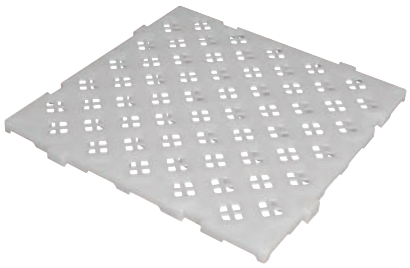


CAISSE À PÂTONS PEHD
Plastic box for dough

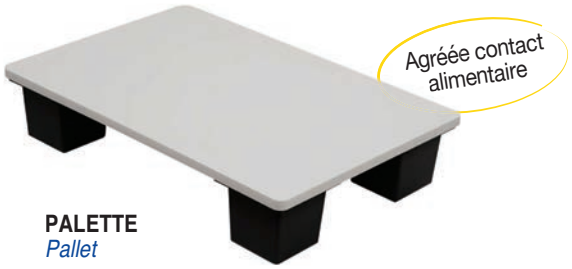
Code	Dimensions cm	L	€
27658	60 x 40 x h 13	23	**18.47**
27660	60 x 40 x h 9	15	**14.32**
27661	60 x 40 x h 5,5	9	**13.87**
27659	Couvercle 60 x 40		**13.27**
27650	40 x 30 x h 10	9	**11.27**
27651	Couvercle 40 x 30		**11.17**



27662 - BAC EMBOITABLE GERBABLE **33.10 €**
Plastic basket
- Fond perforé, parois ajourées
- Dimensions : 60 x 40 x 24,4 cm - 45 l



27663 - CAILLEBOTIS CLIPSABLE **18.15 €**
Grating
- 50 x 50 x h 2.2 cm
- Spécial zone de stockage, isolant et antidérapant, résistant, nettoyage facile.



PALETTE
Pallet

Code	Dim. cm	€
27664	60 x 40 x h 11.7	**69.00**
27676	80 x 60 x h 11.7	**88.00**

Charge maxi 600 kg



27665 - **PÂTIÈRE PLASTIQUE 170 LITRES** **348.00 €**
Dough container
- Dimensions : 93 x 66.5 x 41.5 cm

27666 - **COUVERCLE** **205.80 €**

27667 - **CHARIOT Tube acier, peinture epoxy** **677.10 €**



27668 - **CUVE HEMISPHERIQUE PLASTIQUE 117 L** **319.83 €**
Plastic container
- Dimensions : Ø 63 cm - h 69 cm
- Spécialement conçue pour pétrir, mixer, mélanger
- Vendue avec roulettes et couvercle



27669 - **BAC RECTANGULAIRE À INGRÉDIENTS PLASTIQUE 120 L** **213.00 €**
Plastic container
- Dimensions : 75 x 40 x 71 cm
- Vendue avec roulettes et couvercle



BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
Plastic container

27670 - **60 L Ø 38, h 60 cm** **201.42 €**
27671 - **90 L Ø 46.5, h 63 cm** **248.58 €**
27672 - **SOCLE ROULANT P/BAC 60L** **129.90 €**
27673 - **SOCLE ROULANT P/BAC 90L** **135.13 €**



27675 - **BAC À INGRÉDIENT 100 L** **268.76 €**
Plastic container
- Dimensions : 71 x 41 x 71 cm



BAC À INGRÉDIENTS ROND AVEC COUVERCLE PLASTIQUE
Round container

27680 - **75 LITRES Ø 46, h 65 cm** **42.76 €**
27682 - **100 LITRES Ø 53, h 67 cm** **53.74 €**



27685 - **FUT PLASTIQUE 50 LITRES** **45.80 €**
Round container
- Dimensions : Ø 33.5 x h 53.8 cm
- Avec couvercle coiffant



27688 - **CONTENEUR PLASTIQUE 75L AVEC COUVERCLE** **84.60 €**
Plastic Container
- Dimensions : Ø 50 x h 40 cm

MADE IN FRANCE

15L
Capacité
12 Kg farine

40L
Capacité
25 Kg farine



CONTENEURS À INGRÉDIENTS 15L & 40L

- Modulables
- Permet de stocker facilement ingrédients et farines
- Le système d'ouverture du couvercle permet d'avoir les mains libres pour se servir
- Gain de place : empilable dans un minimum d'espace

Containers for ingredients 15L & 40L

- *Innovative concept, modulable*
- *The container allows you to store easy your ingredients & flours*
- *The opening system of the lids allows you to have your hands free*
- *Space saving: stackable in a minimum space*







CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 40 L
Container 40 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
27695	Bac seul / *Container only*	45 x 61 x 45	**37.32**
27696	Couvercle seul / *Lid only*		**25.11**



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 15 L
Container 15 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
27700	Bac seul / *Container only*	44 x 40 x 28	**18.26**
27701	Couvercle seul / *Lid only*		**14.68**

CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 40 L
Container 40 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
50272	Bac seul / *Container only*	45 x 61 x 45	**48.52**
50273	Couvercle seul / *Lid only*		**31.48**

Identifiez votre production avec les produits dédiés au bio

GAMME Bio



CONTENEUR UNIVERSEL POLYPROPYLÈNE 15 L
Container 15 L

Code	Désignation	Dim. cm	€
50270	Bac seul / *Container only*	44 x 40 x 28	**22.12**
50271	Couvercle seul / *Lid only*		**18.86**



27698 - SOCLE ROULANT **72.32 €**
Pour bacs 40 L réf. : 27695 - 50272
Trolley for containers 40 L



27678 - BAC À INGRÉDIENT 80 L **104.37 €**

Sans couvercle, 66 x 40 x h 62 cm

Plastic container

Le bac à ingrédients 80 L garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle en option).

- 4 roues (Ø 50 mm) en PA avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention.
- Le couvercle, en option, s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres.



Composition : 1 bac 80 L - 2 Bacs 40 L - 3 couvercles

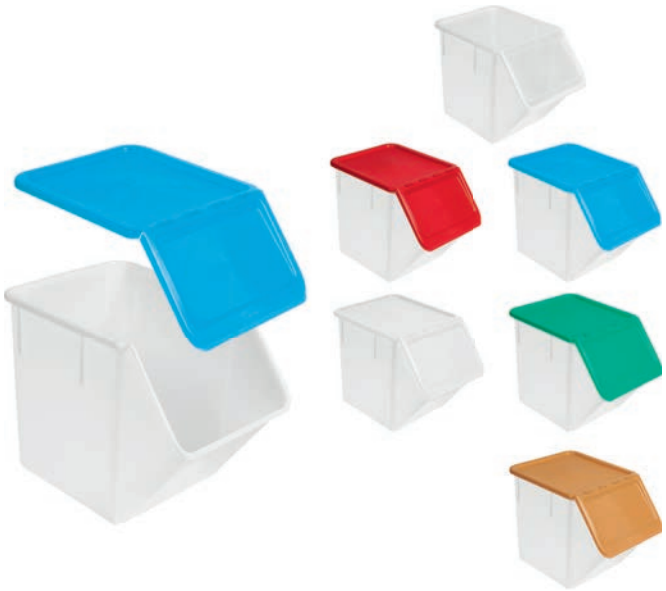
27705 - BAC À INGRÉDIENT 40 L **27.64 €**

Sans couvercle, 58 x 40 x h 44 cm

Plastic container

Bac à ingrédients idéal pour stocker la farine et tout type d'ingrédients. Parfait en bac de distribution vrac alimentaire. Grande facilité d'accès au contenu grâce au couvercle qui tient en position ouverte. Le bac supérieur permet de bloquer le couvercle et de garder les mains libres pour accéder au contenu.

- Une capacité d'environ 25 kg (selon la densité des produits
- Bac empilable (avec couvercle) pour une utilisation optimale : facilite le travail à hauteur d'homme et permet de gagner de la place.



COUVERCLE

Lid

Code	Coloris	€
27706	Transparent / *Transparent*	19.77
27707	Bleu / *Blue*	19.77
27708	Rouge / *Red*	19.77
27709	Vert / *Green*	19.77
27710	Beige / *Beige*	19.77

MANUTENTION ET STOCKAGE
HANDLING AND STORAGE



CONTENEUR ROND"BRUTE"
Round container
En plastique résistant aux chocs

27690 - CONTENEUR SEUL 78.20 €
Ø 49.5 cm - h 58 cm - Cont. 76 L

27691 - COUVERCLE SEUL 18.37 €
Ø 50 cm

27692 - SOCLE ROULANT 121.67 €
Round trolley



27694 - SOCLE ROULANT 5 ROUES 90.23 €
Compatible avec bac 27690 et fût 27685
Round Trolley



27720 - CHARIOT MULTI-FONCTION 409.23 €
Dim : 97 x 59 x 101.5 cm
Multi-function trolley

- Structure tube carré en aluminium, spécial anti-corrosion.
- Clayettes en polyéthylène.
- Charge maxi 150 kg



DIABLE A SAC
Roue caoutchouc - bavette repliable - charge maxi 300 kg
Hand truck

Code	Désignation	€
27750	Roues pleines Ø 20 cm	535.00
27753	Roues gonflables Ø 26 cm	549.50

Charge maxi 50 Kg



PANIER PLIANT TUBE ET FIL CHROMÉ
collapsible basket on wheels

Code	Long. cm	Larg. cm	h cm	€
27740	60	50	77	365.85
27741	70	50	77	390.57
27742	90	50	77	425.18



27755 - CHARIOT DE MANUTENTION 383.05 €
Roues Ø 12 cm - 80 x 46 cm
Truck

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS

- En polyéthylène de qualité alimentaire.
- Double paroi isolée sans CFC.
- Idéal pour le transport et le stockage.
- Extrêmement robuste, angles renforcés.
- Empilable.
- Manipulation confortable grâce aux poignées rondes et escamotables.
- Passage au lave-vaisselle possible.
- Parfaitement étanche.
- Conservation optimale des aliments en liaison chaude et froide.
- Résiste à des températures de -40°C à +100°C.
- En liaison chaude perte de 1.5°C par heure.
- En liaison froide perte de 0.5°C par heure.

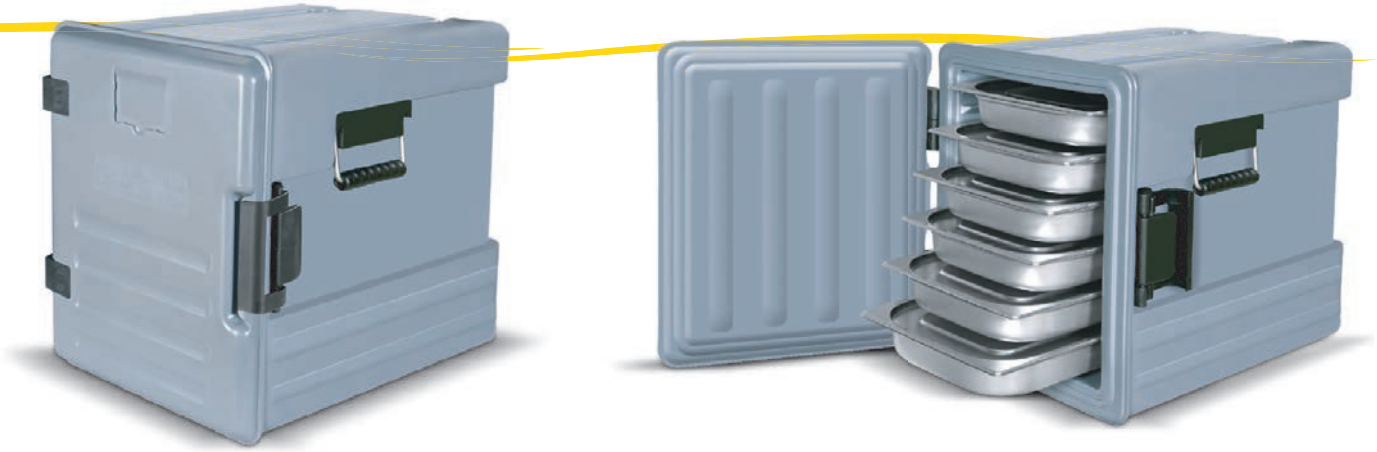
- *In food-grade polyethylene.*
- *Double insulated wall without CFC.*
- *Ideal for the transport and storage.*
- *Extremely robust, reinforced corners.*
- *Stackable .*
- *Comfortable handling due to round and retractable handles.*
- *Dishwasher proof possible.*
- *Completely tight closure.*
- *Optimal food conservation hot and cold link.*
- *Temperature of -40°C to +100°C.*
- *In hot line loss of 1.5°C per hour.*
- *In cold connection loss 0.5°C per hour.*



27980 - CONTAINER ISOTHERME 60 x 40 cm **508.30 €**
Insulated box 60 x 40 cm

- **Capacité totale :** 150 litres - 10 niveaux.
- Porte amovible avec verrou de châssis moulé.
- Avec support de carte d'insertion.
- **Dimensions :**
  Extérieures : 52 x 70 x 67 cm
  Intérieures : 41 x 61 x 55 cm
  Espace : 5 cm
- **Poids :** 14 kg

- ***Totale capacity:*** *150 liters - 10 levels*
- *Cast frame with removable door lock*
- *With the insertion card holder*
- ***Dimensions:***
  External: 52 x 70 x 67 cm
  Interior: 41 x 61 x 55 cm
- ***Weight:*** *14 kg*



27984 - CONTAINER ISOTHERME GASTRO 1/1 **262.24 €**
Insulated box gastronorm 1/1

- **Capacité totale :** 83 litres - 12 niveaux.
- Avec support de carte d'insertion.
- **Dimensions :**
  Extérieures : 45 x 62.2 x 57.5 cm
  Intérieures : 33.3 x 54 x 46 cm
- **Poids :** 11 kg

- ***Totale capacity:*** *83 liters - 12 levels*
- *With the insertion card holder*
- ***Dimensions:***
  External: 45 x 62.2 x 57.5 cm
  Interior: 33.3 x 54 x 46 cm
- ***Weight:*** *11 kg*

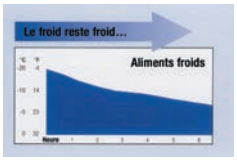


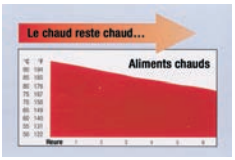
27988 - SOCLE ROULEUR INOX **328.90 €**
S/Steel trolley base

- Dimensions : 50 x 55 x 17 cm
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
  4 wheels, 2 with brakes
- Pour réf. : 27980 et 27984

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS

- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à +120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.





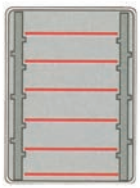




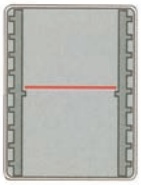
4 étages
Espace = 12,5 cm



6 étages
Espace = 8,5 cm



2 étages
Espace = 26,5 cm



10 étages
Espace = 5 cm



BOX COMBI 60 x 40 cm
Insulated box combi 60 x 40 cm

Parois latérales interchangeables, réversibles. Avec languettes 3/5 ou 1/9. Il suffit de retirer les parois latérales les retourner et les remettre en place. Box empilable même empilé, ouverture et fermeture facile.

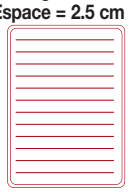
Dim. intérieures : 62 x 40,5 cm
Dim. extérieures : 70 x 58 cm

Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g
51	62	6400

Code	Désignation	€
28000	Box 4 ou 6 étages	**369.75**
28002	Box 2 ou 10 étages	**369.75**



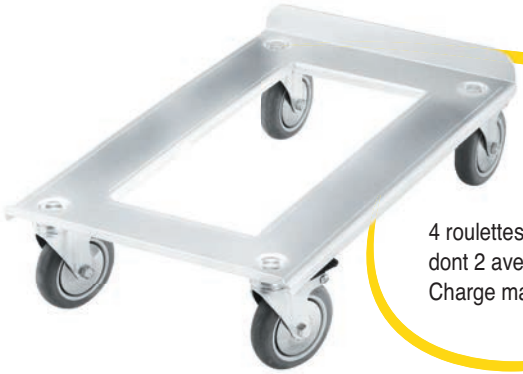
13 étages
Espace = 2.5 cm



BOX COMBI GASTRO 1/1
Insulated box combi gastro 1/1
Chargement frontal pour bacs et plateaux.
Prévu pour un chargement maxi de 2 bacs GN 1/1 Ht 20 cm.
Box empilable, même empilé ouverture et fermeture facile.

Dim. intérieures : 53.5 x 33 cm
Dim. extérieures : 63 x 50 cm

Code	Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	Poids g	€
28010	47	58.5	3100	**287.25**



4 roulettes pivotantes,
dont 2 avec freins.
Charge maxi 100 kg

28004 - CHARIOT POUR BOX COMBI 60 x 40 cm **211.28 €**
Dolly box combi 60 x 40 cm
Pour réf : 28000 et 28002

28012 - CHARIOT POUR BOX COMBI GASTRO **174.78 €**
Dolly GN 1/1
Pour réf : 28010



- Incassable en polypropylène, léger, robuste et durable. Résistant aux chocs, garantie longue durée, s'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme.
- Excellentes conditions d'isolation pour tous produits alimentaires y compris les produits congelés. Utilisable de -40 à +120°C.
- Conforme aux normes d'hygiène HACCP, idéal pour les produits alimentaires.
- Neutre, ne prend pas les odeurs. Nettoyage à l'eau chaude. Résistant au lave vaisselle et recyclable à 100%.

28009 - BOX COMBI JUNIOR 60 x 40 cm **222.05 €**
Insulated container, box combi junior 60 x 40 cm
Container isotherme
Entrée 60 cm, 3 étages de 5.5 cm
Porte frontale basculante
Dim. intérieures : 60.5 x 40.5 x 32.5 cm
Dim. extérieures : 68 x 49 x 40.5 cm

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS



BOX EMPILABLE 60 x 40 cm
Avec couvercle
Insulated container stackable + 1 lid 60 x 40 cm
Dim. intérieures : 62.5 x 42.5 cm
Dim. extérieures : 68.5 x 48.5 cm

Code	Haut cm	€
28020	12	63.18
28022	16	67.55
28025	20	70.63
28026	26	77.98
28028	30	84.20



28006 - CHARIOT PORTE BOX 191.03 €
Dolly for box stackable
(pour box empilable40 x 60 cm)
Alu/matière plastique avec 2 roulettes pivotantes, flexible,
Dimensions 69 x 49 x 16 cm, poids 3300 g.

BOX GASTRO 1/1
Avec couvercle
Insulated container gastro 1/1 + 1 lid
Dim. intérieures : 53,5 x 34 cm
Dim. extérieures : 60 x 40 cm

Code	Haut cm	€
28035	12	47.75
28036	17	53.98
28038	22	55.90
28039	27	67.78





28015 - CHARIOT PORTE BOX 109.30 €
Dolly for box gastro 1/1
(pour box empilable Gastronorm 1/1)
Avec 2 roulettes pivotantes, très stable,
Dimensions 60 x 40 x 11 cm, poids 2650 g.



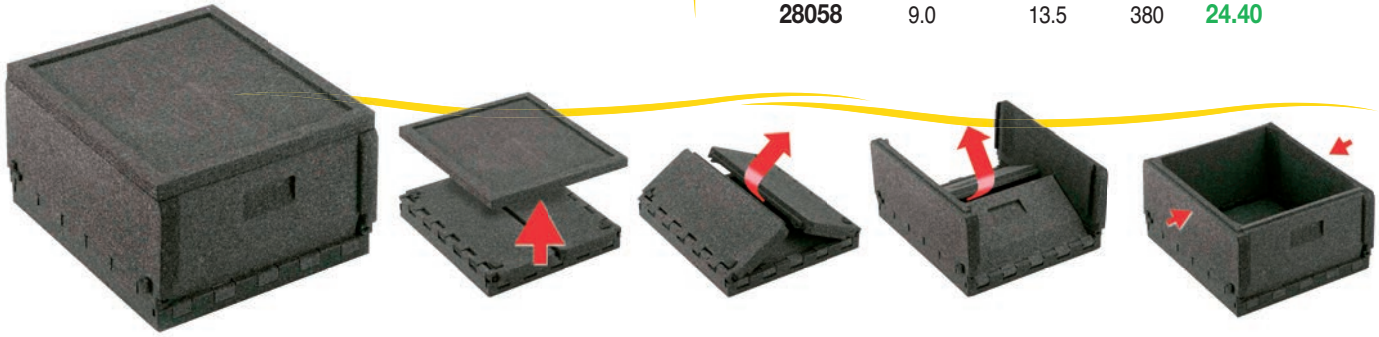
BOX PIZZA AVEC COUVERCLE
Insulated box pizza + 1 lid
Pour pizza, pâtes, salades, vins ou tartes.
Dim. intérieures : 35 x 35 cm
Dim. extérieures : 41 x 41 cm

Code	Hauteur utile cm	Hauteur totale cm	€
28050	10	16	40.58
28051	17.5	23.5	47.08
28052	26.5	32.5	52.93
28053	30.5	36.5	59.35
28054	34	40	64.05



BOX HOT & COOL
Insulated box hot & cool
Dim. intérieures : 32 x 24 cm
Dim. extérieures : 36 x 35 cm

Code	Haut utile cm	Haut totale cm	Poids g	€
28058	9.0	13.5	380	24.40



28116 - BOX PLIABLE AVEC COUVERCLE 110.83 €
Insulated box foldable with lid
Dim. extérieures box ouvert : 71 x 49 x 34 cm - Dim. extérieures box plié : 71 x 49 x 12 cm

CONTENEURS ISOTHERMES
INSULATED CONTAINERS









Les avantages

La boîte et le couvercle sont disponibles séparément
- **Flexibilité maximale**

Box and lid are separately available
- ***Highest flexibility***

Il suffit d'inverser une boîte pour obtenir plus de hauteur intérieure
- **Hauteur utilisable selon les besoins**

Just invert one box to get more inside height
- ***Usable height as needed***

Les boîtes sont empilables ; la boîte du haut peut servir de couvercle pour celle du bas
- **Empilage facile**

Boxes are stackable, the above one is the lid for the one below
- ***Comfortable stacking***

Seule la boîte supérieure est munie d'un couvercle séparé
- **Un seul couvercle pour toutes les boîtes**

Only the top box is closed by separate lid
- ***One for all***



BOX EMPILABLE POLYPROPYLÈNE
Insulated box
Dim intérieures : 36.5 x 26.5 x 8.3 cm
Dim extérieures : 40 x 30 x 11 cm

Code	Désignation	Poids g	€
28120	Box seul	172	**25.80**
28121	Couvercle 40 x 30 x 2 cm	116	**12.30**



SAC ISOTHERME
INSULATED BAG









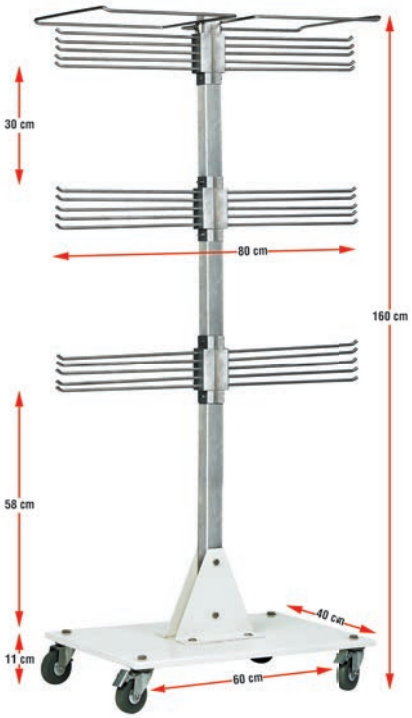


28150 - SAC ISOTHERME **121.10 €**
Insulated bag
Dim intérieures : 37 x 39 x 37 cm
Dim extérieures : 42 x 42 x 42 cm

- Matériau : polyester, revêtement en vinyle
- Avec séparateur intérieur qui peut être placé de manière flexible pour le transport du chaud et du froid
- Bandes réfléchissantes et poignées de transport (non réglables)
- Un sac séparé à l'extérieur du sac à dos pour les boissons fraiches, capacité 2 bouteilles x 2 litres maximum
- Pochette transparente et imperméable pour les bons de livraison, fermetures éclair robustes et étanches
- Rembourrage dorsal confortable
- Peut être plié pour économiser de l'espace de stockage
- Nettoyage : essuyer à l'aide d'une éponge et de l'eau chaude

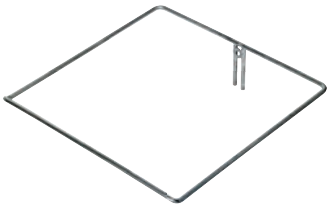
- *Material: polyester, party vinyl coating*
- *With inside seperator which can be placed flexible for hot and cold transportation*
- *Wide, comfortable and adjustable shoulder straps*
- *Refletive strips and carrying handles (not adjustable)*

SUPPORT CERCLES MOBILE
RING HOLDER ON WHEELS



- Capacité environ 200 formes inox. Peut également servir à ranger les ustensiles : fouets, passe sauce, louches...
- Support très robuste en tube et fil inox, socle alu peinture epoxy avec 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
- Permet de suspendre un grand nombre de formes inox dans un encombrement réduit. Facilite le rangement et la manipulation.
- Livré démonté.

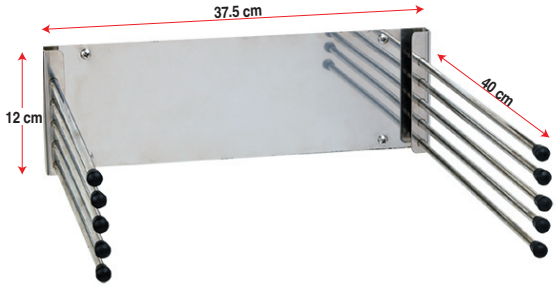




28990 - SUPPORT CERCLES MOBILE 816.56 €
Ring holder on wheels
Support cadre en option : **28992**

28992 - SUPPORT CADRES 35 x 35 cm (par 2) 80.36 €
Rectangular frame holder
Permet de ranger les cadres sans les déformer.

SUPPORT CERCLES MURAL
RING HOLDER





- Support très robuste, en acier inoxydable.
- Livré monté.
- 10 barres de support
- Long. 40 cm

28993 - SUPPORT CERCLES MURAL 119.20 €
Ring holder

SUPPORT USTENSILES MURAL
UTENSILS WALL RACK



- panneau 88.5 x 60 cm en inox
- Possibilité de le fixer en longueur ou en largeur
- perforations Ø 5 mm avec vis inox et chevilles de fixation fournies.
- Livré sans crochets.



28995 - SUPPORT USTENSILES MURAL 173.96 €
Utensil wall rack

28996 - CROCHET INOX 20 cm P/5 21.00 €
Hooks P/5

ÉCHELLES
TROLLEYS



ÉCHELLE CHROMÉE
Pastry tray holder on wheels
Prof. 45 cm - larg. 66 cm - h 180 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29000	11.5	12	**927.21**
29003	17	8	**871.31**



ÉCHELLE EMBOITABLE CHROMÉE
Pastry tray holder on wheels
Prof. 50 cm - larg. 71 cm - h 174 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29006	11.5	12	**631.30**

Pour bacs à pâte rectangles ou ronds



ÉCHELLE À BACS INOX
Pastry tray holder on wheels
Prof. 55 cm - larg. 59 cm - h 196 cm

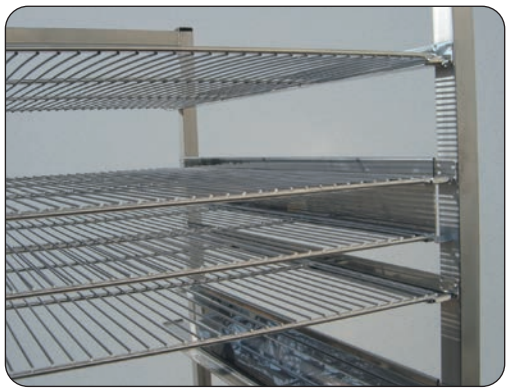
Code	Espace cm	Etages	€
29010	17.5	9	**490.51**





ÉCHELLE ZIG ZAG INOX, ENTRÉE 40 CM
Pastry tray holder on wheels
Prof. 70 cm - larg. 53 cm - h178 cm

Code	Espace cm	Etages	€
29012	10	15	**547.23**
29015	7.5	20	**562.34**

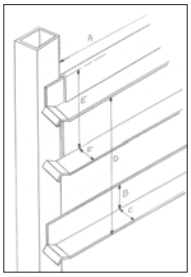


KIT DE 2 GLISSIÈRES AMOVIBLES INOX "VARICAP"

29017	Pour échelle pâtissière entrée 40 - 15 étages 29035	**22.04 €**
29018	Pour échelle pâtissière entrée 40 - 20 étages 29037	**22.04 €**
29019	Pour échelle pâtissière entrée 60 - 15 étages 29040	**22.04 €**
29020	Pour échelle pâtissière entrée 60 - 20 étages 29043	**22.04 €**

Pour d'autres modèles de glissières nous consulter :
Précisez les dimensions A, E, F (voir croquis)

Augmente le nombre d'étages de vos échelles roulantes ; La glissière **VARICAP** se clipse sur la glissière de votre échelle ; ce qui permet d'augmenter la capacité de votre échelle en divisant par 2 la hauteur de l'étage.



ÉCHELLES
TROLLEYS



• **Butées aux extrémités de chaque glissière**



ÉCHELLE GASTRONORME INOX 18/10

Gastronorm tray on wheels

Code	Désignation		Prof. cm	larg. cm	h cm	espace cm	€
29023	Entrée 32.5	17 étages	55.2	38.3	165	7.5	**419.73**
29024		20 étages	55.2	38.3	179	7.5	**439.45**
29028	Entrée 53	17 étages	67.2	58.8	165	7.5	**461.10**
29030		20 étages	67.2	58.8	179	7.5	**484.83**

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE INOX 18/10

Pastry tray holder on wheels

Code	Désignation		Prof. cm	larg. cm	h cm	espace cm	€
29035	Entrée 40	15 étages	61.2	46.2	176	10.2	**391.38**
29037		20 étages	61.2	46.2	176	7.5	**422.43**
29040	Entrée 60	15 étages	41.2	66.2	176	10.2	**397.07**
29043		20 étages	41.2	66.2	176	7.5	**445.11**



• **Roulettes ø 125 à bandage caoutchouc**
4 pivotantes dont 2 à freins





29031 - ÉCHELLE PÂTISSIERE INOX - 20 ÉTAGES - ENTRÉE 40 cm
Livrée en kit, à monter **330.00 €**
Pastry tray holder, assembly kit
Haut 170 cm - profondeur 60 cm - Largeur 40 cm - Intervalle de 6.7 cm



29044 - ÉCHELLE PÂTISSIERE ET GASTRONORME INOX 20 ÉTAGES - ENTRÉES 40 et 32.5 cm **534.81 €**
Pastry and gastronorm tray holder
Cette échelle accepte les plaques et grilles pâtissières 60 x 40 cm et gastronormes 51 x 32.5 cm.
Haut 178 cm - profondeur 63 cm - Largeur 46 cm - Intervalle 7.5 cm - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.

ÉCHELLES
TROLLEYS

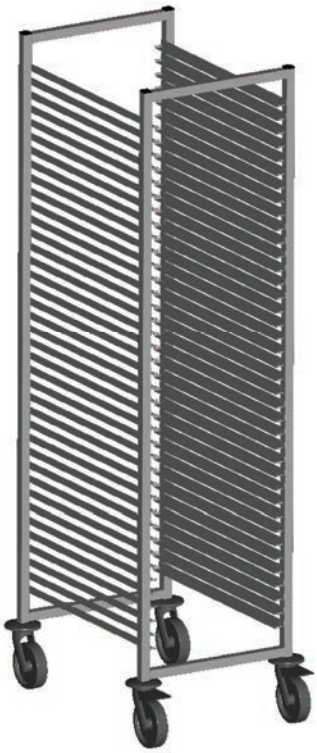




29045 - ÉCHELLE INOX POUR PLAQUE À PAIN 18 ÉTAGES **501.86 €**

Racking trolley for french bread sheet s/steel

Haut 182 cm - Profondeur 82.5 cm - Largeur 49 cm
4 roulettes pivotantes Ø 10 cm chape inox
Entrée 44 cm - pour plaques à pains et baguettes de largeur 43 cm



29047 - ÉCHELLE INOX 30 ÉTAGES ENTRÉE 40 cm **620.95 €**

(spéciale chocolatier, traiteur...)

Caterer trolley s/steel

Pour plaques et grilles 60 x 40 cm
Haut 178 cm - Profondeur 63.5 cm - Largeur 46 cm
4 roulettes pivotantes Ø 12.5 cm chape polyamide
dont 2 avec freins. Espace 49 mm



ÉCHELLE INOX POUR PLAQUES ET GRILLES
60 x 80 cm et 60 x 40 cm - 20 étages

Trolley s/steel

Code	Désignation	Prof. cm	Larg. cm	Haut. cm	Espace cm	€
29046	Entrée 60	82.5	66	184	8	**561.54**
29048	Entrée 80	63.5	86	176	7.5	**588.84**



ÉCHELLE INOX MURALE 76.5 x 42 cm prof 35 cm

Wall rack s/steel

Bras repliables pour un encombrement réduit

29049 - 6 ÉTAGES (espace 14 cm) **385.70 €**
29050 - 8 ÉTAGES (espace 10 cm) **422.43 €**

ÉCHELLES
TROLLEYS



33008 - TABLE DE TRAVAIL INOX **262.50 €**
8 niveaux - Entrée 40
Tray holder on wheels
Dim : 64 x 44 x h 91 cm
Livrée en kit à monter



37650 - TABLE INOX POUR GUITARE **1 067.81 €**
Trolley for slicing machine
Plan de travail en acier inoxydable 700 x 700 mm x h 900 mm
Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à verin réglables ;
5 rangements verticaux pour bras de coupe ;
tablettes rabattables en option

37651 - TABLETTE INOX RABATTABLE 400 x 700 mm **292.05 €**
Folding table





TABLE DE TRAVAIL INOX SUR ROULETTES
Tray holder on wheels

33009 - 8 niveaux - Entrée 60 **453.79 €**
33010 - 8 niveaux - Entrée 40 **416.76 €**
Dim : 64 x 44 x h 85 cm
Glissière avec butée des 2 cotés



33011 - TABLE DOUBLE INOX AVEC RANGEMENT **703.34 €**
16 niveaux - Entrée 40
Double tray holder on wheels
Dim : 90 x 64 x h 85 cm
Glissière avec butée des 2 cotés

HOUSSES POUR ÉCHELLES
PROTECTION COVER FOR TROLLEYS



HOUSSE DE PROTECTION JETABLE POLYETHYLENE - 60 MICRONS
Protection covers

Pour échelle pâtissière 60 x 40 cm P/40

Code	Long	Larg	Haut	€
29055	68 cm	50 cm	175 cm	**89.90**

Pour échelle gastro 65 x 53 cm P/40

Code	Long	Larg	Haut	€
29056	70 cm	60 cm	180 cm	**100.10**



29065 - HOUSSE ISOTHERME **363.02 €**
Protection covers
Housse isotherme (cousue, gansée jaune) à fermeture par velcro 50 mm, pour échelle 60 x 40 cm avec un porte document soudé sur la porte
Matériau : Mousse PP 3 mm + Cristal armé.
Dim. housse : 500 x 670 x 1620 mm



HOUSSE DE PROTECTION JETABLE EN ROULEAU 14 MICRONS
Protection covers

Pour échelle pâtissière 60 x 40 cm P/100

Code	Long	Larg	Haut	€
29070	65 cm	50 cm	185 cm	**50.41**

Pour échelle gastro 65 x 53 cm P/100

Code	Long	Larg	Haut	€
29072	82 cm	70 cm	190 cm	**58.22**

29075 - DISTRIBUTEUR MURAL PLASTIQUE **107.05 €**
Plastic covers distributor
92 x 14 x h 20 cm

ROULETTES
WHEELS



ROULETTE PIVOTANTE CAOUTCHOUC

Code	Ø cm	€
29200	5	11.29
29201	6.5	11.94
29202	8	12.30
29203	10	13.78



GALET CAOUTCHOUC SERIE LARGE

Code	Ø cm	€
29210	8	3.84
29211	10	4.38
29212	12.5	6.00



29215 - ROULETTE POUR ECHELLE SUJOL NOUVEAU MODÈLE SANS EMBOUT Ø 10 cm 13.13 €



29218 - GALET POUR DIABLE - Ø 20 cm 12.97 €



29220 - ROUE GONFLABLE POUR DIABLE- Ø 26 cm 23.15 €



GALET CAOUTCHOUC SUJOL SERIE ETROITE ET POUR PANIER PLIANT

Code	Ø cm	€
29223	5	4.62
29224	7.5	4.94



29227 - ROULETTE POUR PANIER PLIANT ET SUJOL - Ø 7.5 cm 9.35 €



29230 - ROUE POUR CHARIOT DE MANUTENTION - Ø 12.5 cm 19.25 €



Haute température

29233 - ROULETTE POUR CHARIOT DE FOUR ROTATIF - Ø 10 cm 30.30 €



29235 - GALET POUR CHARIOT DE FOUR ROTATIF - Ø 10 cm 17.61 €



29240 - ROULETTE POUR ECHELLE - Ø 13 cm 12.55 €

29241 - ROULETTE POUR ECHELLE - Ø 13 cm avec frein 18.35 €

BALANCES MÉCANIQUES
AUTOMATIC SCALES



BALANCE MÉCANIQUE PLATEAU CREUX
Mechanical scall

Code	Kg	Division	Bol	€
29911	5	20	Ø 20.5 x 4 cm	58.64
29912	10	50	Ø 20 x 4 cm	60.46



29930 - BALANCE AUTOMATIQUE 5 KG 39.89 €
Plateau creux Ø 24 cm - division 20 g
Automatique scale



29932 - BALANCE MÉCANIQUE 15 KG 91.10 €
Plateau plat - division 50 g
Mechanical scale





BALANCE ROBERVAL POUR LABORATOIRE AVEC PLATEAUX ALU FORME CUVETTE
Roberval scale, aluminium pans

30105 - Balance 5 kg 488.39 €
30107 - Balance 10 kg 502.55 €



BALANCE ROBERVAL, POUR LABORATOIRE AVEC PLATEAUX LAITON
Roberval scale, brass pans

30120 - Balance 5 kg 473.73 €
30122 - Balance 10 kg 487.46 €



POIDS LAITON
Brass weight

Code	Poids g	€
30150	1	8.56
30151	2	8.77
30152	5	9.80
30153	10	10.86
30154	20	13.56
30155	50	15.86
30156	100	20.03
30157	200	27.34
30158	500	56.38
30159	1000	91.81
30160	2000	156.49
30161	5000	333.84



PLATEAUX CUVETTE, LA PAIRE
Aluminium pans

30113 - Pour balance 5 kg - Ø 25 cm 52.26 €
30114 - Pour balance 10 kg - Ø 27 cm 56.68 €



PLATEAUX LAITON, LA PAIRE
Brass pans

30125 - Pour balance 5 kg - Ø 20 cm 52.26 €
30126 - Pour balance 10 kg - Ø 22 cm 55.19 €

BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES



- Brut/Tare/Comptage/Cumul
- Ecran à LCD rétroéclairé, h des chiffres 25 mm
- Indicateur inclinable en ABS
- Plateau en inox 304 L - 400 x 300 mm
- Hauteur totale 60 cm
- Alimentation secteur intégrée
- Batterie, 6V 3.2 AH - Accessible
- Autonomie 40 H
- Auto off (sur batterie)
- 4 pieds en caoutchouc réglables
- Colonne inox 330 mm adaptable des 2 côtés du plateau
- Structure en acier peinture epoxy
- IP 65
- Température utilisation 0°C à 40°C



BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE
Laboratory scale with column

Code	Désignation	€
30256	Balance 30 kg/2 g	575.00
30257	Balance 60 kg/5 g	585.00

Seule Balance Française du marché à être certifiée Origine France Garantie. Elle est idéale pour toutes les applications en métiers de bouche.

Facile à nettoyer, cette balance répond aussi aux exigences de l'industrie agroalimentaire.

La colonne est adaptable des deux cotés de la balance. Vous optimisez suivant la place et le besoin.



BALANCE DE LABORATOIRE ÉTANCHE
TXI scale

- Dimensions du plateau : 230 x 190 mm
- Dimensions de la balance : 235 x 285 x 110 mm
- Poids : 3.8 kg - Indice de protection / IP 67
- Batterie interne rechargeable - 80 h d'autonomie
- Construction entièrement en acier inoxydable
- Double écran avant et arrière
- **Les + :** IP 67, protégée contre les poussières et projections d'eau ; chargeur intégré.

Code	Désignation	€
30260	Balance 6 kg/0.5 g	292.50
30263	Balance 15 kg/1 g	299.00
30265	Balance 30 Kg/2 g	306.50



BALANCE DE LABORATOIRE ÉLECTRONIQUE
Laboratory scale with column

Code	Désignation	€
30270	Balance 60 kg, 10 g - 400 x 300 mm	362.50
30272	Balance 150 kg, 20 g - 500 x 400 mm	472.50

- Adaptateur secteur intégré
- Batterie interne rechargeable
- Ecran LED à haute brillance - haute résolution (x10)
- Plateau en acier inoxydable, structure interne en acier peint
- **Les + :** idéale pour le pesage des pâtons, robuste et simple d'utilisation.

BALANCES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC SCALES



30252 - BALANCE POIDS/PRIX 15/30 Kg - 5/10 g **417.50 €**

Shop scale

- Dimensions du plateau : 230 x 300 mm
- Dimensions de la balance : 320 x 117 x 340 mm
- Vignette et carnet métrologique inclus. Balance homologuée Classe III, non valable pour le préemballage.
- Double lecture automatique : 5 et 10 grammes
- Poids 5 kg - 10 PLU directs
- Plateau de pesée en acier inoxydable
- Double écran Avant (Vendeur) et Arrière (Acheteur)
- Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie
- Capot de protection plastifié pour protéger et faciliter le nettoyage
- Adaptateur secteur inclus
- **Les + :** Double lecture pour plus de précision - Valable pour les transactions commerciales.



30290 - BALANCE PORTABLE 5 kg - précision 1 g **42.50 €**

Portable scale

- Balance pour la cuisine
- Plateau en acier inoxydable
- Fonction tare
- Extraplate : occupe un minimum d'espace
- Dimensions du plateau : 182 x 217 mm
- Dimensions de la balance : 187 x 217 x 16 mm
- Alimentation : Piles standard



30293 - BALANCE DE POCHE **18.52 €**

Pocket scale

- Portée 650 g, grande précision 0.1 g
- Alimentation 2 piles AAA
- Tare + rétroéclairage
- Dimensions de la balance : 127 x 75 x 20 mm
- Dimensions du plateau : 75 x 64 mm



30295 - BALANCE DE PRÉCISION PM **19.44 €**

Précision scale

Dimensions : 127 x 106 x h 17 mm

- Pour des pesées très précises
- Compacte
- Plateau inox
- Fonction arrêt automatique
- Fonction tare



30300 - BOL DOSEUR AVEC BALANCE DIGITALE **25.70 €**

Measuring jug scale

- Idéal pour la cuisine et l'industrie
- Pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Contenance : 1 litre
- Affichage à cristaux liquides sur la poignée, affiche la mesure en gramme (g) ou millilitre (ml)
- Bol gradué :
  1ère face : ml
  2ème face : tasse (1 tasse = 237 ml)
- S'eteint automatiquement après 5 mn
- Indication pile faible
- 1 pile bouton CR2032 incluse
- Matière : PVC

Dim : 140 x 133 x 135 mm
Poids : 242 g



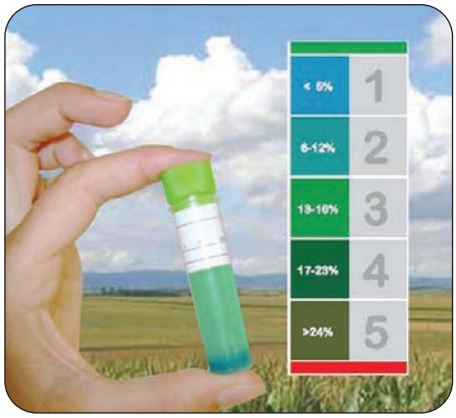
30305 - CUILLÈRE AVEC BALANCE DIGITALE **26.70 €**

Spoon scale

- Idéale pour la cuisine pour peser eau, lait, huile, sucre, farine...
- Idéale pour l'industrie
- Cuillère détachable avec marquage
- Cuillère à soupe - cuillère à café
- Résultat précis
- Fonction maintient de l'affichage du poids actuel
- Fonction addition des pesées
- s'éteint automatiquement après 2 mn
- Affichage de la mesure en gramme
- Poids maximal : 300 g
- Volume cuillère : 57 ml
- Unité de mesure minimale : 0.1 g
- Indication pile faible
- 2 piles AAA incluses

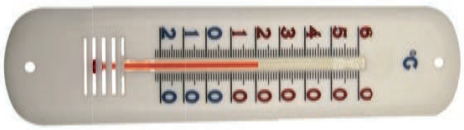
Dim : 230 x 50 x 24.4 mm
Poids : 90 g

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS



TESTEUR D'HUILE DE FRITURE À USAGE UNIQUE
Oil test
Permet de mesurer rapidement la qualité de l'huile de friture. Ce test permet d'éviter de jeter les huiles encore saines.

Code	Désignation	€
30480	Sachet de 2	**8.82**
30481	Boite de 10	**45.55**



30498 - THERMOMÈTRE AMBIANCE PLASTIQUE -20° +60°C **2.09 €**
Précision 1°C long 19 cm
Thermometer



30500 - THERMOMÈTRE FRIGO TOUT PLASTIQUE **1.20 €**
-40° +40° C
Freezer thermometer



30501 - THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR -50° +40°C **2.20 €**
Longueur 20 cm
Freezer thermometer



30502 - THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE CONGÉLATEUR/RÉFRIGÉRATEUR **47.15 €**
Thermometer for refrigerator / freezing
- -50°C +70°C
- Résolution : 0.1°C
- Fonctions : alarme sonore et clignotante programmable (s'éteint seulement si on l'attête)
- Rétro éclairage
- Aimant au dos + ventouse pour sonde
- IP 67



30503 - THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR **10.74 €**
Freezer thermometer
- Cadran inox
- -30°C +30°C
- A poser, avec crochet

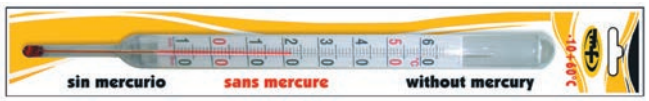


30504 - THERMOMÈTRE DIGITAL FRIGO/CONGÉLATEUR **21.58 €**
Thermometer refrigerator freezing with alarm
- -50°C +70°C
- Résolution : 0.1°C - Précision : +/-1°C
- Fonctions : alarme programmable sonore (s'arrête seulement si on l'éteint)
- Maxi/Min - Int/Ext - Aimant
- Cable 100 cm



30505 - THERMOMÈTRE PÂTE STYLO ALCOOL -25° +50° C **2.95 €**
Pen thermometer





30540 - THERMOMÈTRE EAU ALCOOL -10 + 60° C **9.75 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire
Water thermometer

30541 - RECHARGE / *Refill* **8.92 €**

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS

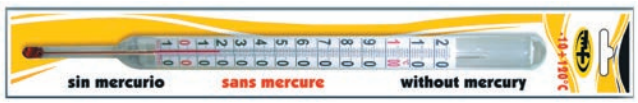




30555 - **THERMOMÈTRE À ALCOOL POUR LE FROID -50°+50° C**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire **9.75 €**
Alcohol thermometer

30556 - **RECHARGE** **8.92 €**
Refil





30560 - **THERMOMÈTRE CHARCUTIER -10° +120° C** **9.75 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polypropylène blanc alimentaire
Pork butcher or pate thermometer

30561 - **RECHARGE** / *Refill* **8.92 €**



30570 - **THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C** **13.32 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine polyamide gris alimentaire
Sugar Thermometer



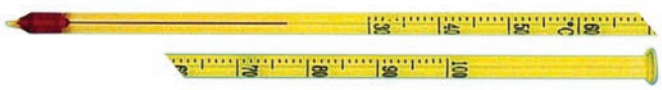
30571 - **THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C** **23.65 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine métal
Sugar Thermometer



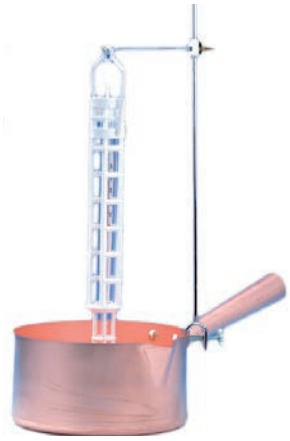
30575 - **THERMOMÈTRE CONFISEUR +80° +200°C** **24.62 €**
Grande lisibilité, corps en verre, gaine inox
Sugar Thermometer



30580 - **RECHARGE THERMOMÈTRE CONFISEUR** **9.85 €**
Refill



30585 - **THERMOMÈTRE EN VERRE À PIQUER +30° +100°C** **8.72 €**
Glass thermometer
Long. 22 cm
Fond émaillé jaune très lisible



30590 - **SUPPORT THERMOMÈTRE** **38.95 €**
Haut 32 cm
S'adapte sur tous récipients
Thermometer stand





30592 - **SUPPORT THERMOMÈTRE SONDE** **7.30€**
Digital thermometer holder
En acier inoxydable, se clipse sur le bord de la casserole pour maintenir la sonde dans le produit.



S'adapte sur tous types de casseroles ou récipients. Très pratique pour suspendre le thermomètre pendant la cuisson. Sert également de support fouet

03580 - **SUPPORT THERMOMÈTRE INOX** **19.90 €**
Hauteur 45 cm - largeur 11 cm
Thermometer holder

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



30605 - THERMOMÈTRE -40° +300°C **30.67 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox perçante de 90 mm - ø 3.6 mm
- Avec câble de 1 mètre. Permet de surveiller la température de cuisson
- Résolution 0.1°C



Pour les mesures de température de précision

MADE IN FRANCE

30608 - THERMOMÈTRE -50°C +300°C **31.35 €**
Electronic thermometer
- Résolution : 0.1°C
- Sonde inox fixe 110 mm contac alimentaire
- Protection IP65
- Compatible induction
- Fonction hold (maintien température)
- Rétro éclairage



30610 - THERMOMÈTRE CHECKTEMP 1 -50° +150°C **73.43 €**
Electronic thermometer
- Sonde 0.2°C, sonde en inox Ø 3 mm longueur 100 mm
- Avec cable de 1 mètre, fonctionne avec pile ronde AAA



30612 - THERMOMÈTRE -50° +300°C **37.24 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox avec cable de 1 mètre
- Alarme sonore et visuelle pour température mini et maxi réglable
- Fonction "hold" : maintien de la température



30615 - THERMOMÈTRE CHECKTEMP -50° +150°C **69.79 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox de 105 mm protégé par un fourreau protecteur en plastique.
- Lecture claire, facile d'utilisation



30620 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE -50° +200°C **31.22 €**
Waterproof electronic thermometer
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+120°C) sinon ± 2°C
- Forme T pour une meilleure lecture
- Sonde perçante robuste inox
- 125 mm - Ø 5 mm - IP65



30625 - THERMOMÈTRE DIGITAL TOUT INOX **25.02 €**
S/steel electronic thermometer
- - 50 + 300°C / -58 + 572°F
- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-10 +100°C)
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2.5 mm
- Maintien des données
- Etanche IP65
- Température MAX
- Réajustable au point 0°C
- Compatible avec induction



30627 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE -50° +200°C **15.95 €**
Waterproof electronic thermometer
- Sonde inox de 125 mm - Ø 3.5 mm
- Arrêt automatique après 10 mn
- Prise de température à la seconde
- Fonction max/min
- Foureau protecteur pour la sonde
- Etanche aux projections d'eau, poussières...
- IP65

Les thermomètres électroniques ne sont **PAS GARANTIS.** Nous assurons les réparations dans la mesure du possible si utilisation normale (bien respecter la plage des températures).

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



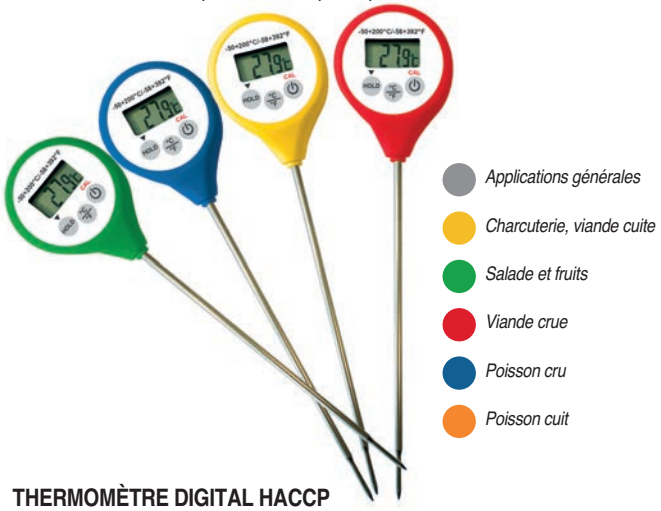
30628 - THERMOMÈTRE ÉTANCHE IP 67 -50° +200°C **32.25 €**
Waterproof electronic thermometer
- Complètement étanche, passe au lave vaisselle
- Résolution 0.1°C
- Fonction hold
- Sonde 120 mm - Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction



30629 - THERMOMÈTRE TOUT INOX IP65 **21.67 €**
S/steel pocket thermometer
- - 50 + 300°C
- Résolution : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20 +150°C) sinon +/-2°C
- Fonctions : HOLD
- Sonde inox perçante : 125 - Ø 3.5 mm
- Compatible avec induction



30630 - THERMOMÈTRE DIGIT PRIMA LONG -50°+200°C **11.52 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox de 125 mm
- Résolution : 0.1°C
- Foureau protecteur en plastique



THERMOMÈTRE DIGITAL HACCP
HACCP digital thermometer
- -50 +200°C IP67
- Résolution : 0.1°C
- Précision garantie et certifiée : ± 0.5°C (-20 +100°C) sinon +/-1°C
- Fonction : DATA HOLD
- Etalonnage automatique à 0°C
- Sonde inox perçante : Lg 125 - Ø 3.5 mm
- Pointe très fine : Ø 2.5 mm
- Compatible avec induction

Code	Couleur	€
30631	Gris / *Grey*	**43.23**
30632	Jaune / *Yellow*	**43.23**
30633	Vert / *Green*	**43.23**
30634	Rouge / *Red*	**43.23**
30635	Bleu / *Blue*	**43.23**
30636	Orange / *Orange*	**43.23**



30645 - THERMOMÈTRE -45°+150°C **21.34 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox de 120 mm
- Précision : ± 1,2°C
- Prise de température à la seconde
- Foureau protecteur en plastique



30646 - THERMOMÈTRE SONDE ÉTANCHE -50° +300°C **19.62 €**
Electronic thermometer
- Sonde de 135 mm
- Poignée ergonomique pour une meilleure prise en main
- Cadran de Ø 40 mm très lisible
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique
- Etanche IP65 aux projections d'eau, poussières...



30647 - THERMOMÈTRE SONDE PLIABLE -50° +300°C **16.58 €**
Electronic thermometer
- Sonde de 125 mm orientable pour une sécurité accrue
- Fonction mini/maxi - Data hold
- Prise de la température à la seconde
- Mise en mémoire possible de 10 températures.
- Précision d'environ 1°C (entre 0° et + 100°C)
- Compatible induction



30649 - THERMOMÈTRE SONDE -50° +300°C **15.50 €**
Electronic thermometer
- Sonde inox de 190 mm
- Fonction "hold" : maintien de la température
- Fourreau protecteur en plastique

30655 - PILE BOUTON POUR THERMOMÈTRE ELECTRONIQUE
1.4 Volts P/2 **6.38 €**

THERMOMÈTRES ÉLECTRONIQUES
ELECTRONIC THERMOMETERS



30656 - THERMOMÈTRE INFRAROUGE **45.15 €**
Infrared thermometer
- Format de poche
- -50+300°C
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 2°C
- Ratio de la distance : 2/1
- Fonction MAX / MIN
- Sans visée laser



30657 - THERMOMÈTRE À VISÉE LASER - 50° + 420° C **49.00 €**
Laser thermometer
- Précision + ou - 1.5° C
- Mesure infra rouge de la température de surface des aliments, sans contact. Contrôle la température à la réception des marchandises, dans les zones de stockage.



30650 - THERMOMÈTRE FOUR CONNECTÉ **85.00 €**
Connected oven thermometer
- -50 +300°C - précision ± 1°C
- Contrôle de la cuisson à distance avec alarme sur le smartphone lorsque la température à coeur est atteinte.
- Application téléchargeable gratuitement sur iphone et androïd
- L'application et le thermomètre affichent la température réelle et la température de consigne de chaque sonde. 5 niveaux de cuisson et 6 types de viandes pré-enregistrées.
- Fonction programmation, timer, historique.
- Ecran LED
- Capacité : 6 sondes en simultané.
- Portée 250 m en champ libre
- Boitier à affichage digital
- Livré avec 2 sondes inox câble 150 cm

30651 - SONDE SEULE **23.42 €**
Additional probe



30652 - THERMOMÈTRE SPÉCIAL FOUR **54.00 €**
Infrared thermometer
- -50+300°C
- Résolution 0.1°C
- Précision : ± 1°C
- Fonction : hold, timer, horloge
- Dos aimanté
- Compatible induction
- Rétroéclairage
- Alarme programmable
- Cable inox 1 m
- Etanche IP67



30658 - THERMOMÈTRE POUR FOUR DE -50 À +300°C **18.40 €**
Sonde inox perçante de 150 mm Ø 4 mm
Oven electronic thermometer
- Dispose d'un aimant au dos
- Cable inox de 1 m supportant la chaleur du four
- Fonction minuteur 99 minutes et 59 secondes, alarme
- Idéal pour la maitrise des cuissons à coeur



Le cable va au four

30659 - THERMOMÈTRE POUR FOUR DE -50 À +300°C **34.52 €**
Oven thermometer with alarm
- Résolution de l'affichage : 0.1°C
- Précision : ± 1°C (-20+100°C) sinon ± 2°C
- Fonction MAX / MIN - DATA HOLD
- Timer 99 h - 59 mn
- Alarme aimant
- Sonde inox : 150 mm - Ø 4 mm
- Cable inox : 100 cm
- Compatible induction

THERMOMÈTRES
THERMOMETERS



30660 - THERMOMÈTRE FOODCARE -50° +150°C 144.14 €
Sonde inox
Foodcare thermometer with needle
Thermomètre à thermistance, simple, rapide et précis, ergonomique, avec sonde de pénétration interchangeable pour liquide, produits semi-solides et en décongélation (chaîne du froid).

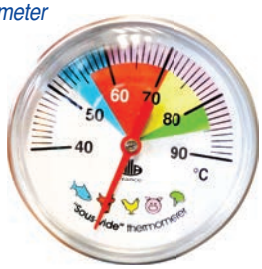
- Exactitude ± 0.4°C de -10 à 80°C
- Sonde à thermistance étalonnée en acier inoxydable, universelle, interchangeable, avec cable 1 m
- Fonction Cal-check : vérification simple et rapide de l'exactitude de mesure
- Simple à nettoyer
- Instrument parfaitement adapté aux environnements hostiles (fortes humidités, projections de liquides...)
- Etanche IP65



30662 - THERMOMÈTRE DE FOUR +50° +300°C 10.05 €
Corps en inox Ø 50 mm
Oven thermometer



30664 - THERMOMÈTRE À CADRAN SONDE 14.5 cm DE 0° À +120°C 9.55 €
Cadran 5 cm - Permet de mesurer la température des viandes pendant les cuissons
Meat thermometer



30671 - THERMOMÈTRE CADRAN CUISSON SOUS VIDE 9.45 €
Vaccum thermometer

- +40 +90°C
- Ø 45 mm
- Sonde inox 200 mm
- Zones couleurs
- Avec clip



30663 - THERMOMÈTRE-HYGROMETRE 17.53 €
Affiche simultanément la température et l'hygrométrie ambiante. Température de -30° à +50° C et humidité de 0 % à 95 %.
Hygrometer



30665 - PH MÈTRE DE POCHE 82.07 €
Ph meter

- 0-14 pH
- Résolution de l'affichage : 0.1 pH
- Précision : ± 0.1 pH
- Electrode interchangeable
- Auto-calibration pH 7.0
- Avec solution pH 7.0
- En coffret et avec mode d'emploi



04187 - SPATULE EN SILICONE AVEC THERMOMETRE SONDE 29 cm - Sonde 75 mm inox 14.45 €
Thermometer spatula



-50°C | +300°C

- **Spatule thermomètre pour le contrôle de la température du chocolat, sucre, crèmes, confitures, sauces...**
- **Sonde électronique amovible** pouvant également servir séparément de la spatule, pour contrôler la température des viandes, foie gras, terrine...
- Attention : ne pas mettre dans l'eau. Une fois démontée, la spatule passe au lave-vaisselle.



0°C | +200°C

04190 - SPATULE THERMOMÈTRE SILICONE 32 cm 20.20 €
Thermometer spatula

USTENSILES DE MESURE
MESURING USTENSILS



30668 - SORBETOMÈTRE 0 à 55 % **60.58 €**
Refractometer 0 to 56%
Pour sorbets, glaces, jus de fruits, concentrés...

30669 - RÉFRACTOMÈTRE 58 à 92 % **60.58 €**
Refractometer
Pour pâte de fruits, confitures, sirop concentrés...



30670 - REFRACTOMÈTRE - SORBETOMÈTRE **60.58 €**
Pour le contrôle de la teneur en sucre : 1 échelle 0 à 80 % : 0.5%. Livré dans un étui rigide.
Refractometer



30672 - REFRACTOMÈTRE NUMÉRIQUE COMPACT **333.12 €**
Electronic refractometer
Pour la mesure de concentration de sucre 0-85% BRIX.

- **Grand écran LCD double niveau**
  Concentration de sucre et température
- **Gamme Brix étendue**
  Applications polyvalentes
- **Etalonnage facile et économique**
  A l'aide d'eau distillée
- **Compensation automatique de la température**
  Correction automatique de l'indice de réfraction en fonction de la température
- **Etanche IP65 et compact**
  Mobilité et robustesse idéal pour les mesures de terrain
- **Mesures précises et reproductible**
  Mesure optique avec technologie numérique
- **Mesures simples et rapides**
  Mesure en 3 étapes et résultats en moins de 2 secondes





30675 - PÈSE SIROP MINIMUS **6.00 €**
En verre, graduation de 1150 à 1300 g/L, degré baumé
Small syrup density meter



30677 - PÈSE SIROP **6.44 €**
En verre, graduation de 1100 à 1400 g/L, degré baumé
Syrup density meter



30680 - PÈSE SAUMURE **9.32 €**
En verre, densimètre à saumure en unités légales graduation de 1000 à 1250 g/L, degré baumé
Brine density meter



30685 - EPROUVETTE PÈSE SIROP GRADUÉ **17.82 €**
100 ml Ø 3 h 25 cm en plastique alimentaire
Syrup density meter test tube

USTENSILES DE MESURE
MESURING USTENSILS



30686 - MINUTEUR 99 minutes **9.41 €**
99 minutes timer
Minuteur / Chronomètre
- Dos aimanté avec pince
- 6 x 5 cm



30687 - MINUTEUR 20 heures **9.41 €**
20 hours timer
Minuteur / Chronomètre
- Dos aimanté avec pince
- 6 x 5 cm



30688 - 4 MINUTEURS EN 1 (H-M-S) **18.50 €**
4 fonction timer
4 programmations possibles
- Horloge 12 / 24 heures
- Très grand affichage
- Dos aimanté avec pince



30689 - MINUTEUR 100 mn **7.25 €**
Digital timer
Dos aimanté



30690 - MINUTEUR CHRONOMÈTRE 24H **13.55 €**
24 h timer
- Affichage digital H/mn/sec grand format
- Dim. : 90 x 46 x 45 mm



30691 - MINUTEUR MÉCANIQUE 60 mn **3.82 €**
Mechanical timer
- Dim. : 60 x 60 mm

N



30693 - MINUTEUR CHRONOMÈTRE **16.75 €**
Digital timer
- Minuteur : 99 H - 99 mn - 59 s
- Chronomètre : 99 h - 99 mn - 59 s
- Horloge
- Dos aimanté



30697 - MINUTEUR PROFESSIONNEL DIGITAL **83.55 €**
Heavy duty timer
Le minuteur professionnel possède 4 différents timers (T1, T2, T3, T4) pouvant fonctionner simultanément. lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonne et la LED de couleur correspondante clignote.
- Minuterie 23 heures - 59 min - 59 sec
- Clavier étanche
- Mémoire
- Très stable sur patin antidérapants
- Son 80 dB
- Fonctionne sur pile ou secteur
- Dimensions : 13.5 x 9.5 x ht 16 cm

PLAQUES À INDUCTION
INDUCTION COOKERS



30993 - PLAQUE À INDUCTION **107.52 €**
Induction cooker
- **Surface en verre**, boitier synthétique
- Minuterie, affichage digital
- 10 niveaux de puissance (1100 - 2000 W)
- 10 niveaux de réglage de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Thermostat de sécurité électronique
- Puissance : 2.0 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : 285 x 340 x h 60 mm - Poids : 2.45 kg



30994 - PLAQUE À INDUCTION **131.56 €**
Induction cooker
- Boitier extra plat, structure en inox
- Surface en vitrocéramique
- Réglage par écran tactile
- Convient aux marmites et casseroles avec un fond maximum de 26 cm
- 230 Volts - 2000 W
- Dimensions : 296 x 370 x ht 46 mm



30995 - PLAQUE À INDUCTION 3500 W **440.00 €**
Induction cooker
- **Surface en verre**, boitier acier inoxydable
- Panneau de contrôle tactile avec affichage digital,
- Minuterie
- 10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)
- 10 réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C
- Accepte les **récipients jusqu'à Ø 28 cm**
- Puissance : 3.5 kW /220-240 V 50/60 Hz
- Thermostat de sécurité électronique
- Dimensions : 340 x 445 x h 117 mm - Poids : 7.45 kg



30996 - PLAQUE À INDUCTION DOUBLE **329.52 €**
Double induction cooker
- 2 zones à enclenchement séparé
- Surface en SCHOTT CERAN©, boitier synthétique
- Affichage digital,
- Minuterie digitale jusqu'à 180 mn avec intervallles de 5 mn
- 10 niveaux de puissance (500/2000 W - 600/1500 W)
- 10 niveaux de réglages de température
- Plage de température de 60 à 240 °C, intervalles 20°C
- Puissance : 3.5 kW / 230 V 50/ Hz
- Thermostat de sécurité électronique
- Dimensions : 605 x 360 x h 60 mm - Poids : 5.9 kg



30997 - PLAQUE À INDUCTION "WOK" 3500 W **480.39 €**
Wok Induction cooker
- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de la cuve de cuisson : verre
- Plage de température de 61 à 240°C
- Nombre de niveaux de température : 10
- Intervalle du réglage de la température : 20°C
- Réglage de la durée : 1 - 180 mn
- Intervalles pour le réglage de la durée : 1 minute (1 - 30 mn) 10 minute (30 - 180 mn)



00417 - WOK AVEC FOND HÉMISPHÉRIQUE Ø 36 cm - 5.5 L **146.21 €**
Forme adaptée à la plaque à induction 30997
Wook with semi-spherical bottom
- Nombre de niveaux de puissance : 10
- Commande : tactile électronique
- Reconnaissance de casserole
- Protection contre la surchauffe
- Affichage numérique
- Interrupteur de marche/arret
- Puissance : 3.5 kW - 220/240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 340 x 440 x ht 125 mm - Poids : 7.54 kg

FOURS MICRO-ONDES
MICROWAVES OVEN



31001 - FOUR MICRO-ONDES 23 L **310.00 €**
23 L s/steel microwaves oven

- Boitier et four en acier inoxydable
- Puissance des micro-ondes : 900 W
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Niveaux de puissance : 6
- Minuterie mécanique jusqu'à 30 mn
- Fonction décongélation
- Dimension chambre de cuisson : 315 x 290 x h 200 mm

Puissance : 1.4 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions : 483 x 425 x h 281 mm
Poids : 12.6 kg



31000 - FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL 25 L **309.97 €**
25 L s/steel grill and microwaves oven

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- 6 programmes de cuisson
- Cavité 25 litres
- Plateau intérieur rotatif Ø 315 mm
- Minuterie manuelle : 60 mn
- Puissance restituée : 900 W
- Puissance grill : 1000 W
- Fonction micro-ondes/grill/décongélation

Voltage : 230 mono/50 Hz
Dimensions : 510 x 430 x 300 mm
Poids : 14.3 kg



31004 - FOUR MICRO-ONDES 30 L **373.18 €**
30 L s/steel microwaves oven

- Construction inox
- Minuterie 99 mn
- Cavité 30 Litres
- Plateau intérieur rotatif 31.5 cm
- Fonction grill
- Puissance grill 1000 W

Voltage : 230 mono
Puissance : 900 W
Dimensions : 520 x 495 x 325 mm



31002 - FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE PROFESSIONNEL 25 L **720.72 €**
25 L s/steel microwaves oven

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Commandes digitales 10 touches
- Plat fixe en vitrocéramique
- Possibilité de 10 programmes
- 3 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Puissance restituée : 1000 W
- Dimensions cavité : 335 x 364 x 212 mm

Voltage : 230 mono
Puissance : 1 kW
Dimensions : 520 x 456 h 312 mm
Poids : 15.6 kg



31005 - FOUR MICRO-ONDES 2 MAGNÊTRONS 34 L **1 460.30 €**
34 L s/steel microwaves oven

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
- Fonction : chauffage, décongélation
- Puissance des micro-ondes :1800 W
- Niveaux de puissance : 4
- Minuterie : numérique
- Réglage de la durée : jusqu'à 60 mn (Préréglage sur 10 mn + saisie manuelle)
- Programmes réglables : 100
- Commande : électronique
- Affichage : numérique
- Eclairage intérieur
- Dimensions chambre de cuisson 360 x 409 x h 225 mm

Puissance : 3 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions : 574 x 528 x h 368 mm
Poids : 32.2 kg

RÉCHAUDS
GAZ STOVES

MADE IN FRANCE

3 modèles de réchauds compacts et tout inox :
31007 : 1 feu à 7 kW
31010 : 1 feu à 7 kW + 1 feu à 5 kW
31014 : 2 feux à 7 kW + 1 feu à 5 kW

Dispositif de sécurité !
Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité.

Nettoyage facile !
La grille en fonte (29 x 35 cm), la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles et lavables en machine.

Equipement : 1 à 3 brûleurs, 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité.
Option : grille fonte rainurée.
Les réchauds sont équipés d'origine avec un injecteur butane propane, l'injecteur gaz naturel étant fourni dans un sachet joint au colis.
Sortie de gaz à l'arrière, prévoir 5 cm de plus en profondeur pour l'installation

3 compact gas stoves in stainless steel:
***31007** : 1 burner 7 kW*
***31010** : 1 burner 7 kW + 1 burner 5 kW*
***31014** : 2 burners 7 kW + 1 burner 5 kW*

Safe cooking!
Independant control of cooking areas safety thermocouple.

Easy cleaning!
Cast iron grid, cover of the burner and stainless steel plate are completely removable and dish-washable.

***Features:** 1 to 3 burners, 1 to 3 control knobs with slow position, safety thermocouple.*

Référence / *Reference*	31007	31010	31014
Puissance / *Power* (kW)	7 kW	12 kW	19 kW
Dimensions	370 x 460 x 170 mm	690 x 460 x 170 mm	1005 x 460 x 170 mm
Poids / *Weight* (kg)	12	22	32



31010 - RÉCHAUD 2 FEUX 1 019.20 €
1 feu 7 kW - 1 feu 5 kW
2 burners gas stove



31014 - RÉCHAUD 3 FEUX 1 303.40 €
2 feu 7 kW - 1 feu 5 kW
3 burners gas stove



31007 - RÉCHAUD 1 FEU 642.00 €
1 feu 7 kW
1 burner gas stove



TABLE DE RÉCHAUD INOX
Gas cooker table, stainless steel

Table robuste en acier inoxydable
Livrée en kit, à monter.

31020 - TABLE 2 FEUX 735.00 €
700 x 500 x 720 mm

31021 - TABLE 3 FEUX 856.00 €
1015 x 500 x 720 mm



31100 - RÉCHAUD TRIPATTE BUTANE PROPANE 50.60 €
Gas stove
- Puissance : 7500 W
- Poids : 4.3 kg
- Dimensions : 410 x 190 x 75 mm



31110 - RÉCHAUD TRIPATTE 97.02 €
Gas stove
Gaz butane/propane
- Puissance : 9200 W au butane et propane
- Rampe de 3 robinets en laiton pour alimenter 1 à 3 rampes de feux.
- Raccordement fileté G 1/2 Gaz.
- Poids : 8.5 kg
- Dimensions : 420 x 300 x 205 mm



31120 - KIT DE CONNEXION BUTANE 53.35 €
Regulator
- 28 mbar avec flexible de 1.25 mètre muni de 2 embouts mécaniques pour garantir la sécurité de la fixation.
- Certifié NF.

PLAQUES À SNACKER PLANCHA ÉLECTRIQUES
ELECTRIC PLANCHA GRIDDLE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer chrome dure (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants



- *Stainless steel housing*
- *The hard chromed surface (9 mm plate) facilitates cleaning*
- *With removable dripping tray*
- *Stepless thermostat adjustable up to 300°C*
- *Overheating protection*
- *Suitable for continous use*
- *Power switch with integrated indication lamp*
- *No-slip feet*



31899 - PLAQUE À SNACKER **402.17 €**
Dim. : 45 x 30 x 22.5 cm
Surface grill 33 x 27 cm, complètement lisse.
Plancha griddle, surface grill 33 x 27 cm, entirely smooth.
2000 W - 230 V



31900 - PLAQUE À SNACKER **540.41 €**
Dim. : 55 x 38 x 24 cm
Surface grill 51.8 x 32.8 cm, complètement lisse.
Plancha griddle, surface grill 51.8 x 32.8 cm, entirely smooth.
2400 W - 230 V



31901 - PLAQUE À SNACKER **569.63 €**
Dim. : 55 x 38 x 24 cm
Surface grill 51.8 x 32.8 cm, à gauche une largeur de 25.9 cm lisse et à droite une largeur de 25.9 rainurée.
Plancha griddle, griddle area 51.8 x 32.8 cm, left 25.9 cm smooth and right 25.9 cm ribbed.
2400 W - 230 V



31903 - PLAQUE À SNACKER **797.04 €**
Dim. : 72 x 46 x 24 cm
Surface grill 68.8 x 41 cm, à gauche une largeur de 46.2 cm lisse et à droite une largeur de 22.6 rainurée.
2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux
Plancha griddle, griddle area 68.8 x 42 cm, left 46.2 cm smooth and right 22.6 cm ribbed.
2 independent working areas, 2 heating indication lamps.
3500 W - 230 V



31905 - GRATTOIR POUR PLAQUE À SNACKER **23.02 €**
Scrapper for plancha griddle
- Manche en acier epoxy
- Poignée PVC noire
- Lame en acier trempé interchangeable
- Dimensions : long 30 x larg 10 cm

31906 - LAME DE RECHANGE - Paquet de 5 **7.70 €**
Replacement blade



31980 **31982**

BROSSE MÉTALLIQUE POUR GRILL
Grill brush
Manche bois, fils ronds en acier laitonné

Code	Désignation	Dimensions mm	€
31980	Violon	170 x 51	**4.34**
31982	Avec manche	295 x 32	**3.68**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
DEEP FRYERS ELECTRIC



32038 - FRITEUSE 4 LITRES **226.25 €**
Dim. : 220 x 400 x h 315 mm
Electric fryer 4 L
Puissance : 2.0 KW / 230 V

FRITEUSES SNACK

- Boitier, couvercle, tableau de commande inox
- Approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
- Thermostat de sécurité





31918 - FRITEUSE - 8 L **242.55 €**
Dim. : 265 x 430 x h 340 mm
Deep fryer
Puissance : 3.25 KW / 230 V



31919 - FRITEUSE - 2 x 8 L **415.27 €**
Dim. : 550 x 430 x h 340
Deep fryer
Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

Nécessite 2 prises de courant



31921 - FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 8 L **394.13 €**
Dim. : 290 x 550 x h 410 mm
Deep fryer with drain tap
Puissance : 3.25 KW / 230 V



31922 - FRITEUSE AVEC ROBINET DE VIDANGE - 2 x 8 L **715.91 €**
Dim. : 580 x 550 x h 410 mm
Deep fryer with drain tap
Puissance : 2 x 3.25 KW / 230 V

CRÉPIÈRES
CREPE MAKER



Appareil professionnel destiné à une utilisation semi-intensive.

Température uniforme sur toute la surface :
l'intégration des résistances dans la plaque répartie la chauffe au coeur de la fonte : un procédé exclusif Krampouz.

Température constante dans la durée d'utilisation :
Le système de régulation intégré à la masse de fonte garantit une cuisson identique de toutes les crêpes.

Isolation thermique :
La conception particulière des plaques évite les déperditions de chaleur et contribue à l'homogénéité de la chauffe.

Crêpière de précision :
- Plaques en fonte spécifiques surfacées Ø 40 cm
- Contrôle précis des températures
- Bâti soudé sans aspérités.
- Isolation thermique des résistances par double écran de tôle
- Une résistance en serpentine uniformément répartie.
- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée
- Alimentation en 230 V monophasé
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Témoin de chauffe
- Trois pieds plastique
- Puissance : 3000 W
- Poids : 16 kg
- Dimensions : 40 x 12.5 cm

31992 - CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD "KRAMPOUZ" **485.78 €**
Crepe maker "standard", electrical



- Brûleur en étoile 6 branches assurant une diffusion idéale de la chaleur
- Système d'isolation du brûleur - écran thermique.
- Plaque en fonte usinée avec rebord et picots sur la face intérieure ralentissant l'échappement de la chaleur des flammes et augmentant la surface d'échange thermique.
- Plaque en fonte émaillée ne nécessitant pas de préparation initiale
- Bati inox
- Plaque en fonte usinée Ø 40 cm
- Robinet de réglage avec sécurité par thermocouple (coupure automatique de l'arrivée de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme)
- Alimentation gaz Butane/Propane ou Naturel (à préciser à la commande)
- Raccordement gaz prévu par flexibles normalisés
- Pieds tout inox
- Puissance : 6 kW
- Poids : 15 kg
- Dimensions : 40 x 18.5 cm

31994 - CRÉPIÈRE À GAZ STANDARD "KRAMPOUZ" **451.35 €**
Gas crepe maker



31996 - PIERRE ABRASIVE **28.65 €**
Abrasive stone
16 x 7.5 x 7.5 cm
- Pour l'entretien régulier des plaques sans dégrader la surface.
- Facilite le décapage de la croute de cuisson



Livré avec 3 feuilles

31997 - TAMPON D'ESSUYAGE RECTANGLE **45.10 €**
120 x 90 mm
Cleaning pad



31998 - LOT DE 15 FEUILLES DE RECHANGE **42.38 €**
15 spare felpads



Permet de réchauffer et liquéfier tous types de chocolats, pâte à tartiner, miel...
pour napper vos crèpes, gauffres, gâteaux, glaces, desserts glacés, etc... de 30 à 80°C
Warms and melts every kind of hazelnnut topping, chocolate, honey*... to spread your crepes, waffles, ice cream, iced dessert, etc...*

- Fabriqué en acier inoxydable avec isolation thermique
- Système de chauffe à sec et homogène
- Permet de garder au chaud les préparation préalablement élaborées.
- Pratique et facile à utiliser
- 2 thermostats réglables indépendants.
- Inclut 2 flacons verseurs d'une capacité de 550 ml avec 3 becs verseurs

- *Made of high quality stainless steel with thermal insulation*
- *Dry and homogeneous heating system*
- *Lets you keep prepared food hot*
- *Easy to use and convenient*
- *Independent adjustable temperature thermostat*
- *Includes two 550 ml bottles with capacity for 3 dispenser mouths*

32009 - CHAUFFE SAUCES **270.20 €**
Bottles warmer
220 - 240 V - 160 W
Dim. 30.5 x 25 x 23 cm

GAUFRIERS
WAFFLE MAKER

- Plaque à cuisson en fonte avec couche anti-adhésif
- Régulation température thermostatique
- Livré avec fourchette à gauffres
- Poignée isolante

- *Cast iron non-stick coated surface*
- *Thermostatic temperature control*
- *Including waffle fork*
- *Insulated handle*



32007 - GAUFRIER "LIÈGE" **408.78 €**

Waffle maker

Gaufres de Lièges, 175 x 125 mm

Moule 4 x 6 carrés

- 230 V - 1500 W
- 32 x 44 x h 25 cm



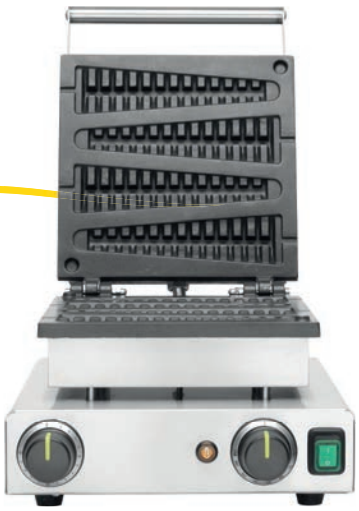
32004 - GAUFRIER "BRUXELLES" **408.78 €**

"Bruxelles" waffle maker

185 x 115 mm

Moule 3 x 5 carrés

- 230 V - 2200 W
- 32 x 44 x h 28 cm



32006 - GAUFRIER "ÉPIS" **333.30 €**

Corn waffle maker

25.5 cm

Moule 4 gaufres épi

- 230 V - 1750 W
- 31 x 40 x h 23 cm







32003 - GAUFRIER COEUR **408.78 €**

Heart waffle maker

Ø 21.5 cm - 5 coeurs

- 230 V - 2200 W
- 32 x 44 x h 25 cm





32001 - GAUFRIER ROND **240.10 €**

Round waffle maker

Ø 19 cm

- 230 V - 1000 W
- 25 x 38 x h 59 cm
- Minuteur jusqu'à 15 mn intégré

CONTACTS GRILLS ÉLECTRIQUES
ELECTRIC CONTACT GRILL



- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec collecteur de graisses et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Avec poignée (H) 530 mm

- *Cast-iron grills with ceramic coating*
- *Stainless steel frame*
- *With wire brush*
- *Fitted with fat tray and backsplash*
- *Thermostat continuously adjustable up to a maximum of 300°C, with indicator light*
- *With lifted top (H) 530 mm*

- Les 4 modèles sont disponibles avec plaque inférieure lisse sur demande.
  The 4 models are available with smooth plate on demand.





32013 - **CONTACT-GRILL "PANINI"** **340.07 €**
Contact grill

- Surface de grill : 340 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 2200 W - 230 V
- 430 x 370 x h 210 mm



32014 - **CONTACT-GRILL MODÈLE SIMPLE** **288.83 €**
Contact grill

- Surface de grill : 220 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 1800 W - 230 V
- 310 x 370 x h 210 mm





32017 - **CONTACT-GRILL MODÈLE DOUBLE** **486.27 €**
Contact grill

- Thermostats réglables indépendamment
  Thermostats independenly adjustable
- Surface de grill inférieur : 475 x 230 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 3600 W - 230 V
- 570 x 370 x h 210 mm



32018 - **CONTACT-GRILL XL** **372.00 €**
Contact grill

- Surface du grill : 450 x 270 mm
- Dessus et dessous rainurés
- 2700 W - 230 V
- 548 x 415 x h 210 mm

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES



31950 - SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE **1 292.81 €**

Salamander with movable top

- Cuisson homogène et rapide grâce au réglage du plafond mobile.
- 2 ZONES DE CHAUFFE
- Montée rapide en température
- Entiérement en acier inoxydable
- Thermostat réglable de 50 à 300°C
- Dimensions : 600 x 540 x 530 mm
- Dimensions plaque : 557 x 325 mm
- Voltage 220 - 240 V
- Puissance 4 kW
- Poids 49.5 kg

- *Uniform and quick cooking by adjusting the mobile ceilling rapid rise in temperature*
- *Fully stainless steel*
- *Adjustable thermostat*

Le toaster en acier inoxydable à 1 ou 2 étages cuit à coeur et instantanément sans fumée ni odeur grâce aux rayonnement des quartz infrarouges (1050°C). La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges en fait un équipement parfaitement universel : toaster, grill et petite salamandre pour gratiner soupes à l'oignon, pizzas, cassolettes... Montée rapide en température en moins de 30 secondes.

Base equipment for cafes, pubs and snack bars, the infrared quartz toaster cooks or reheats all kind of cheese sandwiches, croque-monsieur, pizzas, quiches, chees/meat puffs, croissants. It even browns onion soup, toasts baguettes an.



Equipement :

- Sélecteur de rampes quartz
- Minuterie 15' avec position de blocage pour une utilisation en continu
- Voyant de contrôle
- Poignée amovible
- Livré d'origine avec des grilles protège tube



32015 - TOASTER 1 ÉTAGE **296.25 €**

Toaster 1 level

Dim. : 440 x 260 x h 290 mm

1.7 kW - 230 V - 8.2 kg

32016 - TOASTER 2 ÉTAGES **385.00 €**

Toaster 2 levels

Dim. : 440 x 260 x h 400 mm

3 kW - 230 V - 9.7 kg



32020 - FOUR À CONVECTION **870.00 €**

Convection oven

- Permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoussés.
- Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée
- Contenance : 4 x 438 x 315
- Espacement entre grilles 70 mm
- Minuterie : 0 - 120 mn
- Avec 2 moteurs
- Plage de température : de 0 à 300°C
- Porte à double vitrage
- Eclairage intérieur
- Puissance : 2.67 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : 595 x 615 x h 570 mm
- 4 plaques incluses
- Poids : 38 kg

- *To cook and warm, without drying out, pastries, ready meals...*
- *Forced air ensures rapid heat*
- *Function grill, thawing, convection oven*

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES







32044 - CHAUFFE-SAUCISSES **340.07€**
Hot dog machine

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 200 x h 240 mm
- Température réglable de 30 à 100°C
- Puissance 0.8 Kw - 230 V
- Dimensions : 280 x 280 x h 355 mm
- Poids 5.2 kg

32042 - CHAUFFE-SAUCISSES 4 PLOTS CHAUFFÉS **488.75 €**
Hot dog machine

- Acier inoxydable
- Cylindre en verre Ø 220 x h 240 mm
- Température réglable de 40 à 100°C
- Puissance 0.96 Kw - 230 V
- Dimensions : 500 x 285 x h 390 mm
- Poids 7.63 kg



32025 - BAIN-MARIE MF **238.75 €**
Chafing dish

- Cuisson au bain-marie
- Inox
- Capacité GN 1/1 150 mm profondeur
- Les aliments ne sont pas au contact de la source de chaleur (résistance sous le bac) mais cuisent ou restent à température grâce au bain d'eau maintenu à 90°C.
- Puissance : 12 kW / 230 V
- Dimensions : 338 x 540 x h 248 mm
- Poids : 8 kg
- *In cooking in a water bath*
- *Food are not in contact with the heat source (heating element underneath the container) but is cooked or kept warm thanks to the water bath maintened at 90°C*



32050 - CUISEUR À RIZ PRO **303.48 €**
Dim : 45.5 x 45.5 x 38 cm
Rice cooker

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Cuit le riz et le garde automatiquement au chaud
- Livré avec mesure, cuillère à riz et tapis en silicone antiadhésif.
- Les parois du cuiseur sont chauffées pour un maintien de la température optimale.
- *Suitable for 30 cups (180 ml) of dry rice*
- *Cooks rice and keeps it warm automatically*
- *Measuring cup, rice spoon and silicone nonstick pad included*
- *When keeping warm the sides of the pan are heated as well.*

1950 W - 230 V - 5.4 L



32053 - CUISEUR AVEC FONCTION CUISSON VAPEUR **76.82 €**
Dim : Ø 28 x 28.5 cm
Rice cooker

- Cuit le riz et le maintien au chaud automatiquement
- Convient pour la cuisson de 4 à 10 verres doseur de riz sec
- Avec un panier à vapeur plastique à utiliser lors de la cuisson vapeur.
- Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz
- Facile à nettoyer, cuve en aluminium amovible.
- *Cooks rice and keeps it warm automatically*
- *Suitable for 4 to 10 measuring cups of dry rice*
- *Plastic steam basket included to use during steam function*
- *Measuring cup and rice spoon included*
- *Easy to clean thanks to removable aluminium pan*

700 W - 230 V - 1.8 L

MACHINES ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL MACHINES



32055 - **TOASTER À CONVOYEUR INOX** **885.00 €**
Conveyor toaster
- Production : environ 150 toasts/h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Puissance : 2.24 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : 370 x 420 x h 390 mm - Poids : 16.13 kg



32056 - **GRILLE PAIN INOX** **68.00 €**
Toaster
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes
- Puissance : 0.8 - 0.9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 190 x 265 x h 195 mm - Poids : 1.85 kg



32059 - **CUISEUR À OEUFS INOX** **363.75 €**
Egg cooker
- 1 cuve, contenance de la cuve 4 litres
- Dimensions de la cuve : 301 x 152 x h 200 mm
- Support à oeufs : 6 supports séparés avec des couleurs différentes, taille des oeufs : petits, moyen
- Plage de température : 30 à 110°C par 10 °C
- Thermostat - Thermostat de sécurité
- Résistance électrique en acier inoxydable, fixe
- Puissance : 2.6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : 365 x 220 x h 290 mm - Poids : 5 kg



32057 - **GRILLE PAIN INOX GM** **108.90 €**
Toaster
- 2 tableaux de commande : respectivement 2 fentes avec un levier de commande
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes
- Puissance : 1.4 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : 320 x 270 x h 195 mm mm - Poids : 3.1 kg



32070 - **LAMPE DE CHAUFFAGE** **502.80 €**
Heating lamp
- Infrarouge sur pied
- Dimensions : 79 x 31 x 23 cm
- 275 W
- Inox



32071 - **LAMPE DE CHAUFFAGE** **154.65 €**
Heating lamp
- Infrarouge
- Cable extensible 30 à 110 cm
- Dimensions : 24 x 24 x 35 cm
- 275 W - 220-240 V

THERMO PLONGEUR CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC IMMERSION HEATER



Thermoplongeur de cuisson basse température professionnel

- Le thermoplongeur est indispensable pour vos cuissons sous vide !

Avantages du thermoplongeur :

- Fabrication en acier inoxydable et plastique haute résistance.
- Panneau de commande digitale
- Réglage de la température de 5 à 99°C.
- Précision à 0.1°C
- Vitesse de brassage : 6 litres / minute
- Réglage du temps de cuisson.
- Convient à des récipients de 10 à 20 litres de contenance
- Fixation simple et rapide : s'adapte sur tous types de marmites, faitouts, ...
- Thermoplongeur compact : facile à transporter et à ranger.

Immersion low temperature professional

- *The immersion heater is required for vacuum cooking !*

Advantages of the immersion heater

- *Made of stainless steel and high strengh plastic.*
- *Digital control panel.*
- *Temperature setting from 5 to 99°C.*
- *Accuracy 0.1°C.*
- *Brewing speed: 6 liters / minute.*
- *Adjust to cooking time.*
- *Suitable containers 10 to 20 liters capacity.*
- *Simple and quick mounting: fits all types of pots.*
- *Compact Heater: easy to carry and store.*





32060 - THERMO PLONGEUR 496.05 €
Immersion heater

Tension *Voltage*	Puissance *Power*	Vitesse *Speed*	Température *Temperature*	Précision *Precision*	Capacité *Capacity*	Dimensions *Size*	Poids *Weight*
220-240 V. / 50 Hz.	1400 W	6 L / mn	5°C - 99°C	0.1°C - *0.1°F*	10 - 20 L	16x16x34 cm	1.10 kg





32065 - THERMO PLONGEUR 217.85 €
Immersion heater

- Ecran tactile
- Soft touch
- Fixation facile
- Nettoyage facile

Tension *Voltage*	Puissance *Power*	Vitesse *Speed*	Température *Temperature*	Capacité *Capacity*	Dimensions *Size*	Poids *Weight*
220-240 V. / 50 Hz.	800 W	8.5L/mn	20°C - 90°C	15 L	Ø 10 x 37 cm	1 kg





32068 - BILLES ISOLANTES POLYPROPYLÈNE P/100 29.95 €
Insulation balls

- Billes isolantes creuses et flottantes, évitent les pertes de chaleur, l'évaporation et les éclaboussures...
- Résistantes jusqu'à 150°C - Ø 2 cm
- *Insulation balls, create an insulation layer reducing heat loss and water evaporation.*

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES “ÉCO”
ECO ELECTRIC SLICER



32104 - TRANCHEUSE ECO 250 **729.07 €**
Dim. : 38 x 49 x 38 cm
320 W - 230 V
- Diamètre de la lame : Ø 250 mm
- Epaisseur de tranche réglable en continu jusqu’à 12 mm
- *Blade diameter : Ø 250 mm*
- *Steplessly adjustable cutting thickness up to 12 mm*



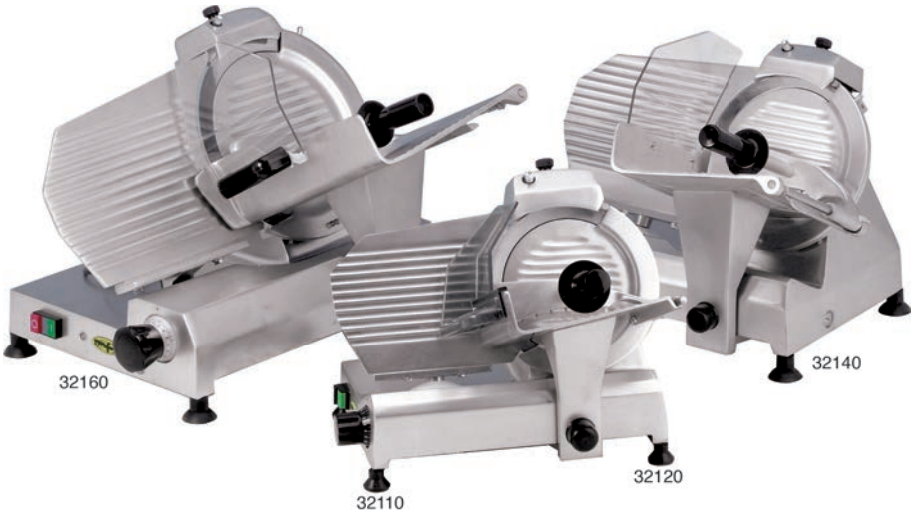
32105 - TRANCHEUSE ECO 300 **1 206.56 €**
Dim. : 50 x 62 x 43.5 cm
420 W - 230 V
- Diamètre de la lame : Ø 300 mm
- Epaisseur de tranche réglable en continu jusqu’à 15 mm
- *Blade diameter : Ø 300 mm*
- *Steplessly adjustable cutting thickness up to 15 mm*

- Conçu en aluminium
- Moteur avec ventilation à air protégé par un couvercle en métal
- Chariot avec mécanisme de verrouillage et protection de sécurité en acrylique.
- Facile à démonter pour le nettoyage.
- Protecteur de lame et affûteur intégré.
- Modèle incliné avec lame de haute qualité.
- Ne convient pas pour trancher du fromage.

- *Aluminium housing*
- *Air cooled engine protected by metal cover*
- *Carriage with locking mechanism and acrylic safety shield.*
- *Easy removable parts for fast cleaning.*
- *Blade protection and built-in sharpener.*
- *Tilted model with high-quality blade..*
- *No suitable for cutting cheese*

TRANCHEURS ÉLECTRIQUES
ELECTRIC SLICER

Bâti et chariot en alliage d’aluminium anodisé, solide et facile à nettoyer. Lame en acier inoxydable. Epaisseur de coupe à réglage très précis de 0 à 15 mm. L’affûteur incorporé facilite l’affûtage et permet de maintenir la lame en parfait état pour un meilleur résultat de coupe, transmission silencieuse par courroie évitant la surchauffe. Moteur 220/240 Volts monophasé. Machine livrée avec butée en aluminium.



MADE IN ITALY



TRANCHEUR MF 195 / *Electric slicer blade 195 mm*

Code	Désignation	€
32110	Lame Ø 195 mm - Capacité de coupe : 160 x 140 mm Moteur 0.20 CV - Poids 10 kg - 52 x 36 x 32 cm	679.15

TRANCHEUR MF 220 / *Electric slicer blade 220 mm*

Code	Désignation	€
32120	Lame Ø 220 mm - Capacité de coupe : 210 x 160 mm Moteur 0.25 CV - Poids 13.5 kg - 58 x 40.5 x 34 cm	800.42

TRANCHEUR MF 250 / *Electric slicer blade 250 mm*

Code	Désignation	€
32140	Lame Ø 250 mm - Capacité de coupe : 260 x 190 mm Moteur 0.35 CV - Poids 21 kg - 63 x 48 x 44 cm	1185.80

TRANCHEUR MF 300 / *Electric slicer blade 300 mm*

Code	Désignation	€
32160	Lame Ø 300 mm - Capacité de coupe : 285 x 230 mm Moteur 0.50 CV - Poids 30 kg - 77 x 54 x 46 cm	1819.12



32168 - HOUSSE POUR TRANCHEUR P/25 **8.54 €**
Protective covers for slicer
Polyéthyléne 15 microns - 660 x 275 x 2 x 800 mm (soufflet)

Dans le cadre de la démarche HACCP, les housses pour trancheur répondent de façon optimale aux exigences des normes d'hygiène alimentaire

HACHOIRS ÉLECTRIQUES
ELECTRICAL GRINDERS



32180 - HACHOIR ÉLECTRIQUE **248.48 €**
Electric meat grinder
- Appareil robuste pour la préparation des viandes et charcuteries...
- Tête du hachoir en métal, plateau en inox.
- Bouton marche / Arrêt avec voyant lumineux
- 2 vitesses
- Livré avec 3 grilles Ø 60 mm pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  - un tube à saucisses
  - une tête de hachoir
  - un plateau et un poussoir
- 60 kg / heure.
- Dim : 18 x 30 x 36 cm
- 220-240 V - 800 W - 5.85 kg





32181 - HACHOIR ÉLECTRIQUE "PRO" **633.20 €**
Electric meat grinder
- Hachoir stable et résistant. Corps en fonte d'aluminium.
- Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance
- Fonction reverse (REV) pour changer le sens de rotation
- Livré avec 3 grilles pour hâcher (Ø 3, 5, 8 mm)
  - 3 tubes à saucisses
  - une tête de hachoir
  - un plateau et un poussoir
- 85 kg / heure.
- Dim : 41 x 19.5 x 35 cm
- 220-240 V - 250 W - 12.3 kg





32183 - PRESSE À HAMBURGER **13.10 €**
Hamburger press
- Ø 11.5 cm
- Fonte d'aluminium anti-adhésif





32184 - ATTENDRISSEUR À VIANDES **36.52 €**
Meat tenderizer
- 15 x 4.2 x 12 cm
- 51 lames inox



32186 - MARTEAU ATTENDRISSEUR **14.25 €**
Meat hammer
- 26 cm
- Aluminium

MACHINE SOUS VIDE ÉLECTRIQUE
VACUUM PACK MACHINE ELECTRIC



32185 - MACHINE SOUS VIDE **116.24 €**
Vacuum pack machine
- Cet appareil est prévu pour conserver plus longtemps vos aliments dans des conditions d'hygiène et de fraicheur optimale au réfrigérateur comme au congélateur.
- Les aliments n'étant plus en contact avec l'oxygène, ils ne moisissent pas, ne rancissent pas et ne s'oxydent pas.
- Puissance 110 W - 220/240 V
- Dim : 36 x 15 x 8.5 cm
- Aspiration : 9 Lpm
- S'utilise uniquement avec des sacs et rouleaux "gauffrés"
- Possibilité de soudure seule
- Matière plastique



32187 - SET DE 3 BOITES **38.52 €**
3 boxes + adapter
- Set de 3 boites pour machine à emballer sous vide et son adaptateur
- contenance des boites : 0.7 L / 1.4 L / 2 L



32189 - LOT DE 2 BOBINES **14.97 €**
Set of 2 rolls
- 28 cm x 5 m
- 22 cm x 5 m



- Construction en acier
- Pompe professionnelle et manomêtre
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou fonctionnement manuel
- Panneau de commande digitale
- Temps de soudure ajustable
- Barre de soudure avec couche teflon
- Longueur de la barre de soudure : 340 mm (pour des sacs de 320 mm)
- Capacité huile de pompe air : 15L/min
- **A utiliser seulement avec les sacs gauffrés**

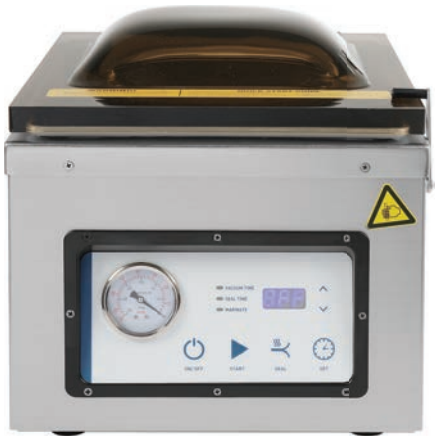
- *Made of stainless steel*
- *Professional vacuum pump and pressure gauge*
- *Manual or automatic operation*
- *Digital display*
- *Adjustable sealing time*
- *Teflon-coated sealing strip*
- *Length of sealing bar: 340 mm (320 mn bags)*
- *Vacuum pump oil: 15L/min*
- ***For use only with embossed bags***

32200 - MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE EXTERNE **767.81 €**
External vacuum pack machine
Dim : 370 x 280 x (H) 170 mm - 230 V - 250 W

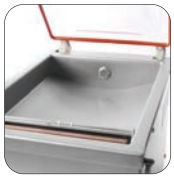


SACS SOUS VIDE GAUFFRÉS
Embossed vacuum bags

Code	Dim. mm	€ le paquet de 100
32201	150 x 250	**16.81**
32202	200 x 300	**25.58**



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE
- Cycle et temps de soudure ajustable, fonctionnement automatique et manuel.
- Convient pour mettre sous vide des aliments en sauce.
- Avec fonction marinade.
- Equipé d'un écran numérique et d'un manomètre de précision manuel.
- Pompe à huile de haute qualité, pression 1009 mbar et mise sous vide rapide.
- Construction et chambre en inox de haute qualité.
- Il est possible d'emballer de gros volume, grâce au grand renfoncement du fond et au couvercle transparent en dôme.





MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE AVEC CHAMBRE
Vacuum pack machine

Code	Désignation	Dim mm	Puissance	€
32210	Bande de soudure 300 mm Dimensions de la chambre 300 x 350 x h 110 mm	359 x 425 x 356	230 V - 950 W	**1 601.44**
32212	Bande de soudure 410 mm Dimensions de la chambre 425 x 457 x h 100 mm	495 x 567 x 472	230 V -1300 W	**2 771.42**

SAC SOUS VIDE POUR MACHINE À EMBALLER - 65 µ
Vacuum bags

Code	Dim. mm	€ le 100
32215	150 x 200	**7.22**
32216	150 x 250	**11.61**
32217	200 x 300	**15.73**
32218	250 x 350	**21.20**
32219	300 x 400	**27.74**

DESHYDRATEURS
FOOD DESHIDRATORS

Le déshydrateur est un appareil électronique qui chauffe et fait circuler l'air pour faire évaporer l'eau contenue dans les aliments ; il sèche tous fruits, légumes et aromates, mais aussi tout ce qui contient de l'eau, en préservant leurs saveurs et qualités nutritives, ce qui permet d'allonger leur durée de conservation.

Son système de ventilation assure une répartition uniforme de la chaleur sur tous les plateaux.



32195 - DÉSHYDRATEUR 81.04 €
Food deshydrator

- Sélecteur de température, jusqu'à 70°C
- Interrupteur
- 5 plateaux de séchage, diamètre 33 cm
- Récupérateur d'eau
- Dimensions : Ø 33 x ht 27 cm
- Puissance : 245 Watt
- Poids : 2.45 kg



32196 - DÉSHYDRATEUR "PRO" 216.48 €
Food deshydrator

- Sélecteur de température 29°C à 73°C
- 6 plateaux rectangulaires
- Dimensions : 36 x 47 x 26 cm
- Puissance : 800 Watt
- Poids : 5.5 kg





32194 - DÉSHYDRATEUR 10 PLATEAUX 465.82 €
Food deshydrator

- Construction en inox
- Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viandes, poissons, etc...
- Avec tableau de commande numérique
- Minuterie réglable jusqu'à 24 h par étapes de 30 minutes
- Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C.
- Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à l'horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux...
- Equipé avec 10 plateaux en inox de 395 x 380 mm...
- Les plateaux sont espacés uniformément et faciles à enlever et à nettoyer.
- Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.
- 230 V - 1000 W - 417 x 535 x h 430 mm



PIPE FUMOIR
SMOKE INFUSOR



- Technique qui confère aux plats des arômes spéciaux et personnalisés
- Le bois ne nécessite aucune préparation préalable pour le fumage. Vous pouvez également l'utiliser avec tu thé ou des herbes et plantes aromatiques.
- La pipe est munie d'un tuyau souple en caoutchouc afin d'injecter facilement la fumée dans des sacs refermables et autres récipients.
- L'appareil peut être utilisé avec des fruits ou légumes fragiles sans modifier leur structure ou température.
- Fonctionne avec piles
- Cloche non fournie



32191 - PIPE FUMOIR 26.26 €
Smoke infusor

32193 - PIPE FUMOIR 68.01 €
Smoke infusor



32192 - CLOCHE EN VERRE 27.74 €
Pour pipe fumoir 32191 & 32193
Ø cloche 24.5 x h 15 cm



CLOCHE EN VERRE AVEC VALVE
Smoker hood

Code	Ø cm	h cm	€
32170	12.5	7.5	**14.51**
32171	16	12	**23.89**
32172	22	15	**26.40**
32173	26	18.5	**45.03**

COPEAUX DE BOIS 1000 ml
Wood chips

Code	Désignation	€
32198	Chêne	**4.40**
32203	Pommier	**4.40**
32204	Cerisier	**4.40**
32205	Hêtre	**4.40**



COPEAUX DE BOIS 100 g
Wood chips

Code	Désignation	€
32175	Olivier	**7.78**
32176	Oranger	**7.78**
32177	Citronnier	**7.78**
32178	Amandier	**7.78**
N **32179**	Cognac	**7.78**
N **32182**	Whisky	**7.78**

MOULIN ÉLECTRIQUE
ELECTRIC GRINDER





32209 - MOULIN ÉLECTRIQUE INOX 39.89 €
Electric grinder

- Idéal pour moudre le café et d'autres produits tels que les graines, les herbes, les fruits secs, les céréales, le sel, le poivre ou les épices...
- lame en acier inoxydable d'une grande résistance et durabilité pour une mouture fine et précise.
- Système de bloquage de sécurité : les lames s'activent uniquement lorsque le couvercle est parfaitement fermé.
- Capacité : 60 g, doit l'équivalent de 9 tasses de café.

Dim. : 10 x 18 cm
220-240 V / 50-60 Hz - 200 W

COLLECTEURS
WASTE BIN TROLLEY



33006 - COLLECTEUR À PÉDALE PP 100 L **237.40 €**
51.5 x 47.7 x 92.5 cm - Couvercle blanc
100 L pedal container



33013 - SUPPORT SAC ROND PP 120 L **138.50 €**
50 x 64 x h 99 cm - Couvercle blanc
Sack holder
Système simple et rapide pour fixer le sac (utiliser un sac 130 L).
Structure renforcée par une barre en aluminium



COLLECTEUR À PÉDALE
Sack holder

Code	Cont L	Dim cm	€
33002	45	41 x 39 x h 60	79.38
33014	100	50 x 41 x h 82	119.75



COLLECTEUR À DÉCHETS ECO
Trash bin with pedal
En matière plastique avec couvercle à pédale

Code	Cont L	Dim cm	€
33019	120	51 x 42.5 x h 87.5	87.95
33022	60	49 x 38 x h 70	64.72



COLLECTEUR À DÉCHETS
37 x 47 x h 97 cm
Enclosed sack holder
Entierement caréné, ouverture du couvercle commandée par une pédale, pour sacs de 80 à 110 litres.
33016 - Modèle inox **359.50 €**
33005 - Modèle métal époxy blanc **277.00 €**



SUPPORT SAC 100 L
54.6 x 60 x h 94 cm
Sack holder
33007 - Modèle inox **339.50 €**
33017 - Modèle métal époxy blanc **213.38 €**

COLLECTEURS
WASTE BIN TROLLEY



33012 - POUBELLE À COUVERCLE BASCULANT 25.75 €
Dust bin
50 Litres - 41 x 33 cm x h 68 cm



33018 - POUBELLE CISEAU INOX 148.50 €
Portable bin bag holder
- Ouverture actionnée par pédale
- Largeur de pincement 60 cm
- Elastique de maintien du sac pour sacs de 110
- Dimensions : 52.5 x 43 x ht 90 cm



27688 - CONTENEUR PLASTIQUE 75L AVEC COUVERCLE 84.60 €
Plastic Container
- Dimensions : Ø 50 x h 40 cm



SAC POUBELLE - 45 microns
Rubbish bags
24004 - 130 LITRES - LE CARTON DE 100 34.68 €
24005 - 110 LITRES - LE CARTON DE 200 73.00 €



33030 - POUBELLE RONDE 50 L 35.50 €
En matière plastique
Dust bin
Ø 41 x h 60 cm

Poubelles avec couvercle
Grande ouverture centrale
Idéal pour collecter les déchets **sans contact**

Evite le contact avec la poubelle ainsi que le phénomène d'aspiration qui brasse l'air vicié lors de l'ouverture du couvercle dans le cas de l'utilisation d'une poubelle à pédale



33031 - POUBELLE RECTANGULAIRE 90 L 99.00 €
En matière plastique
Dust bin
53 x 41 x h 86 cm
- **Equipée de 2 arceaux en métal permettant de fixer le sac poubelle**

CHARIOTS DE SERVICE
SERVICE TROLLEY



33003 - CHARIOT DE SERVICE 2 PLATEAUX **189.41 €**

Service trolley 2 trays

- En inox
- 2 étagères avec revêtement antibruit
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Distance entre les plateaux : 550 mm
- Livré en kit à monter

910 x 590 x h 950 mm - Plateau 830 x 510 mm



33004 - CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX **233.28 €**

Service trolley 3 trays

- En inox
- 3 étagères avec revêtement antibruit
- Poids maximum par plateau 50 kg
- Avec 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Distance entre les plateaux : 295 mm
- Livré en kit à monter

910 x 590 x h 950 mm - Plateau 830 x 510 mm

LAVES-MAINS
WASH-STAND



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33020	38.5	35.2	56	**381.25**

LAVE-MAINS INOX

Wash-stand

- Cuve emboutie,
- Dosseret inox,
- Fixation murale par support arrière
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Flexible de liaison,
- Bec col de cygne orientable,
- Siphon,
- Raccord eau chaude / eau froide en 1/215 x 21
- Robinet poussoir - Commande fémorale.



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33024	46	38	53	**475.00**

LAVE-MAINS INOX

Wash-stand

- Avec dosseret incliné à 30°
- Flexible de liaison
- Bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2"
- Clapet anti-retour
- Prémélangeur eau chaude / eau froide
- Robinet poussoir réglé en usine à 6L/mn
- Faible consomation d'eau
- Panneau fémoral adapté à toute taille d'utilisateur.



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33025	38	33	20	**190.00**

LAVE-MAINS ÉCO

Wash-stand

- Fabrication Inox,
- Commande fémorale,
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide,
- Modèle économique et compact

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33026	40	33	52	**269.50**

LAVE-MAINS INOX

Wash-stand

- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox (304)
- Dosseret haut : installation d'accessoires (distributeur de savon, brosse à ongles...)
- Temporisation 15 secondes
- Ergonomique
- Fixation simple (gabarit fourni)
- Nettoyage facile
- Bec col de cygne
- Raccord EC/EF



HYGIÈNE
HYGIENE

DISTRIBUTEUR DE SAVON LIQUIDE
Liquide soap dispenser



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33034	10.7	10.8	20.4	**49.72**

- Corps ABS transparent couvercle
- Bouton poussoir en ABS blanc
- Système anti-gouttes 1.1 L



Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33039	10.5	6.4	18	**48.50**

- Corps Inox
- Contenance 1 L
- Activation par bouton poussoir en façade
- Niveau visible

Gamme savon mains
page 150





33045 - SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE **136.97 €**
Automatic Hand dryer
- Corps en ABS,
- Déclenchement automatique par cellule.
- Facile d'installation et d'entretien.
- Niveau sonore : 70 dB
- Dim. : 24 x 20 x 26 cm
- Puissance 2100 W



33047 - SÈCHE-MAINS AUTOMATIQUE **354.15 €**
Automatic Hand dryer
- Corps en acier inoxydable.
- Déclenchement automatique par cellule. Facile d'installation et d'entretien.
- Buse orientable. Niveau sonore : 75 dB
- Dim. : 26 x 20 x 24 cm
- Puissance 2300 W

PLONGE
DISWASHING



PLONGE EMBOUTIE INOX
Avec 1 bac 40 x 50 x 30 cm
+ 1 égouttoir longueur de 60 cm
Fournie avec ses accessoires :
- Bonde,
- Tube surverse à crépine,
- Siphon,
- Robinetterie monotrou
- Dessus inox 18/10, dosseret 100 x 20 cm
- Bati soudé inox 18/10, montant tube 35 x 35 mm
- Bords anti-ruissèlement

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
33100	120	70	85	**1 095.45**



33150 - DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE **320.00 €**
shower head of prewash
- Ressort inox chromé,
- Embout de protection flexible,
- Flexible inox revêtu d'une gaine alimentaire translucide et d'un écrou tournant reliant la douchette afin d'éviter les distorsions du flexible.
- Barre d'alimentation renforcée.
- Mélangeur eau chaude / eau froide.



33160 - ÉTAGÈRE INOX 15/10 **278.30 €**
Long 100 cm - Larg 34 cm - h 17.5 cm



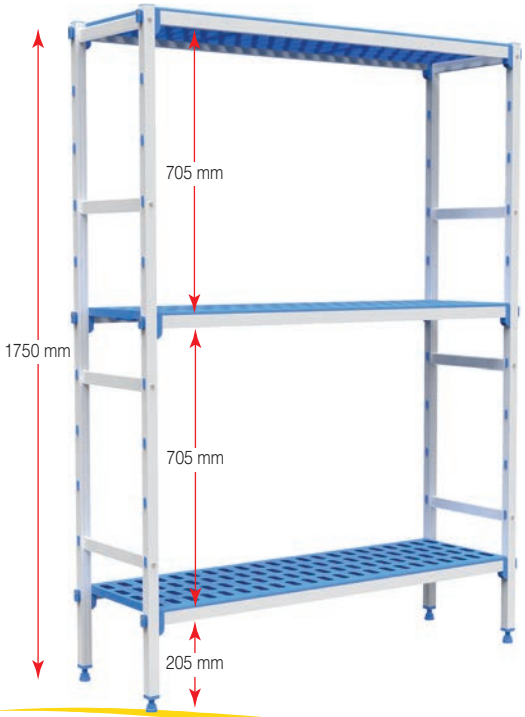
33162 - ÉTAGÈRE ÉGOUTTOIR INOX 15/10 **350.90 €**
Long 100 cm - Larg 34 cm - h 13 cm

ÉTAGÈRES MODULABLES
MODULAR SHELVING

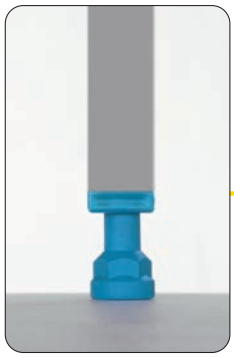
- Conçues pour le stockage des produits alimentaires.
- Etagères inoxydables, fabriquées avec une structure en aluminium anodisé spécial résistant à la chaleur et au froid de -30°C à +75°C ; Clayettes en polypropylène alimentaire passant au lave-vaisselle.
- Montage très facile et rapide sans outils.
- Robuste et résistant - charge maximale par niveau 120 kg.
- Etagères adaptées aux dimensions **gastronormes 1/1** ; on peut y poser les clayettes ou directement les bacs gastronormes.
- Pieds équipés de vérins réglables.

- *Aluminium and polypropylene modular shelving.*
- *Very strong and resistant.*
- *Adapted to gastronorm sizes.*
- *anticorrosive.*
- *Cold and heat resistance - 30°C to +75°C.*

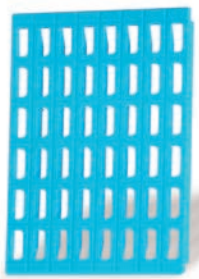
Hauteur standard de 1750 mm ; profondeur de 555 mm







Pieds Réglables



Passe au lave-vaiselle



Différentes combinaisons

ETAGÈRE 3 NIVEAUX
3 levels shelf

Code	Longueur en mm	€
33200	935	**356.71**
33202	1155	**396.67**
33203	1263	**418.11**
33204	1375	**431.03**
33205	1480	**451.43**

ETAGÈRE 4 NIVEAUX
4 levels shelf

Code	Longueur en mm	€
33210	935	**421.90**
33211	1045	**445.46**
33212	1155	**475.25**
33213	1263	**503.74**
33214	1375	**520.97**
33215	1480	**548.32**
33216	1705	**597.11**

Autres dimensions sur demande

ARMOIRES DE STÉRILISATION
KNIVES AND USTENSILS STERILIZER

MADE IN FRANCE

Principe de fonctionnement

Une lampe UVC à économie d'énergie émet des rayons ultraviolets germicides, transformant l'oxygène en ozone, détruisant ainsi les bactéries par oxydation. L'effet du rayonnement U.V. 254 nm n'est plus à démontrer. Il est totalement bactéricide, virucide, germicide, etc...

Les armoires génératrices d'ozone assurent ainsi une excellente décontamination des ustensiles placés sur le support panier. Ces armoires, conformes aux normes d'hygiène, trouvent leurs applications dans tous les secteurs de l'industrie et des commerces alimentaires. **Construites en inox**, elles sont conçues pour durer et pour être installées dans des ambiances éventuellement humides.

Utilisation

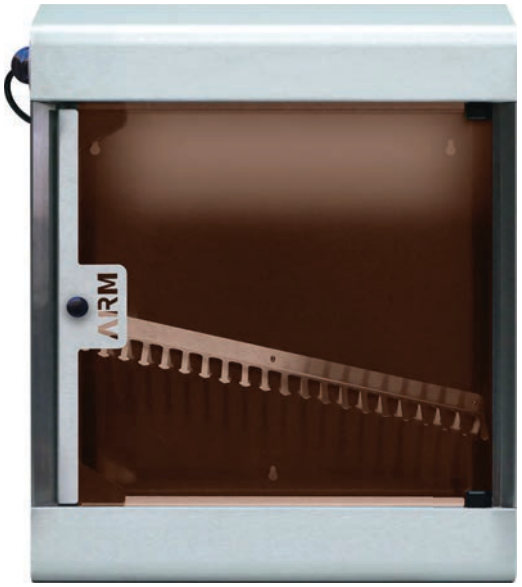
Après avoir nettoyé les couteaux, les placer sur le support panier ou sur la barre aimantée et actionner la minuterie réglable de 0 à 2 heures (durée conseillée : 1h30). A la fin de ce laps de temps, les couteaux sont stérilisés et prêts à être réutilisés.



ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX PM 323.40 €
Knives sterilizer, s/steel small

33450 - SUPPORT AIMANT, capacité 5 couteaux
33451 - SUPPORT PANIER, capacité 10 couteaux

Dimensions : 32 x 12.5 x ht 57.5 cm



ARMOIRE DE STÉRILISATION INOX MM 363.82 €
Knives sterilizer, s/steel medium

33453 - SUPPORT AIMANT, capacité 15 couteaux
33454 - SUPPORT PANIER, capacité 20 couteaux

Dimensions : 44 x 12.5 x ht 57.5 cm

33456 - LAMPE 15 W - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE 61.50 €



- Les armoires KS assurent une excellente décontamination, conformes aux exigences d'hygiène, des ustensiles par une gestion automatique brevetée des cycles de stérilisation. La lampe agissant dans leur enceinte émet un rayonnement UVC (253nm) qui détruit les germes en tuant les cellules qui y sont exposées.
- Panier incliné permettant d'insérer les couteaux d'office.

ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTOMATIQUE INOX
S/Steel automatic knives sterilizer

Code	Capacité	Dimensions cm	€
33457	12 couteaux	34.5 x 14.5 x h 60.7	**404.74**
33458	20 couteaux	49.5 x 14.5 x h 60.7	**417.72**

33456 - LAMPE 15 W - E27 UVC - ANTI ÉCLAT - LONGUE DURÉE 61.50 €

EXTERMINATEUR D'INSECTES
INSECTS KILLER

MADE IN FRANCE



1 x 20W (E14)
50 m²
1.2 kg
220 V / 50 Hz

- **Design**
- **Inodore**
- **Silencieux**
- **Economique**
- **Mural ou prêt à poser**
- **Simple d'utilisation**

EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE
Insects killer

Code	Coloris	€
33472	Blanc	**78.15**
33473	Noir	**78.15**

33474 - PLAQUE DE GLUE P/6 **15.16 €**



2 x 20W (E14)
80 m²
40 W maxi
3.3 kg
220 V / 50 Hz

33480 - EXTERMINATEUR À PLAQUE DE GLUE GM **98.00 €**
Insects killer
Acier laqué blanc, fixation murale
49.5 x 28 x h 6.5 cm

Principe de fonctionnement
La lumière attire et neutralise les insectes volants sur la plaque adhésive spéciale contenue dans l'appareil.
Avantages
Aucune explosion d'insectes, silencieux, aucune odeur.
Neutralisation des insectes les plus petits.
Remplacement simple de la plaque de glue.

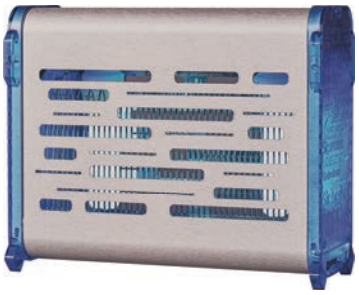
33482 - PLAQUE DE GLUE P/6 **22.37 €**



1 x 20W (E14)
50 m²
200 W maxi
3000 V
3 kg
220 V / 50 Hz

EXTERMINATEUR FLY INBOX 20
Insects killer FLY INBOX 20
26.5 x 12.5 x h 26 cm

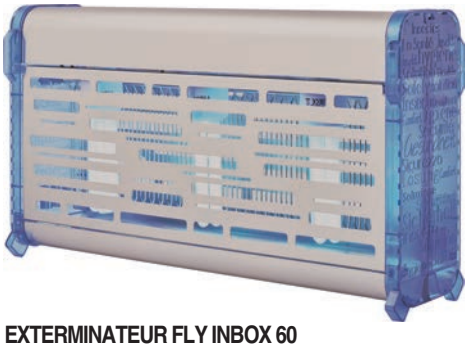
Code	Désignation	€
33505	Laqué blanc / *white painted*	**99.80**
33506	Inox / *S/steel*	**107.80**



2 x 20W (E14)
120 m²
40 W maxi
3000 V
3.6 kg
220 V / 50 Hz

EXTERMINATEUR FLY INBOX 40
Insects killer FLY INBOX 40
33 x 12.5 x h 26 cm

Code	Désignation	€
33509	Laqué blanc / *white painted*	**129.36**
33510	Inox / *S/steel*	**140.48**



3 x 20W (E14)
240 m²
60 W maxi
3000 V
4.5 kg
220 V / 50 Hz

EXTERMINATEUR FLY INBOX 60
Insects killer FLY INBOX 60
51 x 16 x h 30 cm cm

Code	Désignation	€
33512	Laqué blanc / *white painted*	**148.22**
33513	Inox / *S/steel*	**157.36**

- **Haute finition inox ou laqué blanc**
- **Ouverture facile**
- **Lampes faible consommation**



33530 - LAMPE économie d'énergie **45.00 €**
Bulb for insert killer
Lampe à visser forte intensité lumineuse
Durée de vie 9000 heures

ASPIRATEURS ANTISTATIQUES SPÉCIAL “BOULANGERIE”
CLEANER FOR BAKERY







33600 - ASPIRATEUR 56 L **1 089.27 €**
Modèle AS59
- Cuve Inox eau et poussière 58 litres utiles
- Débit air : 106L/s - Dépression 190 mbar
- Poids 21,7 kg - Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 2000 W (2 x 1000 W)
- Niveau sonore 63 dB
- Dimensions : 610 x 520 x 920 mm

33602 - ASPIRATEUR 35 L **817.82 €**
Modèle AS400
- Cuve Inox eau et poussière 35 litres utiles
- Débit air : 63L/s - Dépression 210 mbar
- Poids 14 kg - Moteur 2 étages
- Puissance 1200 W
- Niveau sonore 63 dB
- Dimensions : 500 x 500 x 840 mm

33603 - ASPIRATEUR 25 L **690.42 €**
Modèle AS27
- Cuve Inox eau et poussière 27 litres utiles
- Débit air : 53L/s - Dépression 190 mbar
- Poids 10,4 kg - Moteur 2 étages Bypass
- Puissance 1000 W
- Niveau sonore 60 dB
- Dimensions : 410 x 410 x 760 mm

Nos aspirateurs sont livrés avec les accessoires et filtres pour eau, farine et poussières. Equipés d'un filtre supplémentaire en nylon évitant le colmatage du filtre principal.
Le système antistatique évite les décharges électriques dûes à l'aspiration des farines et protège le moteur.

KIT BOULANGERIE
BAKERY KIT





33605 - KIT NETTOYAGE FOUR **622.75 €**
Special kit for oven vacuum
Kit-four antistatique permet d'aspirer les farines chaudes dans le four en évitant les décharges électrostatiques.
Accessoires spéciaux isolés et résistant à plus de 250°C

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC

DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



34000 - SUPER MIXEUR SMX 600 TURBO 1 166.00 €

- Le **SUPER MIXEUR SMX 600E** est un appareil très puissant étudié pour travailler dans les marmites de 75 à 300 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 40 à 80 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 850 W
Tr/mn 11 000

75 à 300 L

Longueur totale : 800 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 125 mm
Longueur tube de plongée inox : 530 mm
Poids : 6.1 kg



34012 - MIXEUR MASTER MX 410 779.62 €

- Le **MX 410**, léger et maniable, est un appareil puissant étudié pour travailler dans les marmites de 50 à 100 litres.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 30 à 60 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 600 W
Tr/mn 10 500

100L

Longueur totale : 720 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 122 mm
Longueur tube de plongée inox : 410 mm
Poids : 3.5 kg



34014 - MIXEUR MASTER MX 91-500 864.86€

- Tube long 500 mm
- Puissant, robuste
- Simple d'utilisation
- Pieds fixe
- Double isolation

Watts 600 W
Tr/mn 10 500

100L

Longueur totale : 800 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 110 mm
Longueur tube de plongée inox : 500 mm
Poids : 3.6 kg



34015 - MIXEUR MX 300 627.53 €

- Le **MX 300**, léger et maniable, est un appareil puissant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 32 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 350 W
Tr/mn 9 500

32L

Longueur totale : 600 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 97 mm
Longueur tube de plongée inox : 300 mm
Poids : 2.4 kg



34024 - MINI MIXEUR MD95 368.36 €

- Le **MD95,** est un appareil petit mais robuste. Il est adapté aux petites préparations de potages, sauces, etc...

Voltage 230 V
Watts 180 W
Tr/mn 9 500

8L

Longueur totale : 445 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 72 mm
Longueur tube de plongée : 160 mm
Poids : 1.2 kg



34030 - MIXEUR JUNIOR MX 225 462.72 €

Maniabilité

- Le **Mixeur Junior MX 225,** léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 270 W
Tr/mn 12 000

25L

Longueur totale : 505 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm
Longueur tube de plongée inox : 225 mm
Poids : 1.9 kg

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC
DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE



34031 - MIXEUR JUNIOR DMX 225 580.94 €

- Le **Mixeur Junior**, léger et maniable, est un appareil performant.
- Il pulvérise en moins de 3 mn 5 à 25 litres de potage de légumes cuits.

Voltage 230 V
Watts 270 W
Tr/mn 0 à 9 000

Longueur totale : 505 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm
Longueur tube de plongée inox : 225 mm
Poids : 2 kg



34042 - MASTER FOUET 975.52 €

- Le **Master Fouet,** est un appareil de qualité, puissant et maniable, muni d'un variateur de vitesse.
- Il vous garantit des résultats exceptionnels. Il peut réaliser sans peine jusqu'à 50 blancs d'oeufs.

Fouets éjectables
pour une hygiène parfaite



Voltage 230 V
Watts 600 W
Tr/mn 300 à 900

Longueur totale : 650 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 110 mm
Longueur tube des fouets : 245 mm
Poids : 3.3 kg



34067 - JUNIOR COMBI 225 889.62 €

Le 2 en 1 !

- Le **Junior Combi**, bi-fonction avec pied Mixeur et Outil Fouets démontables, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

Voltage 230 V
Watts 270 W
Tr/mn 9 000

Longueur totale avec mixeur : 530 mm
Longueur totale avec fouet : 550 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 94 mm
Longueur tube de plongée inox : 225 mm
Poids : 3 kg



34060 - MIXEUR FOUET MASTER COMBI 410 1 268.18 €

- Le **Master Combi 410**, bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

Voltage 230 V
Watts 460 W
Tr/mn Mixeur 3 000 à 9 000
Tr/mn Fouet 300 à 900

Longueur totale avec mixeur : 753 mm
Longueur totale avec fouet : 702 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 122 mm
Longueur tube de plongée : 420 mm
Poids : 3.6 kg



34065 - MIXEUR FOUET SENIOR COMBI 300 1 041.04 €

- Le **Senior Combi 300**, bi-fonction avec pied démontable 1/4 de tour et Outil Fouet, muni d'un variateur de vitesse, est un appareil de qualité performant.

Voltage 230 V
Watts 350 W
Tr/mn 0 à 9 000

Longueur totale avec mixeur : 640 mm
Longueur totale avec fouet : 650 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 97 mm
Longueur tube de plongée : 300 mm
Poids : 2.8 kg

34090 - PRESSE AGRUMES 346.53 €



Performance

- C'est un appareil silencieux très robuste.
- Entièrement réalisé en matière plastique (alimentaire), cet appareil comporte un cône extracteur tournant à 1500 tr/mn.
- Le presse-agrumes accepte les citrons, les oranges, les pamplemousses (débit de 50 à 100 oranges à l'heure).

Entretien et hygiène

- Le démontage pour un nettoyage complet de l'apparel nécessite moins d'une minute.
- Toutes les pièces en contact avec le jus sont en plastique alimentaire.

Voltage 230 V
Watts 200 W
Tr/mn 1 500

Hauteur totale : 330 mm
Diamètre de l'appareil : Ø 220 mm
Poids : 3.7 kg

APPAREILS ÉLECTRIQUES DYNAMIC

DYNAMIC ELECTRICAL MACHINE

MADE IN FRANCE





34080 - DYNACUTTER 1 208.48 €

Ensemble complet (bloc moteur + bol)

Enfin un cutter qui respecte vos préparations même les plus délicates !

Voltage 230 V - **Watts** 460 W - **Tr/mn** 0 à 1 500

Long. totale montée : 600 mm - **Diamètre du bol** : Ø 220 mm - **Poids** : 5.5 kg

Un concept totalement novateur, le moteur est positionné au dessus du bol. Les ingrédients ne "chauffent" pas.



Bol étanche, léger et ergonomique, d'une grande capacité (5litres) et d'un faible encombrement. **Dynacutter** est d'un entretien facile



Bouton pour un travail par implusion ou en continu. Témoin de mise sous tension.



2 lames dont l'affûtage est inversé travaillent en sens contraire pour des textures parfaitement homogènes.

ACCESSOIRES DISPONIBLES SÉPAREMENT



34081 - PIED MIXER M410 254.33 €
Capacité 100 litres
Long 420 mm - Poids 1.1 kg



34082 - BOITE + FOUET F90 368.51 €
Capacité 20 litres
Long 245 mm - Poids 0.9 kg



34083 - PIED PRESSE PURÉE AP 90 698.97 €
Capacité 50 litres
Long 420 mm - Poids 1.9 kg



34084 - BOL DYNACUTTER 695.07 €
Capacité 5 litres
Ø 220 mm - Poids 2.5 kg



34085 - BOL INOX SEUL 188.44 €
Capacité 5 litres

Mini mixeur professionnel pour vos petites préparations



Les points forts :

Une ergonomie parfaite, testée par des utilisateurs très variés,

Robuste : poignée haute résistance, tube et cloche acier inox, couteau revêtement Titane,

Puissant et rapide : variateur de 0 à 13000 tr/mn en charge. Moteur hautes performances avec refroidissement par double turbine,

Hygiène impeccable grâce à son pied facilement démontable. Un simple tournevis suffit pour extraire le couteau.



34102 - BOL GRADUÉ 35.95 €
Capacité 1 litre



1 à 4 L

- Longueur totale ..... 395 mm
- Longueur tube + cloche ..... 160 mm
- Diamètre de la cloche ..... 55 mm
- Diamètre de l'appareil ..... 70 mm
- Poids / conditionné ..... 1 kg / 1.4 kg
- Puissance max ..... 220 W*
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 tours/mn

* 220 W professionnel ut à 700 W en utilisation domestique

34100 - MINI MIXEUR 160 222.96 €



1 à 8 L

- Longueur totale ..... 425 mm
- Longueur tube + cloche ..... 190 mm
- Diamètre de la cloche ..... 66 mm
- Diamètre de l'appareil ..... 70 mm
- Poids / conditionné ..... 1.2 kg / 1.5 kg
- Puissance max ..... 250 W*
- Vitesse en charge ..... 0 à 13 000 tours/mn

* 250 W professionnel équivaut à 750 W en utilisation domestique

34101 - MINI MIXEUR 190 299.65 €

MIXEURS
MIXERS



Spécifications techniques

Puissance : 180 W
Moteur : courant continu
Tension : 220 - 240 V
Fréquence : 50/60 Hz
Nbre de tours/mn (vitesse 1-5)
Embout à lame 6100 à 11000 tr/mn
Fouet 610 à 1 100 tr/mn
Longueur du cordon : 152.4 cm
Dim. : (h) 39.7 x (l) 6.5 x (p) 6.5 cm



34106 - MIXEUR PLONGEANT 2 VITESSES **188.15 €**
2 speed hand blender

- **Moteur puissant à courant continu**
  Un moteur silencieux, d'une puissance exceptionnelle et d'une robustesse à toute épreuve. Pour mixer, mélanger et hacher tous types d'ingrédients dans les récipients, bols et pots profonds.
- **Bol gradué de 1 L sans BPA muni d'un couvercle anti-éclaboussures.**



USAGE PROFESSIONEL

34108 - MIXEUR BAMIX GASTRO **240.00 €**
Bamix mixer

- Deux vitesses : 10 000 tr/mn - 17 000 tr/mn
- Longueur totale : 39.5 cm - Cordon spirale : 2.5 m
  Longueur du tube : 18.5 cm
- 200 W - 230 V mono - 50/60 Hz
- **Mixeur, fouet, mélangeur**





Livré avec :

- 1 couteau étoile
- 1 couteau hélice
- 1 disque émulsionneur
- 1 disque batteur
- 1 hachoir avec bol 750 ml
- 1 pot gradué plastique 500 ml
- Puissance 700 W
- 220-240 Volts - 50-60 Hz
- 2 vitesses : normale et turbo
- Pied inox démontable
- longueur 230 mm
- Longueur totale : 400 mm
- Poids net : 1.3 kg



34110 - MINI MIXEUR INOX **93.62 €**
Mini mixer



4 lames inox
Sharp blades



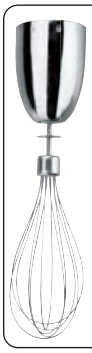
Manche anti-dérapant
Surface with GRIP technology



Indicateur de vitesse
LED speed indicator light

34107 - MIXEUR **69.00 €**
Mixer

- 16000 Tr/mn (max)
- 220 - 240 V ; 50/60 Hz - 1000 W
- Capacité bol 800 ml
- Dim. : 5.5 x 6.5 x h 41 cm
- Poids 960 g



Accessoires disponibles séparément

34111 - Fouet **15.75 €**
Whisk

34112 - Pied de mixeur extra long 27 cm + lames **29.06 €**
Extra long blender shaft + blades



MIXEUR BLENDER
BLENDER MIXER



34139 - BLENDER PRO KITCHENAID **939.10 €**
Professionnal Kitchenaid blender

Le blender Kitchenaid est un des plus performants existant sur le marché, grâce à un moteur puissant de 1 800 Watts associé à **un bloc de 4 lames asymétrique breveté**, (de 3 mm pour broyer les aliments les plus durs). Possibilité de mixer sans difficulté vos ingrédients et de réaliser facilement des sauces, smoothies, des purées...

- Molette de commande précise dotée de 11 vitesses
- Mode impulsion/boost et auto nettoyage
- Protection de maintien du bol en silicone, pour un nettoyage simplifié, et une grande stabilité
- Bol 1.78 L passant au lave-vaisselle
- Alimentation 220 - 240 V
- Dimensions : h 45 x L 27 x P 29 cm - Poids : 8.93 kg



34142 - MIXER BLENDER VITA **172.05 €**
VITA blender mixer

- Idéal pour préparer tout type de jus, milk-shakes, crèmes, sauces, granités, etc...
- Puissant moteur de 1000 W pour mixer, mélanger et triturer de façon rapide et efficace. 220 - 240 V 50 Hz
- Contrôle de vitesse variable avec affichage lumineux, sélection de la vitesse souhaitée avec le bouton rotatif
- Trois fonctions préétablies : Pulse - Ice crush - Smoothies.
- Vitesse PULSE pour mixer à sa guise à la vitesse maximum
- Vitesse ICE CRUSH, fonction spéciale pour piler la glace.
- Bol en verre borosilicate avec graduation (ml / cups / oz) de grande qualité résistant aux rayures de 1.50 L
- Verre doseur de 50 ml / 1-3 / 4 oz
- 6 lames lisses démontables en acier inoxydable de grande qualité.
- Corps en acier inoxydable. Pieds antidérapants qui apportent une stabilité lors de l'utilisation .
- 11 000 à 16 500 tours P/mn - 1000 W
- Dimensions : 20.5 x 20 x 41.5 cm - Poids : 4 kg





Idéal pour les préparations suivantes :

Sauces émulsionnées froides/chaudes, coulis, purée de fruits crus ou cuits, milkshake, velouté de légumes, mixer des fruits, préparer des cocktails et piler de la glace... Démarrage progressif pour un mixage tout en douceur des ingrédients, sans éclaboussure.

- Capacité : 2 L
- Puissance : 1200 Watts - 220-240 Volts
- De 13 300 à 380 000 tours/mn
- Dimensions : 28 x 26 x 52 cm
- Poids : 5 kg

34144 - MIXEUR BLENDER **490.40 €**
Blender / Mixer



- Corps inox et ABS, bol en verre.
- 3 vitesses de travail qui peuvent fonctionner en continu ou par impulsion ; touche Pulse ; couteau inox.
- Capacité : 1.6 L
- Puissance : 750 Watts - 220-240 Volts
- De 8 000 à 11 000 tours/mn
- Ht : 40 cm
- Poids : 4 kg

34145 - MIXEUR BLENDER "ECO" **91.55 €**
Blender / Mixer

APPAREILS À JUS DE FRUITS
JUICERS

MADE IN FRANCE



34160 - PRESSE AGRUMES 470.94 €
Citrus juicer

- **L'authentique presse-agrumes**, à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, construit pour durer, équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives amovibles.
- Hauteur du bec :125 mm, pour réaliser du jus au verre. Débit moyen : 30 L / H

- *To use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer, built to last, with a heavy duty and quiet induction motor.*
- *Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.*
- *Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer*
- *Spout height: 125 mm, to make juice in a glass. Average output: 30 L / H*

Caractéristiques techniques
Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz - 130 V
Poids : 5 kg

Vitesse :
1500 tr/mn (50 Hz) - 1800 tr/mn (60 Hz)



34163 - PRESSE AGRUMES GROS DÉBIT 886.82 €
Citrus juicer

- **Ce presse-agrumes gros débit**, est à utiliser partout où l'on consomme du jus d'agrumes fraîchement pressé : boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants, collectivités.
- Presse-agrumes professionnel, adapté à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone robuste et son rendement élevé.
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges, pamplemousses.
- Facile à nettoyer : cuve, grille et ogives sont amovibles.
- Hauteur du bec : 212 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 40 L / H
- *To high output citrus juicer is to use everywhere you need a freshly squeezed citrus juice: health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output*
- *Delivered with 3 removable squeezers for oranges, lemons, limes and grapefruits.*
- *Easy to clean: removable bowl, grid and squeezer*
- *Spout height: 212 mm, to make juice in a glass or in a jug. Average output: 40 L / H*

Caractéristiques techniques
Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz - 230 V
Poids : 9.5 kg

Vitesse :
1500 tr/mn (50 Hz) - 1800 tr/mn (60 Hz)



34165 - CENTRIFUGEUSE 1 955.00 €
Juicer

- **Centrifugeuse silencieuse et puissante** à utiliser partout où l'on consomme du jus de fruits et de légumes frais : bars à jus, boutiques de diététique, hôtels, bars, restaurants...
- Centrifugeuse professionnelle adaptée à un usage intensif grâce à son moteur asynchrone puissant et son rendement élevé.
- Filtration parfaite : grand panier avec un tamis très fin (0.5 mm)
- Large introduction : 79.5 mm. Laisse passer des fruits et légumes entiers. Très silencieux, permettant un usage devant la clientèle
- Système Ezy-clean™ breveté : cuve, couvercle et panier amovible sans outils
- Hauteur du bec : 200 mm, pour réaliser du jus au pichet ou au verre. Débit moyen : 100 L / H

- *Silent and powerful juice extractor to use everywhere you need fresh fruits and vegetables juices: juice bars, health food stores, hotels, bars, restaurants...*
- *Commercial juicer adapted to intensive use thanks to its powerful induction motor and its high output*
- *Perfect filtration: large basket with very fine sieve (0.5 mm) offering a high quality juice. maximum juice extraction: excelent yield.*
- *Extra wide feeding chute (79.5 mm): no need to cut apples, carrots, tomatoes... Silent: perfect to make juice in front of the customer*
- *Exclusive Ezy-clean™ system: removable bowl, basket and cover (no tools nedd). Spout height: 200 mm, to make juice in glasses, jugs and blender jars. Output: 100 L / H*

Caractéristiques techniques
Moteur : monophasé
220 - 240 V - 50/60 Hz - 800 V
Poids : 14 kg

Vitesse :
3000 tr/mn (50 Hz) - 3600 tr/mn (60 Hz)

RÂPE
GRATERS



34990 - RÂPE 1 088.05 €
Grater

- **L'authentique râpe**, dédiée aux crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries...
- Nouveau design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe (disque et carter de râpe amovible).
- Sécurité : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier.
- Une large gamme de disques disponibles sur demande pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolat.
- **Livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm.**
- Débit moyen : 50 kg/heure

- *Grater dedicated to cheese shops, supermarkets, pizzerias, cake shops...*
- *A wide range of discs is available to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...*
- *Its new design facilitates cleaning and maintenance (removable housing and disc).*
- *Safety switch: the machine stops when opening the drawer or lever.*
- *A wide range of discs is available on demand to grate hard and soft cheese, chocolate, peanuts and dried fruits...*
- ***Delivered with 1 standard disc with Ø 3 mm holes.***
- *Average output: 50 kg/hour*

Caractéristiques techniques
Moteur : simple phase
220 - 240 V - 50/60 Hz - 600 W
Vitesse :
1500 rpm (50hz) - 1800 rpm (60 hz)
Poids : 14.2 kg
Dimensions : L : 420 mm - l : 250 mm - h : 350 mm

COUPE LÉGUMES
VEGETABLE SLICER

35000 - COUPE-LÉGUMES 1 243.15 €
Vegetable slicer

Livré avec 5 disques inox :
Eminceur : 2 mm - 4 mm
Râpeur : 3 mm - 5 mm - 7 mm



- Idéal pour couper facilement et rapidement de grandes quantités de légumes.
- Grande ouverture avec poignée d'aide afin d'introduire de plus gros morceaux. Petite ouverture pour légumes plus fins : carottes, poireaux...

Contruction en aluminium
Dimensions : 54 x 24 x ht 45 cm
Puissance : 550 V - 230V



DISQUES DE RECHANGE
Spare blade



Disques à émincer 76.82 €
Slicer disk

Code	Epaisseur mm
35005	1
35006	2
35007	4
35008	6
35009	8
35010	10

Disques à râper 67.23 €
Grater disk

Code	Epaisseur mm
35015	2
35016	3
35017	5
35018	7

Disques à cubes 157.21 €
Cube disk

Code	Epaisseur mm
35020	8
35021	10

S'utilise avec un disque à émincer

Disque à julienne 120.69 €
Slicer julienne disk

Code	Epaisseur mm
35023	3 x 3

Disques à frites 106.92 €
French fries disk

Code	Epaisseur mm
35025	8
35026	10

S'utilise avec un disque à émincer

CUTTER DE TABLE DYNAMIC

DYNAMIC TABLE CUTTER

MADE IN FRANCE

NOUVEAUTÉ



Emulsionner , mixer et hacher en quelques secondes

Couteau lisse



Couteau micro denté



35050 - CUTTER DE TABLE VITESSE VARIABLE 2 369.00 €
Table cutter

Un appareil polyvalent et esthétique grâce à un design inédit. Sa conception est basée sur les besoins réels des utilisateurs : emploi de matières de première qualité (inox), ergonomie réfléchie, détails et astuces garantissant hygiène et sécurité (brevet déposé).

DESCRIPTION

- Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes. Vitesse variable de 350 à 3500 tr/mn. Fonctions PULSE et REVERSE. Fonctions TIMER et CHRONOMÈTRE. Cuve inox capacité de 5.4 litres (capacité nominale) + couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A), équipé d'un racleur intégré manuel pour moins de gaspillage et pour une meilleure homogénéisation. Système de fixation rapide avec attaches clips (brevet déposé). Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle.
- Un moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique, avec une puissance de 1100 W et une alimentation de 220/240 V en monophasé. Pupitre de commande facile à utiliser.
- Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.
- Détection magnétique qui empêche le démarrage de l'appareil si une anomalie est détectée. L'appareil s'arrête dès qu'il perçoit une utilisation inappropriée.
- Capacité de travail : de 100 g à 4 kg.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir.
- Productivité adaptée pour 20 à 100 couverts par service.
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations.
- Pupitre de commande facile à utiliser et étanche avec bouton marche/arrêt, vitesse sélectionnée affichée, variateur de vitesse (10 niveaux de vitesse), fonctions "PULSE" et "REVERSE", fonctions TIMER et CHRONOMÈTRE. l'affichage digital permet de naviguer sur l'écran el d'accéder aux différents modes de fonctionnement : 1 vitesse, 2 vitesses, vitesse variable. La fonction "PULSE" permet le broyage et un travail de précision, la fonction "REVERSE" pour mélanger doucement et préserver l'ingrédient ajouté dans son intégralité.

- ✔ **Cutter mélangeur 1100 W**
- ✔ **Alimentation 220 - 240 V Monophasé.**
- ✔ **Ecran avec affichage digital**
- ✔ **Vitesse variable de 350 tr/mn à 3500 tr/mn**
- ✔ **10 niveaux de vitesse**
- ✔ **Cuve inox de 5.4 Litres (capacité nominale)**
- ✔ **Couteau lisse**
- ✔ **Couteau micro denté**
- ✔ **1 racleur de cuve**
- ✔ **Dimensions : L 275 x P 505 x h 510 mm**

PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES
10 LITERS DOUGH MIXER/KNEADER

- **Idéal pour pétrir 5 kg de pâte dure (3 kg de farine, 2 litres d'eau en 15 minutes environ.**
- **Fonctionne comme un pétrin de boulanger.**
- **Idéal pour tous types de pains, croissants, pâtisseries, pizzas, mélanges de viandes hachées...**

- *The ideal dough mixer to make 5 kg of hard dough for kneading bread, pizza or bun dough and mixing minced meat.*
- *10 liter s/steel removable bowl.*

Caractéristiques techniques
Poids : 18 kg
Dim : 35 x 50 x h 42 cm
Moteur asynchrone monophasé
220-240 V - 50/60 Hz - 600 W
100-120 V - 50/60 Hz - 650 W
Vitesse du moteur :
1 500 tr/mn à 50 Hz
Vitesse de la fourche :
70 tr/mn à 50 Hz



35250 - PÉTRIN MÉLANGEUR 10 LITRES **1 327.75 €**
10 liters dough mixer/kneader

LAMINOIR
SHEETER



35240 - LAMINOIR MC 40 **1 647.38 €**
Fondant sheeter
Machine conçue pour la pâte à sucre, la pâte d'amande et pour de nombreux types de pâtes, du massepain à la pâte brisée. Carcasse robuste complètement en acier AISI 304. Design simple et compact. Rouleaux longueur 40 fabriqués en résine acétylique. Ajustement de l'épaisseur millimétrique qui permet d'obtenir des pâtes très fines : épaisseurs de 0 à 5 mm. Goulotte modélisée et téflonnée avec des rouleaux en résine, conçus pour faciliter le glissement des pâtes
- Rouleaux largeur : 40 cm
- Dim. : 52 x 48 x h 42 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 25 kg - Modèle plus large (rouleaux de 60 cm) sur demande



35241 - LAMINOIR M 40 **1 223.64 €**
Sheeter
Un couple de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux facilité par un autre rouleau au point mort. Protection rouleaux. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.
RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
- Rouleaux largeur : 40 cm
- Dim. : 52 x 42 x h 37 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 25 kg

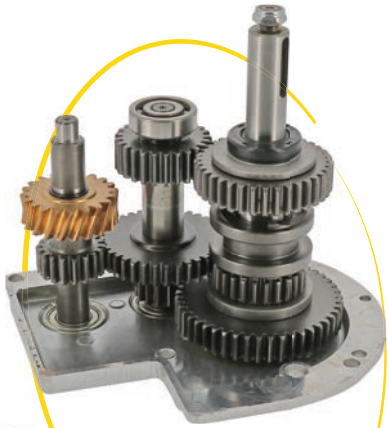


35242 - LAMINOIR SPÉCIAL PIZZA L40 **1 980.95 €**
Pizza sheeter
Deux couples de rouleaux réglables, pour une précision millimétrique de l'épaisseur désirée, pour obtenir une pâte ronde. Système d'entrée de la pâte sur les rouleaux inférieurs facilité par un autre rouleau au point mort. Prédisposé pour commande à pédale.(en option). Protections rouleaux séparées pour un travail facile et sûr. Engrenages des réducteurs réalisés avec des résines spéciales, imprimés et non dentés, pour une durée cinq fois supérieure à la normale. Clavier digital. Corps entièrement en acier inoxydable (arbres porte-rouleaux compris). Carcasse renforcée.
RÉPOND À TOUTES LES RÉGLEMENTATIONS D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ
- Rouleau largeur : 40 cm
- Diamètre pâte à pizza : Ø 10 à 40 cm
- Dim. : 52 x 52 x h 80 cm - 230 V - 50 Hz - 0.37 Kw
- Poids : 44 kg

BATTEUR PROFESSIONNEL
BEATER



- Batteur en aluminium 230 Volts
- Minuterie électronique à affichage digital
- 3 vitesses mécaniques
- Puissance : 0.20 kW
- Cuve inox de 8 litres avec poignée
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Protection de sécurité démontable



Très robuste

Boite de vitesse mécanique avec pignons métalliques



4 PIEDS CAOUTCHOUC :
Afin de stabiliser le batteur et réduire le bruit en absorbant les vibrations.



PROTECTION THERMIQUE
Coupe circuit : Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge.

Capacité maximale par type d'aliments

Purée de pommes de terre	2.10 kg	Oeufs en neige	0.10 L
Pâte à tarte	2.10 kg	Mayonnaise	0.60 L
Cookies	12 dz	Pâte à crèpes	5.00 L
Madeleine	1.40 kg	Pâte, lait de poule	0.70 L
Quatre quarts	2.10 kg	Pâte à pain légère (65% d'humidité)	3.10 kg
Pâte à guimauve	0.36 kg	Pâte à pain (60% d'humidité)	2.80 kg
Fondant	1.40 kg	Pâte à pizza (50% d'humidité)	2.30 kg
Crème fouettée	2 L	Pâte à pizza (40% d'humidité)	1.90 kg

35260 - BATTEUR PROFESSIONNEL 8 Litres 1 350 €
8 liters stand mixer





CROCHET SPIRALE
utilisé pour les pâtes à : Pain, petit pain, pizza, lait de poule, taco (crèpe de maïs)



PALETTE
utilisé pour : Purée de pommes de terre, mayonnaise, pâte à crèpes, pâte à tarte, crème glacée, pâte à cookies



FOUET
utilisé pour : Blancs en neige, crème fouettée, gâteau de Savoie, madeleine, pâte à guimauve, crème glacée



Accessoires

Code	Désignation	€
35261	Cuve 8 litres	88.50
35262	Fouet	55.12
35263	Palette	45.11
35264	Crochet	45.11
35265	Entonnoir inox	71.06
35266	Protection cuve	73.50

35265 - ENTONNOIR POUR BATTEUR 71.06 €

- Long 27 cm - ouverture 13 cm
- Permet d'ajouter des ingrédients dans votre préparation sans arrêter le batteur, l'entonnoir venant se fixer sur la protection de cuve.
- Spécialement étudié pour verser des produits chauds.

BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9 L

KITCHENAID BEATER 6.9 L



35270 - BLANC **1 110.00 €**
White



35271 - ARGENT **1 110.00 €**
Silver



35272 - ROUGE EMPIRE **1 110.00 €**
Red

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 l. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

Livré avec :



Fouet à fils

- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- **Matériaux :** Acier inoxydable.
- Lavable au lave-vaisselle.



Crochet pétrisseur

- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- **Matériaux :** Aluminium avec revêtement en nylon argenté anti-adhésif.
- Lavable au lave-vaisselle.



Batteur plat

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- **Matériaux :** Aluminium avec revêtement en nylon argenté anti-adhésif.
- Lavable au lave-vaisselle.

- ***Smooth rounded bowl-lift professional design:*** *ideal for heavy load/use and easy to clean.*
- ***6.9 L stainless steel bowl:*** *easily handless very large quantities of food.*
- ***1.3 HP hight efficiency motor with direct drive:*** *Quiet and powerfull.*
- ***Full metal body contruction, high precision metal gears and metal control knobs:*** *stable, quiet and durable.*
- ***Extremely robust standard accessories:*** *durable and diswasher-safe.*
- ***Original planetary action:*** *fast and thorough mixing*
- ***Single attachment hub:*** *easy usage with a wide choice of optional accessories.*

ACCESSOIRES
Accessories

Code	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	**157.48**
35276	Fouet	**90.21**
35277	Palette	**93.54**
35278	Crochet	**52.87**

Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nombre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	12.2 kg
Dimensions du produit (H x L x P en cm)	41.7 x 37.1 x 28.7
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34.0
Garantie	1 an

Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 kg
Blancs d'oeufs	19 (moyens)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	3.8 kg
Purée de pommes de terre	3.6 kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (14 douzaines)



BATTEUR PROFESSIONNEL KITCHENAID 6.9 L

KITCHENAID BEATER 6.9 L





35281 - BATTEUR PRO KITCHENAID BLANC 6.9 L **1 450.00 €**

Kitchenaid beater 6.9 L

livré avec 3 OUTILS INOX



Fouet à fils

- Fouet elliptique à 11 fils. Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraîche en chantilly ou élaborer des sauces.
- Lavable au lave-vaisselle.



Crochet

- Crochet PowerKnead, pour mélanger et pétrir la pâte levée.
- Lavable au lave-vaisselle.



Palette

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pommes de terre.
- Lavable au lave-vaisselle.

ACCESSOIRES
Accessories

Code	Désignation	€
35275	Bol inox 6.9 L	**157.48**
35276	Fouet à fils	**90.21**
35285	Palette	**144.25**
35286	Crochet	**144.25**

- Un design professionnel arrondi avec bol relevable idéal pour des mélanges lourds.
- Utilisation et nettoyage facile bol en acier inoxydable de 6.9 l. Mélange avec facilité de grande quantité d'ingrédients.
- **Un moteur de 1.3 ch à haut rendement et transmission directe.**
- Silencieux et performant ; conception tout en métal coulé.
- Engrenages en métal de haute précision et boutons de contrôle en métal.
- Livré avec accessoires standard (fouet, palette, crochet) robustes, résistants, lavables au lave-vaisselle.
- Action de mélange à mouvement planétaire pour un mélange rapide et homogène.
- Moyeu de fixation unique.
- Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accessoires en option.

- ***Smooth rounded bowl-lift professional design:*** *ideal for heavy load/use and easy to clean.*
- ***6.9 L stainless steel bowl:*** *easily handless very large quantities of food.*
- ***1.3 HP hight efficiency motor with direct drive:*** *Quiet and powerfull.*
- ***Full metal body contruction, high precision metal gears and metal control knobs:*** *stable, quiet and durable.*
- ***Extremely robust standard accessories:*** *durable and diswasher-safe.*
- ***Original planetary action:*** *fast and thorough mixing*
- ***Single attachment hub:*** *easy usage with a wide choice of optional accessories.*

Puissance nominale	500 W
Type de moteur	à courant continu
Nombre de chevaux (puissance maximale en sortie moteur)	1.3 ch
Capacité du bol	6.9 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotations/min.)	40 à 200
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression
Nombre de vitesses	10
Type de contrôle de vitesse	Electronique
Poids net	13 kg
Dimensions du produit (H x L x P en cm)	41.7 x 37.1 x 28.7
Dimensions de l'emballage (H x L x P en cm)	49.3 x 43.9 x 34.0
Garantie	1 an

Capacité maximale par type d'aliments

Quantité max de farine conseillée	2.2 kg (16 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	1.15 kg
Blancs d'oeufs	19 (moyens)
Crème fouettée	1.9 L
Pâte à gâteau	4.5 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	3.8 kg
Purée de pommes de terre	3.6 kg
Cookies (taille standard 5.1 cm - 2 inches)	168 (14 douzaines)

BATTEURS MÉLANGEURS
MIXER / BEATER



- **Un design professionnel arrondi avec bol relevable.** Idéal pour des mélanges lourds. Utilisation et nettoyage facile
- **Bol en acier inoxydable de 4.8 L.** Mélange avec facilité tous types de préparations
- **Moteur à transmission directe.** Fiable et durable
- **Une contruction tout en métal.** Solide, durable et résistante
- **Action de mélange à mouvement planétaire.** Pour un mélange rapide et homogène
- **Moyeu de fixation unique.** Utilisation rapide et facile d'un large choix d'accéssoires en option.

- ***A professional design with a removable bowl.*** *Ideal for heavy mixing. Easy cleaning and use*
- ***4.8 L stainless steel bowl.*** *Mix and prepare with ease*
- ***Direct drive.*** *Reliable and durable*
- ***Durable all - metal contruction.*** *Design for long life*
- ***Original planetary action.*** *Fast and thorough mixing*
- ***Single attachment hub.*** *Quick and easy to use with a large choice of optional attachments*



35290 - BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID BLANC K5 4.8L — 880.00 €
Kitchenaid K5 mixer
Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)

Puissance nominale	315 W
Type de moteur	à courant alternatif
Nbre de chevaux (puissance maxi en sortie moteur)	0.26 ch
Capacité du bol	4.8 L
Tension / Fréquence	220-240 V / 50-60Hz
Vitesse de 1 à 10 (en rotation/min)	60 à 265
Matériel du corps	Zinc moulé sous pression

35295 - BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID NOIR K5 4.8L — 880.00 €
Kitchenaid K5 mixer
Livré avec 3 outils (fouet, palette, crochet)

Nbre de vitesse	10
Type de contrôle de vitesse	Mixte (mécanique/électronique)
Certificaiton OC - usage domestique/professionnel	CEI 60335-1 et CEI 60335-2-14
Poids net	12 kg
Poids brut	13.4 kg
Dimension (H x L xP cm)	41.1 x 33.8 x 26.4



35291 - BOL INOX 4.8 L
4.8 L s/steel bowl



35292 - FOUET
Whip

- Pour monter les blancs d'oeufs en neige, la crème fraiche en chantilly ou élaborer des sauces.
- **Matériaux :** acier inoxydable et aluminium.
- Non lavable au lave-vaisselle



35293 - PALETTE
Pallet

- Pour les gâteaux, les pâtes légères et la purée de pomme de terre.
- **Matériaux :** aluminium avec revêtement en nylon blanc anti-adhésif
- Lavable au lave-vaisselle



35294 - CROCHET
Cook

- Pour mélanger et pétrir la pâte levée
- **Matériaux :** aluminium avec revêtement en nylon blanc anti-adhésif
- Lavable au lave-vaisselle

CAPACITÉ MAXIMALE

Quantité maxi de farine conseillée	1.00 kg (8 tasses)
Pâte à tarte : kg de farine	0.50 kg
Blanc d'oeufs	12 (moyens)
Crème fouettée	1.00 L
Pâte à gâteau	2.70 kg
Pâte à pain (pâte levée ferme)	2.00 kg
Purée de pommes de terre	2.70 kg

ACCESSOIRES
Accessories

Code	Dim. mm	€
35291	Bol inox 4.8 L	151.73
35292	Fouet	71.09
35293	palette	63.26
35294	Crochet	63.26



35300 - BATTEUR MÉLANGEUR 5 Litres — 890.00 €
5 liters stand mixer

Transmission par pignons métalliques
Cuve inox 5 litres avec poignée
Protection de sécurité en polycarbonate démontable
Livré avec 3 outils tout inox

- Crochet spirale : utilisé pour les pâtes à tartes, différentes pâtes, chair à saucisses.
- Palette : utilisée pour les pâtisseries, pâtes à tartes, purée de légumes, biscuits, crème glacée.
- Fouet : utilisé pour crème fouettée, mayonnaise, blanc en neige, pâte à crêpes, soufflés.

10 vitesses variables :

- 0 Stop - 1 à 3 vitesse lente
- 4 à 7 vitesse moyenne
- 8 à 10 vitesse rapide

Prise d'accessoires

- Puissance : 750 W
- Batteur en aluminium 230 Volts - Monophasé - 50/60 Hz
- Poids : 15 kg
- Dimension : 38 x 31 x 45.5 cm

Bouton de protection thermique :
Coupe le moteur lorsqu'il est en surcharge.

Code	Désignation	€
35301	Cuve inox 5 litres	93.32
35302	Fouet inox	78.37
35303	Palette inox	78.37
35304	Crochet inox	78.37

Livré avec 3 outils inox



ACCESSOIRES POUR BATTEUR MÉLANGEUR
ACCESSORIES SUITABLE FOR BEATER

Pour batteurs réf. :
35270 - 35271 - 35272
35290 - 35300 - 35281
35295 - 35282



35310 - PRESSE AGRUMES **111.35 €**
Fruit press

- Pour faire des jus de fruits frais. Sa conception permet de stabiliser le robot d'une main pendant que vous pressez les fruits de l'autre. Une passoire spéciale permet d'accumuler les pépins et la pulpe.



35311 - HACHOIR **180.74 €**
Meat grinder

- Permet de hacher ou de broyer la viande ou le poisson, les légumes, le pain sec, les fruits à chair ferme et le fromage. Il est livré avec un couteau à 4 lames, 2 grilles en acier inox pour un hachage grossier ou fin, un poussoir et une clé de verrouillage. Livré avec 2 grilles Ø 4.5 et 9 mm



35309 - HACHOIR MÉTAL **204.00 €**
Corps aluminium, grilles inox
Metal heat grinder

- Livré avec 1 couteau 4 lames
- 3 grilles : fines 3 mm, moyenne 4.5 mm, grosse 8 mm
- 2 embouts à farcir les saucisses.



35312 - PASSOIRE A FRUITS ET LEGUMES **176.50 €**
Fruit and vegetable strainer and grinder

- La passoire doit être utilisée avec le hachoir. Elle permet de réduire en purée les fruits et les légumes cuits. Elle sépare les pépins les queues ou les peaux.



35315 - PLATEAU POUR ALIMENTS
Dish for food **61.71 €**

- Ce plateau d'un grand volume peut-être utilisé avec la passoire ou le hachoir. Il contient de plus grandes quantités d'aliments et permet de hacher plus facilement et plus rapidement.



35314 - APPAREIL A SAUCISSES **67.23 €**
Sausage kit

- L'accessoire à farcir les saucisses comprend 2 tubes 10 et 16 mm pour les saucisses fraîches en boyaux et l'autre qui peut être utilisé pour toutes les autres saucisses.





35313 - TRANCHOIR RAPE **183.94 €**
Trencher

- Coupe et râpe les racines et les légumes verts crus, les pommes de terre, les oignons, les fruits, les noix, le fromage. Il comporte 3 cylindres : **Cylindre à râper moyen** (racines et légumes verts à consommer crus, les amandes, les noix, les fruits et les fromages tendres). **Cylindre à râper gros** (racines et légumes verts pour la soupe, les fruits pour la préparation de tarte, les noix, le chocolat, les fromages). **Cylindre à trancher** (pommes de terre, oignons, fruits et légumes verts)
- Equipé du corps et de 3 cylindres différents.



35318 - JEU DE 3 CYLINDRES **106.96 €**
Pour tranchoir 35313
3 cylinders for trencher

- Râpe fine, râpe à pommes de terre, râpe à julienne



35317 - APPAREIL A PATES **306.31 €**
Set of 3 pasta rollers

- Set composé de trois éléments : un rouleau permettant de confectionner des feuilles de pâte allant jusqu'à 140 mm de large et de régler l'épaisseur désirée. Deux couteaux permettant de faire des tagliatelles fraiches ou des linguini. Ce set est fabriqué en métal chromé résistant et est fourni avec une brosse de nettoyage. Il ne peut être plongé dans l'eau. Comprenant 3 rouleaux : rouleau laminoire, rouleau à spaghettis, rouleau à tagliatelles.

MACHINE À INJECTER
FILLING MACHINE



Machines permettant d'injecter :

- La crème dans les pâtisseries, choux, religieuses, éclairs, beignets...
- Dosage réglable par butée avant/arrière
- Corps en aluminium, entonnoir, piston et levier en inox

Machine for filling pastries

- *Quantities adjustable through front and rear stoppers*
- *Body of the machine in aluminium, funnel, cylinder, piston injector in s/steel*



36005 - MACHINE À INJECTER LA CRÈME - 3 litres **649.25 €**
Small cream or jam filling machine

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

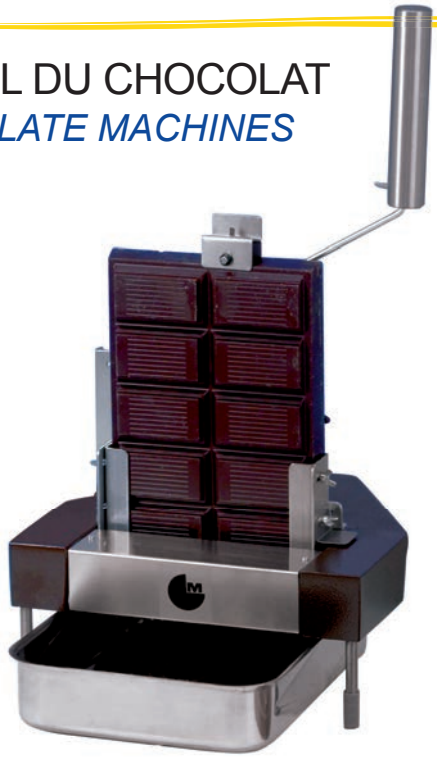
Code	Désignation	€
36010	Aiguille inox Ø 8 x 75 mm	67.91
36011	Aiguille inox Ø 6 x 75 mm	67.91
36012	Aiguille inox Ø 5 x 75 mm	67.91

36025 - MACHINE À INJECTER LA CRÈME - 7 litres **1 103.00 €**
Large cream or jam filling machine

PIÈCES DÉTACHÉES
Spare parts

Code	Désignation	€
36026	Aiguille Ø 8 - 180 mm	64.95
36027	Aiguille Ø 5 - 75 mm	64.95
36028	Aiguille Ø 6 - 75 mm	64.95

TRAVAIL DU CHOCOLAT
CHOCOLATE MACHINES

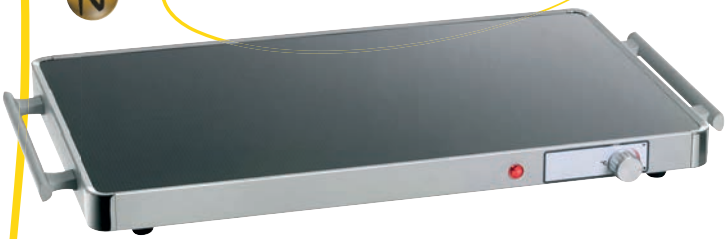


36155 - CHOCO-RAPE ÉLECTRIQUE **4 030.00€**
Electric choco shaver

Permet un travail propre et hygiénique. Couteau de râpe avec 4 côtés tranchants. Produit des copeaux fins et réguliers. Guidage règlable pour blocs de différentes tailles. Rendement : bloc de chocolat de 2.5 kg râpé en 35 mn environ. Nettoyage aisé de l'appareil. Poids : 11 kg



Idéal pour assembler vos créations en chocolat

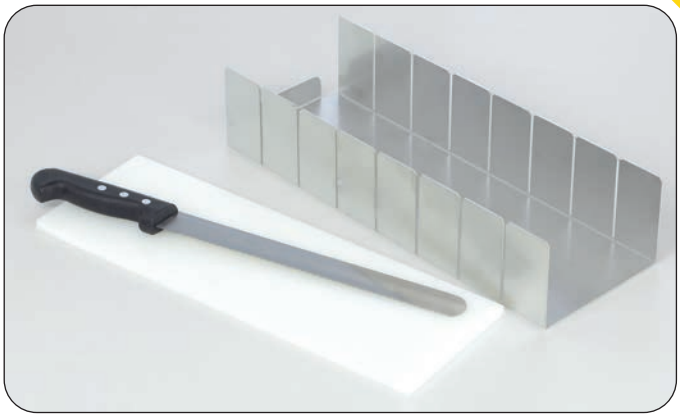


36160 - PLAQUE CHAUFFANTE "SPÉCIAL CHOCOLAT" **198.75 €**
Heating plate

- Puissance : 0.15 KW - 230 V - 50/60 Hz
- Dim. : 570 x 335 x h 40 mm - 1/1 GN
- Plage de température de 30°C à 95°C
- Avec poignées de transport latérales

DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES
CUTTING BOARD S/STEEL





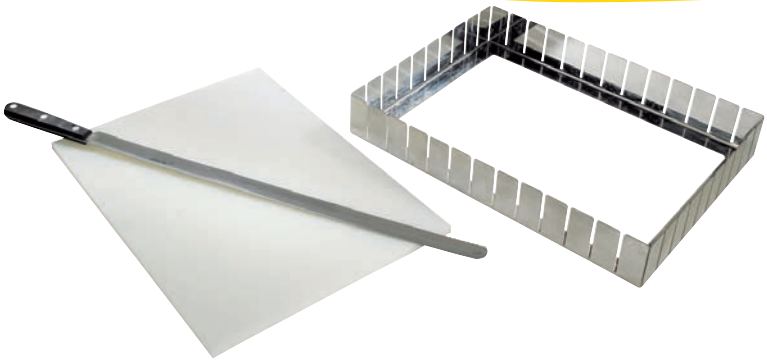
- Permet de couper des bandes de millefeuilles, mousses, flans... en parts régulières (autres dimensions sur demande)
- l'appareil est équipé d'une planche à découper polyéthylène alimentaire coulissante qui facilite la manipulation et le nettoyage.
- Placer votre bande sur la planche, faite glisser celle-ci sur le socle inox et coupez à l'aide de votre couteau en utilisant les guides de coupe.

COUPE BANDE INOX EN PARTS ÉGALES
Cutting board s/steel

Code	Nombre et dimensions des parts	Longueur en mm	€
36060	14 parts de 40 x 135 mm	583	**141.31**
36061	12 parts de 45 x 135 mm	573	**141.31**
36062	11 parts de 50 x 135 mm	580	**141.31**

Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale

Code	Nombre et dimensions des parts	Longueur en mm	€
36064	9 parts de 40 x 135 mm	387	**95.65**
36065	8 parts de 46 x 135 mm	392	**95.65**
36067	7 parts de 52 x 135 mm	386	**95.65**





- Ossature inox équipée d'une planche de polyéthylène alimentaire 40 x 30 ou 60 x 40 cm facilitant la coupe des parts égales des canapés, mousses, pâtes de fruits, ganaches....
- Placer votre préparation sur la planche à l'intérieur de l'ossature, détailler à l'aide de notre couteau scie spécial page 35 en suivant les guides de coupes, surelever la planche en utilisant un cercle vacherin ou un cercle pain surprise afin de pouvoir récupérer vos découpes.

Autres dimensions sur demande en fabrication spéciale

DIVISEUR INOX PARTS ÉGALES 40 x 30 cm
Cutting board s/steel

Code	Désignation	€
36080	80 découpes de 37.5 x 40 mm	**195.65**
36081	96 découpes de 25 x 50 mm	**195.65**
36082	130 découpes de 30 x 30 mm	**195.65**
36083	132 découpes de 25 x 36 mm	**195.65**



36090 - PLANCHE POLYÉTHYLÈNE 40 x 30 cm **26.64 €**
Epaisseur 10 mm

DIVISEUR INOX EN PARTS ÉGALES 57 x 37 cm
Cutting board s/steel

Code	Désignation	€
36087	117 découpes de 41 x 38 mm	**295.80**
36088	187 découpes de 31 x 31 mm	**315.10**
36091	Planche polyéthylène 57 x 37 cm - Ep. : 10 mm	**53.25**



Voir couteaux scie GM, spécialement étudiés pour les diviseurs inox.
Réf. : 01395 et 01397 page 36

PISTOLETS ÉLECTRIQUES
PASTRY SPRY GUNS

Les pistolets KREBS de fabrication suisse sont les seuls pistolets agréés contact alimentaire. Pistolets spécialement conçus pour pulvériser le chocolat, la graisse..



- Godet en plastique alimentaire d'une capacité de 700 ml pouvant passer au micro-ondes.
- Bouton de règlage de pression.
- Manche ergonomique (confort de travail)
- Simple d'utilisation, nettoyage facile (les parties démontables se lavent au lave-vaisselle)
- Livré avec une buse gicleur n°6, une buse à plat n°7 (spécial dorure et graissage et une extension angulaire permet de pulvériser avec un meilleur confort d'utilisation sans pencher le pistolet...)
- Cable de 1.60 m





36200 - PISTOLET KREA LM 25 **422.50 €**

Pastry gun

Pour produits à faible et moyenne viscosité

- Puissance : 60 watts
- Débit : 280 g/mn
- Poids : 1.4 kg
- Piston acier inoxydable
- Cylindre carbure de tungstène
- Avec rallonge flexible 36218

36202 - PISTOLET KREA LM 45 **487.50 €**

Pastry gun

Pour produits à forte viscosité

- Puissance : 120 watts
- Débit : 350 g/mn
- Poids : 1.8 kg
- Piston carbure de tungstène
- Cylindre carbure de tungstène



Pièces détachées :

36210	**Buse n°4**	**19.98 €**
36211	**Buse n°6**	**19.98 €**
36212	**Buse n°8**	**19.98 €**
36213	**Buse à plat n°7**	**33.20 €**
36215	**Extension angulaire**	**43.12 €**
36218	**Rallonge flexible**	**113.82 €**
36220	**Godet 700 ml avec couvercle**	**31.22 €**



36218 - La rallonge permet de pulvériser à partir du contenant d'origine (valable uniquement pour le LM45)



36205 - PISTOLET ÉLECTRIQUE "HOTCHOC" **587.50 €**

Chocolate spray gun

Le pistolet HOTCHOC a été spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50 % de chocolat / 50 % de beurre de cacao. Une bague chauffante spéciale entoure la buse et maintient le chocolat liquide. La housse isotherme entourant le godet et la buse ralentit le refroidissement du chocolat. Sa puissance (40 WATTS) et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme.

Chaque pistolet HOTCHOC est fourni avec :

- un godet de 550 ml,
- une rallonge de buse incurvée
- une bague chauffante pour buse
- une housse isolante pour buse
- une housse isolante pour le godet
- une buse ronde N° 6

Puissance : 40 watts
230 V - 50 Hz
Poids : 1.06 kg

36206 - GODET 550 ml **32.56 €**





36230 - CABINE DE PEINTURE **124.95 €**

Painting cabinet

Encombrement : 65 x 60 x h 55 cm

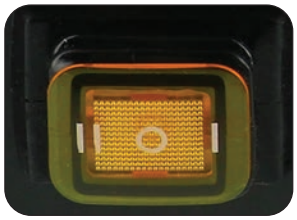
- Spécialement conçue pour les pulvérisations au pistolet, bombe, aérographe...
- Montage et démontage facile
- En plastique PVC lavable

PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE
ELECTRICAL FOOD DECOR TURN TABLE





36250 - PLATEAU TOURNANT ÉLECTRIQUE **430.00 €**
Electrical food decor turn table



Bouton de sélection sens de rotation
Spin button



Molette réglage vitesse
Speed adjustment



- Chassis et plateau Ø 20 cm, en inox
- Tapis silicone Ø 20 cm antidérapant
- Machine avec plateau tournant permettant de décorer les assiettes, les gâteaux, les tartes, les plateaux... Il vous suffit de placer le produit sur la base, en utilisant des crayons alimentaires, des pinceaux, des bouteilles verseuses, des poches pâtissières, ...
- Molette de réglage (vitesse de 1 à 80 tours par minute)
- Pour la réalisation de la spirale en pâtisserie.
- Parfait pour la pulvérisation du chocolat et le travail à l'aérographe.

- *Made in stainless steel*
- *This automatic spinning support offers easy way to decorate plates, cakes, tarts, trays, glasses and shots. All it takes it to put the product in to the base and work with technic of your choice: food markers, brushes, bottled sauces, pastry bags, etc... Perfect for painting with chocolate and airbrushing.*
- *Adjustable velocity, from 1 to 80 spins per minute, you can change spin direction.*
- *Weight resistance up to 8 kg*
- *It is a perfect and surprising accessory for buffet presentations and displays trays, carved fruits or sculptures made of ice, chocolate or sugar.*

Poids : 3 kg - 230 V
Dim. : 20 x 20 x 13.5 cm
Poids utilisation maxi : 8 kg
Plateau : Ø 20 cm







03032 - DOUILLE INOX SPÉCIALE SPIRALE **2.50 €**
Spiral tube

PRESSE À NOUGATINE
NOUGATINE PRESS

- Presse manuelle permettant de mouler la nougatine de la forme de son choix (selon les matrices proposées).
- En fonte d'aluminium peinte au four
- Machine unique au monde destinée aussi bien aux industriels qu'aux artisans
- Permet de réaliser en un temps record des pièces en nougatine (oeufs, marmites, cornes d'abondance...)
- Il est préférable de préparer les abaisses au laminoir
- Epaisseur de 3 à 5 mm pour les grandes pièces (cornes, marmites, oeufs)
- Epaisseur de 1.5 à 2 mm pour les petites pièces (tartelettes, petits oeufs, paniers...)





1 - Préparer l'abaisse, la positionner sur le moule



2 - Presser de façon progressive, sans trop serrer pour permettre de positionnner la nougatine



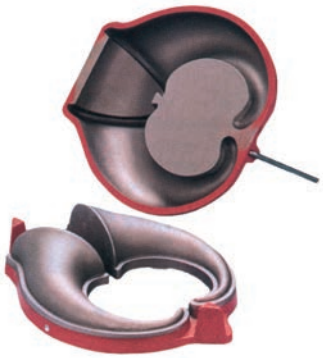
3 - Découpe finale, ouverture du moule à l'aide du levier de déblocage



4 - Retirer la pièce

37000 - PRESSE À NOUGATINE KALI **1 866.64 €**
Nougatine press Kali

► La presse est vendue sans matrice ◄



37005 - CORNE D'ABONDANCE **713.10 €**
Long 22 cm - Ø 10 cm
Horn of plenty





37006 - CORNE D'ABONDANCE **1 415.72 €**
Long 30 cm - Ø 16 cm
Horn of plenty



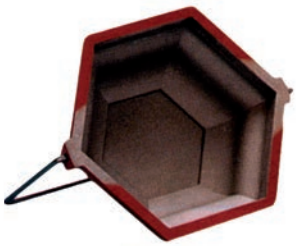
37007 - 4 DEMI-COEURS **592.52 €**
Long 6.5 cm
Hearts

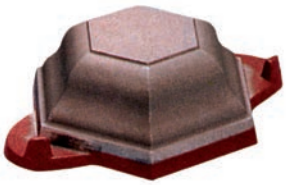


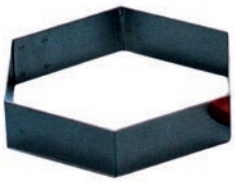
37033 - TIMBALES **644.93 €**
Haut. 5.5 cm
Timabales

PRESSE À NOUGATINE
NOUGATINE PRESS



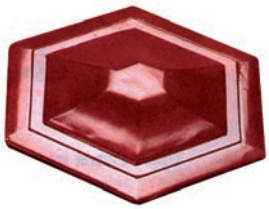






MARMITE
Pots

Code	Ø cm	Haut cm	€
37010	16	5.7	602.98
37011	18	6	629.20
37012	22	5.7	731.43





Sert à former les couvercles des 3 marmites



37014 - **COUVERCLE** **183.51 €**
Lid



37015 - **4 TARTELETTES** **576.77 €**
Haut 1.2 cm - Ø 7.5 cm
Tartlets



37017 - **9 TARTELETTES** **422.08 €**
Haut 0.9 cm - Ø 4.5 cm
Tartlets



37019 - **20 TARTELETTES** **563.66 €**
Haut 1.2 cm - Ø 3.8 cm
Tartlets



37021 - **25 TARTELETTES** **521.71 €**
Haut 1.5 cm - Ø 3.2 cm
Tartlets



DEMI-OEUFS
Eggs

Code	Désignation	Haut cm	€
37025	1 demi-oeuf	21	836.32
37026	2 demi-oeufs	15.5	752.42
37027	2 demi-oeufs	12	694.76



37028 - **4 DEMI-OEUFS** **765.53 €**
Haut 9.5 cm
Eggs



37029 - **6 DEMI-OEUFS** **639.70 €**
Haut 7 cm
Eggs





37030 - **24 DEMI-OEUFS** **587.26 €**
Haut 3.1 cm
Eggs

MINI GUITARE KALI

MINI GUITAR



La Mini guitare Kali vous permettra de réaliser des découpes rapides et régulières de chocolats, bonbons, ganaches, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, entremets, canapés carrés, losanges, rectangles... Idéale pour les petites productions, pour les restaurants, les écoles, centres de formation, pâtisseries... Son faible encombrement permet de la maintenir à portée de main ou de la ranger plus facilement.

37569 - MINI GUITARE AVEC 3 BRAS+ PELLE DE RAMASSAGE 1 353.12 €
Vendue avec 3 bras de coupe 15 - 22.5 - 30 mm + 2 fils
Complète mini guitar with 3 arms 15 - 22.5 - 30 mm + s/steel plate 260 x 260 mm

37570 - SOCLE + PELLE DE RAMASSAGE 482.90 €
Vendue avec une pelle de ramassage inox 260 x 260 mm + 2 fils
Mini guitar without arms + s/steel plate 260 x 260 mm

37575 - BRAS DE COUPE 15 mm - ROUGE 331.27 €
Cutting arm 15 mm

37576 - BRAS DE COUPE 22.5 mm - VERT 284.82 €
Cutting arm 22.5 mm

37577 - BRAS DE COUPE 30 mm - JAUNE 273.91 €
Cutting arm 30 mm

37580 - FIL DE RECHANGE 8.54 €
Spare wire

37582 - PELLE SEULE 260 x 260 mm 18.30 €
S/steel plate

37574 - BRAS DE COUPE 7.5 mm 427.25 €
Cutting arm 7.5 mm
Le bras est vendu séparement et n'est pas inclus dans la réf 37569 - Mini guitare avec 3 bras.

Dimensions utiles de la base de coupe 255 x 237 mm

Dimensions encombrement 382 x 280 x ht 80 mm

Caractéristiques techniques :

- Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.
- **Les bras de coupes sont interchangeables très rapidement**
- Hygiène parfaite
- Cordes très robustes et faciles à monter
- Base de découpe en matière plastique composite
- Nettoyage très facile, passe au lave-vaisselle



CADRE SUPERPOSABLE POUR MINI GUITARE KALI :
Stacking frame 270 x 270 mm
Format 270 x 270 mm (utile 240 x 240 mm)

06450 - kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle 137.68 €

06451 - Cadre hauteur 10 mm 37.37 €

06452 - Cadre hauteur 15 mm 38.05 €

06453 - Cadre hauteur 20 mm 39.84 €

06457 - Plaque support 23.55 €

06458 - Règle 9.06 €





GUITARE KALI SIMPLE
SIMPLE GUITAR SLICING MACHINE

- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, losange, rectangle...
- **Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif**
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.
- Bras de coupe interchangeables très facilement, cordes très robustes et faciles à monter
- Encombrement 630 x 475 mm



- *The guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.*
- *Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts. The guitar Kali will let you perform cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, marzipan, fruit jellie, rhombus, rectangle. Standard cutting surface for cutting with multiple of 7.5 mm.*

Specifications GUITAR KALI

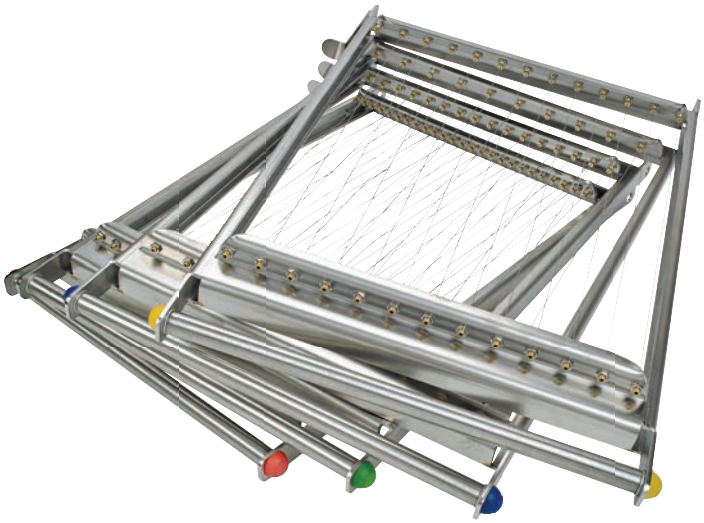
- *Base and cutting arm in s/steel*
- *The arm sections are easily interchangeable, manufactured in s/steel, preventing water from entering during the washing ; providing perfect hygiene*
- *The arm cuts are easily interchangeable*
- *The wires are very robust and easy to assemble.*
- *Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.*
- *For larger cuts, the wires can be removed depending on your cuts.*

37600 - GUITARE KALI SIMPLE AVEC 3 BRAS **2 199.12 €**
Simple guitar with 3 cutting frames
- Vendue avec 3 bras de coupe, écartements des fils 15 - 22.5 et 30 mm
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- *Includes 3 removable stainless steel cutting frames: 15 mm spacing, 22.5 mm spacing, 30 mm spacing + 1 stainless steel spatula 360 x 360 mm and 3 extra wires*

37602 - GUITARE KALI SIMPLE SANS BRAS DE COUPE **1 057.33 €**
Base for guitar without cutting frames
- 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils

BRAS DE COUPE POUR GUITARE KALI SIMPLE ET DOUBLE
Cutting arms for the Kali guitars simple and double

Bras de coupe universels, interchangeables très facilement, à commander séparément en fonction de vos besoins. Fabrication en tôle d'inox, évitant à l'eau de s'infiltrer lors du lavage ; offrant une hygiène parfaite.



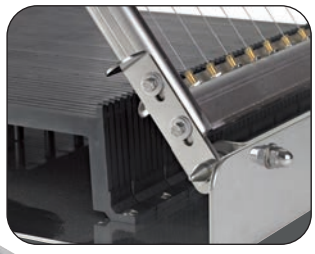
37611 - BRAS DE COUPE - Ecartement 15 mm - Rouge **478.80 €**
Cutting frame, 15 mm spacing, red

37612 - BRAS DE COUPE - Ecartement 22.5 mm - Vert **423.12 €**
Cutting frame, 22.5 mm spacing, green

37613 - BRAS DE COUPE - Ecartement 30 mm - Jaune **392.50 €**
Cutting frame, 30 mm spacing, yellow

37614 - BRAS DE COUPE - Ecartement 37.5 mm - Bleu **381.36 €**
Cutting frame, 37.5 mm spacing, blue

Système de fixation unique facilitant la manipulation des bras.





37607 - BRAS UNIVERSEL BLANC **325.69 €**
Ecartement 7.5 mm
Capacité maxi = 49 fils
Cutting frame, 7.5 mm spacing, white

GUITARE KALI DOUBLE
DOUBLE GUITAR SLICING MACHINE

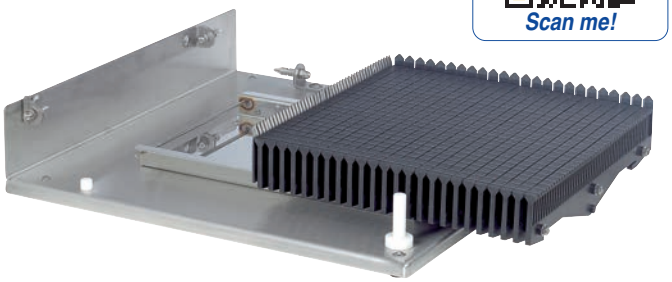
- **L'indispensable guitare Kali double recommandée par les plus grands chocolatiers - Pâtissiers...**
- Permet de découper rapidement et régulièrement les bonbons chocolat, ganaches, pâtes d'amande, pâtes de fruits, canapés en carré, rectangle... sans retourner la préparation
- **Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif**
- Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite. **Nettoyage très facile,** la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle, lave batterie offrant une **hygiène parfaite**
- Bras de coupe interchangeable très facilement, cordes très robustes et faciles à monter
- *The essential guitar Kali recommended by the greatest chocolatiers and pastry chefs.*
- *The guitar will let you perform Kali cuts fast and regular chocolates, candies, ganache, parzipan, fruit jellie, rectangle...*
- *Sold with a stainless spatula 360 x 360 mm + 3 s/steel wires parts.*





Scannez moi !

Scan me!



37610 - GUITARE KALI DOUBLE STANDARD SANS BRAS DE COUPE 1 331.34 €
Double guitar without cutting frame

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe standard, permettant de couper dans un sens avec des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 15 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour des découpes plus grandes les fils sont démontables en fonction de vos découpes.

37608 - SURFACE DE COUPE STANDARD SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE 522.84 €
Useful surface only for double guitar



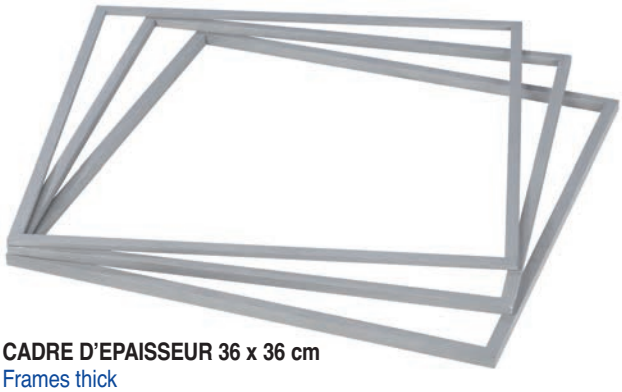
- **Surface de coupe 360 x 360 mm en matière plastique composite.**
- Nettoyage très facile, la surface de coupe est amovible et passe au lave-vaisselle.
- ***Cutting surface of 360 x 360 mm plastic composite.***
- *Easy to clean, it is removable and be washable seperatly in a dishwasher.*

37615 - GUITARE KALI DOUBLE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SANS BRAS DE COUPE 1 331.34 €
Double guitar without cutting frames special square 22.5 x 22.5 mm

- Vendue avec 1 pelle de ramassage inox 360 x 360 mm + 3 fils de rechange
- Surface de coupe **spécial chocolat**, permettant de couper des **carrés de 22.5 x 22.5 mm** avec dans un sens des multiples de 7.5 mm et dans l'autre sens des multiples de 22.5 mm ;
- Le bras de coupe - Ecartement 15 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 22.5 mm peut se positionner dans les 2 sens de coupe
- Le bras de coupe - Ecartement 30 mm se positionne uniquement dans un sens
- Le bras de coupe - Ecartement 37.5 mm se positionne uniquement dans un sens
- Pour réaliser des carrés de 22.5 x 22.5 mm il est préférable de commander 2 bras de coupe N°2 code 37612

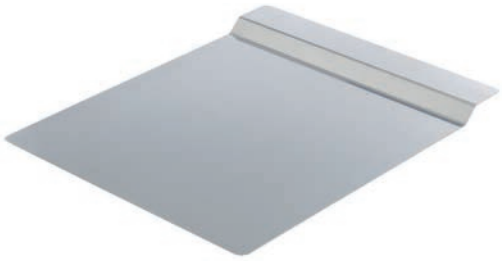
37619 - SURFACE DE COUPE "SPÉCIAL CHOCOLAT" SEULE POUR GUITARE KALI DOUBLE 522.84 €
Useful surface only for double guitar special square 22.5 x 22.5 mm

ACCESSOIRES POUR GUITARE
ACCESSORIES FOR GUITAR SLICING MACHINE



CADRE D'EPAISSEUR 36 x 36 cm
Frames thick

Code	h mm	€
37620	3	**52.97**
37621	4	**55.82**
37622	5	**57.43**
37623	6	**61.06**
37624	8	**65.74**
37625	10	**72.71**
37626	12	**81.40**
37627	15	**94.10**



37630 - PELLE DE RAMASSAGE INOX 36 x 36 cm **23.90 €**
Stainless steel spatula 36 x 36 cm

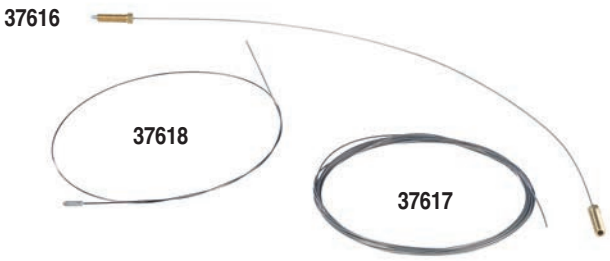


CADRE SUPERPOSABLE
Stacking frame

FORMAT 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

Spécialement conçus pour les préparations (ganache, pâte de fruits, praliné...) pouvant être coupées à la guitare.

Code	Désignation	€
06440	Kit complet 3 cadres 10, 15 et 20 mm + plaque support + règle	**205.44**
06441	Cadre hauteur 10 mm	**50.43**
06442	Cadre hauteur 15 mm	**52.20**
06443	Cadre hauteur 20 mm	**53.94**
06447	Plaque support	**66.16**
06448	Règle	**12.63**



FILS DE RECHANGE POUR GUITARES
Wires, stainless steel

37616 - FIL DE RECHANGE POUR GUITARES KALI **8.12 €**
37617 - ROULEAU DE FIL Ø 0.8 mm long 5 m **8.58 €**
37618 - FIL UNIVERSEL 1 EMBOUT long 72 cm (paquet de 5 fils) **23.96 €**

RETROUVEZ FEUILLES GUITARE POLYÉTHYLÈNE PAGE 317



37650 - TABLE INOX POUR GUITARE **1 067.81 €**
Trolley for slicing machine
Plan de travail en acier inoxydable 700 x 700 x ht 900 mm
Equipée de 2 roues pivotantes à frein et 2 pieds à vérin réglables ;
5 rangements verticaux pour bras de coupe ;
Tablettes rabattables en option

37651 - TABLETTE INOX RABATTABLE 400 x 700 mm **292.05 €**
Folding table

LAMPES À SUCRE
SUGAR HEATING LAMP





37998 - LAMPE À SUCRE 1500 WATTS (3 x 500 watts) **915.00 €**
Sugar heating lamp 1500 watts (3 x 500 watts)

- Grande surface de travail permettant de travailler plus aisément.
- 3 émetteurs céramique montés sur flexible, permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.
- Plan de travail inox 50 x 32.5 cm revêtu d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- Dim. : 56 x 37 x 6 cm
- Puissance : 3x 500 Watts, 240 Volts monophasé.





- Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable.
- Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.



38000 - LAMPE À SUCRE 1000 Watts **679.41 €**
Dim. : 56 x 37 x 6 cm - Plan de travail : 50 x 32.5 cm
240 Volts monophasé
Sugar heating lamp 1000 W

38002 - LAMPE À SUCRE 500 Watts **424.44 €**
Dim. : 34 x 34 x 6 cm - Plan de travail : 31 x 31 cm
240 Volts monophasé
Sugar heating lamp 500 W



LAMPE À SUCRE "SPÉCIALE ÉCOLE"
School lamp

38005 - LAMPE À SUCRE 375 Watts **271.75 €**
Long 32.5 cm - Larg 29.5 cm
240 volts monophasé
Sugar heating lamp 375 W

- Spécialement conçue pour une initiation au travail du sucre.
- Surface de travail recouverte d'un tissu téfloné anti-adhésif.
- Flexible règlable

Nos lampes à sucre peuvent être adaptées avec variateur d'énergie
Prix sur demande

Our sugar heating lamp can be adapted with an energy dimmer
Price on request



MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE
SUGAR WORK



38008 - EMETTEUR INFRA-ROUGE CÉRAMIQUE 500 Watts **59.76 €**
Ceramic infrared lamp

38010 - AMPOULE À VIS 375 Watts **30.05 €**
Bulb for sugar heating lamp

ECRAN DE PROTECTION INOX POUR LAMPE À SUCRE
Protective screen for sugar heating lamp
38015 - 35.5 x 30 x h 20 cm pour réf. : 38002 **35.73 €**
38016 - 57 x 30 x h 20 cm pour réf. : 37998 & 38000 **47.19 €**
Régule et repartit la chaleur par réflexion



38020 - FEUILLE SILICONÉE POUR LAMPE À SUCRE **9.28 €**
31 x 31 cm
Non-stick surface for sugar heating lamp



38029 - POMPE À SUCRE SIMPLE **22.93 €**
En caoutchouc, canule en cuivre
Sugar pump



38030 - POMPE À SUCRE **57.93 €**
Double détente, caoutchouc, avec canule en cuivre
Sugar blowing pump

38031 - CANULE CUIVRE SEULE POUR POMPE À SUCRE **5.83 €**
Copper tip

Spécial pour le travail du sucre



GANT LATEX NATUREL, INTÉRIEUR POUDRÉ, EXTÉRIEUR LISSE
Long. 33.5 cm
Superthin gloves in natural latex

Code	tailles	€ La paire
05710	P.M. 6/6.5	**4.50**
05711	M.M. 7/7.5	**4.50**
05712	G.M. 8/8.5	**4.50**



38040 - LAMPE À ALCOOL EN VERRE **35.97 €**
Spirit lamp



FER À CARAMELISER ÉLECTRIQUE
Electrical caramelizer

Code	Ø cm	Watts	Volts	€
38058	10	650	220-230	**123.65**
38059	12	1000	220-230	**142.75**



38061 - FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE **226.89 €**
Ø 9.5 cm - 750 Watts - 230V
Electric caramelizer



38062 - FER À CARAMÉLISER ÉLECTRIQUE RECTANGULAIRE - 25 cm - 750 W **153.14 €**
Rectangular electric caramelizer
38063 - SEMELLE INOX de 27.5 x 4 cm **79.42 €**
Stainless steel sole

MATÉRIEL POUR LE TRAVAIL DU SUCRE
SUGAR WORK



38050 - CHALUMEAU À SUCRE PM - 12 cm 14.83 €
Small gas blowtorch
- Allumage piezo.
- Durée d'utilisation de 40 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, vendu sans gaz.



38051 - CHALUMEAU À SUCRE 23.23 €
Gas blowtorch
- Pour tous les travaux de collage du sucre.
- flamme ajustable, poignée ergonomique.
- Allumage piezo électrique.
- Durée d'utilisation de 60 mn environ par remplissage.
- Rechargeable, fonctionne avec du gaz butane (gaz à briquet).
- Vendu sans gaz.





38052 - CHALUMEAU À SUCRE PROFESSIONNEL 42.10 €
Gas blowtorch
temps : 80 - 150 mn
- Utilisation simple et facile.
- Bouton d'allumage de la flamme.
- Système cran de sureté pour plus de sécurité.
- Sans fil et léger pour une meilleure maniabilité.
- Ajustement sans risque de la flamme.
- Rechargement rapide en gaz.
- Fonctionne sous tous les angles.
- Allumage piezo
- Vendu sans gaz.



38055 - BOMBE GAZ BUTANE 200 ml pour chalumeau à sucre 3.65 €
Universal butane gas



- Allumage piezzo
- Réglage du débit du gaz
- Fixation facile
- Utilisation dans toutes les positions

38070 - CHALUMEAU PRO 28.70 €
Complet avec une cartouche
Pro gas blowtorch

38071 - CHALUMEAU PRO SEUL 24.77 €



38072 - LOT DE 4 CARTOUCHES 227 g 14.24 €





38080 - CHALUMEAU À GAZ 31.50 €
Gas blowtorch
Indispensable pour le collage des pièces en sucre et la caramélisation en surface des entremets, crèmes brulées... Allumage piezo.

38081 - CARTOUCHE À GAZ 190 g 4.00 €
Gas cardtridge

TREMPEUSES GAMME DIGITALE
DIGITAL CHOCOLATE DIPPING MACHINE



- Carcasse ABS thermoresistant avec bac et couvercle amovible en inox
- Sonde de contrôle de température
- 3 programmes préselectionnés selon la couverture utilisée blanc - lait - noir
- Température homogène et constante au degré près avec indicateur sonore
- *Made from heat-resistant plastic with removable bowl and lid*
- *With temperatur sensor 3 different programs based on the kind of chocolate white - milk or dark*
- *Melt the chocolate quicker and more precisely*



38573 - TREMPEUSE DIGITALE 3.6 L **619.80 €**
Dim. totale : 24 x 40 x h 13.5 cm
Dim. bac : 18 x 32.5 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 3.6 L



38574 - TREMPEUSE DIGITALE 6 L **707.42 €**
Dim. totale : 33 x 40 x h 13.5 cm
Dim. bac : 26.5 x 32 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 6 L



38576 - TREMPEUSE DIGITALE 9 L **840.40 €**
Dim. totale : 39.5 x 45 x h 13.5 cm
Dim. bac : 32 x 35.5 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 9 L



38577 - TREMPEUSE DIGITALE 13.7 L **977.22 €**
Dim. totale : 39.5 x 62 x h 13.5 cm
Dim. bac : 32.5 x 53 x h 10 cm
Digital chocolate dipping machine 13.7 L

DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT
CHOCOLATE DISPENSER



38570 - DISTRIBUTEUR À CHOCOLAT **868.62 €**
Chocolate dispenser

Equipé d'un disque en plastique alimentaire Ø 30 cm, le distributeur permet un brassage et une distribution régulière du chocolat.
Equipped with a food safe disk plastic Ø 30 cm. Provides a mixing and a uniform distribution of chocolate.

Réglable en hauteur, il s'adapte sur toutes les trempeuses.
Adjustable height and depth stand.

S'adapte sur les trempeuses :
38600 - 38602 - 38580 - 38590

Le distributeur est vendu seul, sans trempeuse.



Dimensions
Longueur : 35 cm
Largeur : 13.5 cm

TREMPEUSES
CHOCOLATE DIPPING MACHINE

TREMPEUSES À AIR

- Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, commande à l'abri des projections de chocolat. Isolation thermique permettant une bonne régulation de la température et une économie d'énergie. Bac amovible pour un entretien facile.
  Chocolate dipping machine air heated. S/steel construction, special and efficient insulation that contributes to better regulation energy saving.



Hauteur 22 cm
Longueur 67 cm
Largeur 38 cm
Puissance 600 W

38600 - TREMPEUSE "MF 200" AVEC BAC 1/1 ET COUVERCLE
Chocolate dipping machine, air heated **1 154.21 €**
Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat



Hauteur 22 cm
Longueur 49 cm
Largeur 38 cm
Puissance 500 W

38602 - TREMPEUSE "MF 128" AVEC BAC 2/3 ET COUVERCLE
Chocolate dipping machine, air heated **1 021.87 €**
Bac gastro 2/3 = 12.8 L- Capacité de 12 à 15 kg de chocolat

TREMPEUSE À EAU

Entièrement en acier inoxydable 18/10, simple d'utilisation, température de l'eau régulée par un thermostat de haute précision.
Bac gastronorme inox profondeur 15 cm. Système de vidange intégré avec sécurité.
Fully in s/steel, easy to use, water temperature regulated by a thermostat. S/steel container depth of 15 cm. Integrated security system dump.
La conception originale de la trempeuse AQUA200, vous garantie une sécurité optimale :
The AQUA200 guarantees security :

- Aucun élément électrique n'est immergé
  No electric element is immersed
- Résistance hors du bain-marie évitant toute corrosion dûe à l'électrolyse
  Resistance out of the bain-marie avoiding corrosion due to electrolysis
- Indicateur du niveau maxi de l'eau
  Indicator of the maximum level of water



Hauteur 22 cm
Longueur 67 cm
Largeur 38 cm

TREMPEUSE AQUA200
Chocolate dipping machine, water heated
Bac gastro 1/1 = 20 L- Capacité de 18 à 20 kg de chocolat

Code	Désignation	€
38580	Avec 1 bac 1/1 et couvercle *With 1 stainless steel container 1/1 and lid with handles*	**961.87**
38590	Avec 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3 et couvercles *With 1 stainless steel container 2/3, 1 stainless steel container 1/3 + handles and lids*	**990.57**

MINI TREMPEUSES
SMALL CHOCOLATE DIPPING MACHINE

Idéale pour chauffer et garder au chaud les préparations telles que le chocolat, le fondant, les sauces, nappages, gelée...

Utilisée aussi comme trempeuse d'appoint pour les couvertures couleurs.

Répartition de la chaleur uniforme grâce à une résistance souple autour de la cuve

Cuve en acier inoxydable ; il est possible d'utiliser une bassine ronde de Ø 24 cm comme bac mobile ; dans ce cas mettre un peu d'eau entre les 2 cuves pour améliorer la transmission de la chaleur ; livrée sans couvercle.

Le bac 5 couleurs (5 compartiments de 30 cl) s'adapte sur la mini trempeuse et permet de maintenir au chaud les couvertures couleurs pendant la décoration des moules chocolat. Le couvercle est compatible avec le bac.

Multi-purpose appliance for melting and keaping chocolate, fondant, jelly, sauces... at a warm temperature. The container 5 compartments is a perfect additionnal system for colours toppings



38625 - MINI TREMPEUSE KALI 3.5 L 381.25 €
Chocolate dipping machine without cover
Corps en aluminium - peinture époxy
Vendue sans couvercle

38626 - BAC INOX 3.5 L 13.98 €
Bowl s/steel

38627 - COUVERCLE TRANSPARENT 23.96 €
Cover

38629 - COUVERCLE INOX 41.87 €
S/steel cover

38628 - BAC 5 COULEURS 36.44 €
Container 5 compartments
Compartiments de 30 cl

Puissance	350 W
Voltage	230 V
Poids	1.170 kg
Contenance	3.5 Litres
Dimensions	Ø 24 cm Hauteur 17.5 cm











38665 - MINI TREMPEUSE GRISE 1.8 L
Small dipping machine



38666 - MINI TREMPEUSE ROUGE 1.8 L
Small dipping machine



38667 - MINI TREMPEUSE NOIRE 1.8 L
Small dipping machine

MINI TREMPEUSE 1.8 L 226.95 €

26 x 26 x haut. 16 cm - Dim. bassine alu amovible : Ø 18.5 x h 10.7 cm

- Idéale pour les petites productions de chocolat et pour le maintien au chaud des sauces, nappages et fondants...
- Corps plastique, bassine en aluminium anodisé.
- Livrée avec couvercle.

MAGIC TEMPER ALPHA

MAGIC TEMPER ALPHA





STATICE TEMPERING®

Magic Temper®

ALPHA

MADE IN FRANCE



38630 - MAGIC TEMPER ALPHA **1 490.00 €**
Magic temper Alpha

ÉTAPES À SUIVRE :

Beurre de cacao solide → **Transformation** → **Cristaux stables prêts à ensemencer vos masses**

STEEP TO FOLLOW:

Solid cocoa butter → ***Transformation*** → ***Stable crystals ready to seed your masses***

TEMPÉRAGE PAR ENSEMENCEMENT

Le **MAGIC TEMPER ALPHA** permet de tempérer facilement des masses de chocolat, couvertures, pralinés, ganaches et intérieurs. L'appareil est utilisé pour le tempérage en batch pour des productions journalières jusqu'à 70kg. Il est destiné aux artisans pâtissiers confiseurs ainsi qu'aux hôteliers restaurateurs.

Les cadrages sont prêts à être coupés en 1 à 3 heures au lieu de 12 à 24 heures.

Avec le **MAGIC TEMPER ALPHA** le tempérage est rapide et sûr à 100%.

PERFORMANCES

- Cristallisation parfaite et stable (fixe les cristaux nobles)
- Meilleure qualité des textures et des tenues
- Meilleure brillance et casse nette
- Diminution des risques de blanchiment et démoulage facile
- Tempérage facilement répétable et accessible
- Tempérage des couvertures, pralinés, ganaches, pâte à tartiner, gianduja, namelaka, crémeux, croustillants…
- Tempérage des intérieurs pour one shot, doseuse ou extrusion
- Evite les contaminations d'arômes liées au tempérage sur marbre

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve aluminium grade alimentaire pour une diffusion thermique maîtrisée
- Double cuve pour travailler en temps masqué
- Plage de réglage de +30.0°C à +35.5°C avec une précision à 0.1°C
- Mode nettoyage
- Couvercle amovible
- Connectivité Bluetooth
- Dimensions : Ø 20cm - Hauteur 10cm
- Poids : 2kg
- Alimentation : adaptateur secteur 100V/240V (60W)

TEMPERING BY SEEDING

*The **MAGIC TEMPER ALPHA** tempers easily by seeding chocolate masses, coatings, glazing pralines, ganaches and fillings.*
The device is used for the tempering of batches with a daily output up to 70kg. It is intended for pastry chefs and hotel & restaurants chefs.

The framed interiors are ready to be cut within 1 to 3 hours instead of 12 to 24 hours.

*With the **MAGIC TEMPER ALPHA** tempering is quick and 100% safe.*

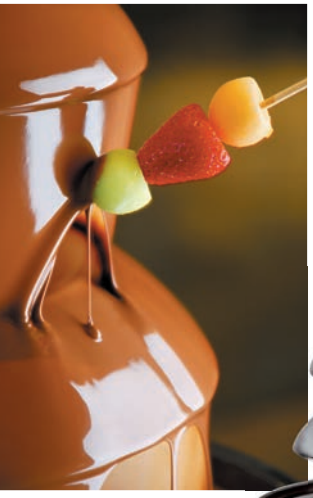
PERFORMANCES

- *Perfect and stable crystallization (fixes the noble crystals)*
- *Higher quality of textures and hold*
- *Shinier and clean breakage*
- *Reduced risk of fat blooming and easy demolding*
- *Easily repeatable and accessible tempering*
- *Tempering of coatings, gazing pralines, ganaches, spreads, gianduja, namelaka, creamy, crispy...*
- *Tempering of fillings for one-shot, dispenser or extrusion*
- *Avoids flavors contamination due to tempering on marble*

TECHNICAL FEATURES:

- *Food-grade aluminium tank for controlled thermal diffusion*
- *Double tank to work in masked time*
- *Adjustment range from +30.0°C to +35.5°C with a precision of 0.1°C*
- *Cleaning mode*
- *Removable lid*
- *Bluetooth connectivity*
- *The smartphone application allows you to adjust temperature and contains basic recipes*
- *Dimensions : Ø 20cm - Height 10 cm*
- *Weight : 2 kg*
- *Power supply : 100V/240V power adapter (60W)*

FONTAINES À CHOCOLAT
CHOCOLATE FONTAIN





38650 - FONTAINE À CHOCOLAT PM INOX 89.27 €
Small Chocolate Fountain

Utilisation et entretien facile grâce à sa conception tout inox..

Remplissez de chocolat déjà fondu au préalable la base chauffante de la fontaine, mettez l'appareil en marche et regardez le chocolat s'écouler en cascade.

- Hauteur : 40 cm
- Tension : 230 V
- Diamètre : 21 cm
- Puissance : 170 W
- Capacité : 1.5 kg



NETTOYAGE FACILE
Easy to clean



38652 - FONTAINE PRO 60 cm 615.00 €
Professionnal fountain

- **La fontaine à chocolat a été conçue pour satisfaire tous les amoureux du chocolat, elle saura animer les boutiques des chocolatiers, pâtissiers ainsi que les buffets et réceptions.**
- Entièrement en acier inoxydable, n'altérant pas le goût. **Température régulée par thermostat. Moteur silencieux.**

38654 - FONTAINE PRO 80 cm 715.00 €
Professionnal fountain

- Un système de vis sans fin à l'intérieur de la colonne fait monter le chocolat fondu du bol inférieur vers le haut de la fontaine et créé ainsi une cascade.
- Parfaite pour faire une fondue, pour tremper des fruits frais piqués sur brochettes ou des biscuits, bonbons...
- (ajouter 10 % de beurre de cacao pour le fluidifier).

Réf 38652	Caractéristiques	Réf 38654
60	**Hauteur cm**	80
33	**Ø cuve**	37
2.5	**Capacité kg**	5
5.5	**Poids kg**	8





38660 - CHOCOLATIÈRE 3 L 285.40 €
Chocolate maker

- Spécialement conçue pour une utilisation en bar ou salon de thé
- Thermostat réglable pour adapter la température
- Bol gradué en polycarbonate antichoc, non toxique et amovible
- Nettoyage facile

Caractéristiques techniques
- Structure en acier inoxydable
- Hauteur/Diam 400/200 mm
- Capacité du bol 3 L
- Poids : 3 kg
- Décibel <70 db
- Puissance 1200 W
- Voltage 220 V / 50 Hz





Idéal pour une fondue au chocolat.

38670 - BAIN MARIE POUR CHOCOLAT - Capacité 1 L 43.89 €
Chocolate bain Marie

Pour garder à température :
Vos sauces, chocolat prêt à la pulvérisation, fondants, nappages...

Caractéristiques techniques
- Dimensions : 29 x 22 x 12 cm
- Poids : 875 g
- Puissance 70 W
- Voltage 220-240 V / 50-60 Hz

BOITE GASTRONORME
GASTRONORM CONTAINERS

- Les boites hermétiques en polypropylène sont conçues et destinées aux professionnels des métiers de bouche.
- Température d'utilisation -40°C à +90°C
- *Polypropylene sealed containers are designed for professionals in the food industry.*
- *Operating temperature -40°C to + 90°C*

- Format gastronorme
- Passe au lave-vaisselle
- Double fermeture hermétique
- Clip de couleur pour une meilleure identification
- Etiquette de traçabilité intégrée
- Boite transparente



- *Gastronorm format*
- *Dishwasher safe*
- *Double sealing*
- *Color clip for better identification*
- *Integrated traceability label*
- *Transparent box*

BOITE + COUVERCLE 1/6
17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38750	10	1.7	**6.23**
38751	15	2.6	**6.73**



BOITE + COUVERCLE 1/1
53.5 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38761	6.5	9	**19.49**
38762	10	13	**20.97**
38763	15	21	**23.31**
38764	20	28	**25.78**

BOITE + COUVERCLE 1/4
26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38753	10	2.8	**7.66**
38754	15	4.3	**8.42**



BOITE + COUVERCLE 2/3
35.4 x 32.5 cm
Gastronorm container 2/3 with lid

Code	h cm	Cont. L	€
38765	10	9	**15.79**
38766	15	13.5	**17.97**
38767	20	19	**20.14**

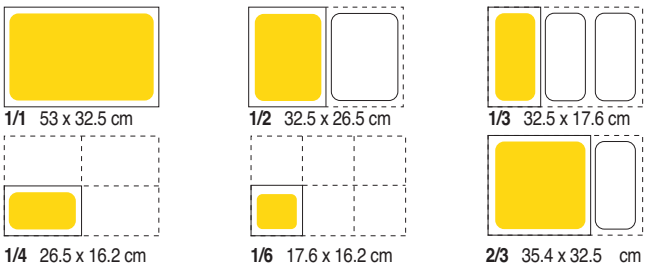
BOITE + COUVERCLE 1/3
32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38755	10	4	**9.13**
38756	15	6	**10.54**



38780 - FEUTRE SPÉCIAL 4.00 €
Special marker



BOITE + COUVERCLE 1/2
32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2 with lid



Code	h cm	Cont. L	€
38758	10	6.5	**12.46**
38759	15	10	**14.39**
38760	20	18.5	**16.27**



Boite spéciale allergènes

BOITE + COUVERCLE - h 15 cm
Gastronorm container with lid

Code	Dim. cm	Format	€
38770	17.6 x 16.2	1/6	**6.73**
38771	26.5 x 16.2	1/4	**8.43**
38772	32.5 x 17.6	1/3	**10.54**
38773	32.5 x 26.5	1/2	**14.41**

BACS GASTRONORMES COPOLYESTER
GASTRONORM CONTAINER BPA FREE

- Bac en copolyester sans bisphénol-A (100% BPA FREE), il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate.
- Conforme à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronormes).
- Excellente transparence et résistance aux chocs.
- Idéale pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation.
- Bacs empilables.

- *Container made of copolyester without bysphenol-A (100% BPA FREE), an alternative material to polycarbonate.*
- *Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances).*
- *Excellent transparency abd impact resistance.*
- *Ideal for storing products in cold rooms, for preparation.*
- *Stackable containers.*

- 40°C
+90°C

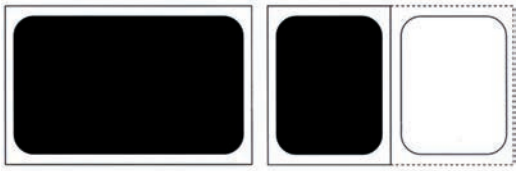


BAC GASTRONORME 1/1 53 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1

Code	h cm	Cont. Litres	€
38900	6.5	8.7	**25.64**
38901	10	13.3	**37.68**
38902	15	19.6	**45.83**

BAC GASTRONORME 1/2 32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2

Code	h cm	Cont. Litres	€
38905	6.5	4	**16.87**
38906	10	6	**20.76**
38907	15	8.7	**26.62**



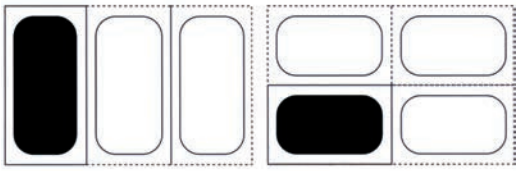
1/1 53 x 32.5 cm **1/2** 32.5 x 26.5 cm

BAC GASTRONORME 1/3 32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3

Code	h cm	Cont. Litres	€
38910	6.5	2.35	**12.20**
38911	10	3.5	**16.92**
38912	15	5.1	**19.93**

BAC GASTRONORME 1/4 26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4

Code	h cm	Cont. Litres	€
38915	6.5	1.65	**12.20**
38916	10	2.46	**14.38**
38917	15	3.47	**16.50**



1/3 32.5 x 17.6 cm **1/4** 26.5 x 16.2 cm

BAC GASTRONORME 1/6 17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6

Code	h cm	Cont. Litres	€
38920	6.5	0.95	**8.82**
38921	10	1.4	**10.07**
38922	15	1.95	**13.39**

BAC GASTRONORME 1/9 17.6 x 10.8 cm
Gastronorm container 1/9

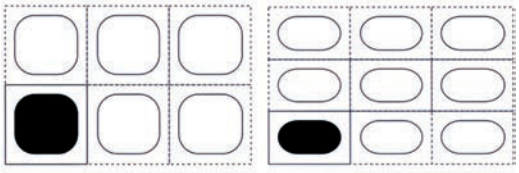
Code	h cm	Cont. Litres	€
38925	6.5	0.54	**9.03**
38926	10	0.77	**10.80**

COUVERCLE A POIGNÉE POUR BAC GASTRONORME
Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
38930	1/1	53 x 32.5	**27.71**
38931	1/2	32.5 x 26.5	**14.43**
38932	1/3	32.5 x 17.6	**11.26**
38933	1/4	26.5 x 16.2	**8.82**
38934	1/6	17.6 x 16.2	**7.79**
38935	1/9	17.6 x 10.8	**6.90**

EGOUTTOIR
Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
38940	1/1	**22.16**
38941	1/2	**9.76**
38942	1/3	**8.98**
38943	1/4	**7.79**
38944	1/6	**4.31**



1/6 17.6 x 16.2 cm **1/9** 17.6 x 10.8 cm

BACS GASTRONORMES INOX

GASTRONORM CONTAINER, STAINLESS STEEL



BAC GASTRONORME 2/1 65 x 53 cm
Gastronorm container 2/1

Code	h cm	Cont. Litres	€
39000	2	6.20	42.19
39001	4	11.50	47.54
39002	6.5	18.80	54.13
39003	10	28.90	66.95
39004	15	43.10	82.31
39005	20	52.00	104.68

BAC GASTRONORME 1/1 53 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1

Code	h cm	Cont. Litres	€
39008	2	2.80	20.50
39009	4	5.10	23.04
39010	6.5	8.30	25.64
39011	10	14.20	33.89
39012	15	20.20	44.43
39013	20	26.00	53.72

BAC GASTRONORME 2/3 35.4 x 32.5 cm
Gastronorm container 2/3

Code	h cm	Cont. Litres	€
39015	2	1.70	17.91
39016	4	3.10	23.51
39017	6.5	5.60	26.78
39018	10	8.60	32.59
39019	15	13.20	46.40
39020	20	18.30	61.50

BAC GASTRONORME 1/2 32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2

Code	h cm	Cont. Litres	€
39023	2	1.20	13.34
39024	4	2.20	15.47
39025	6.5	4.10	18.17
39026	10	6.10	23.56
39027	15	9.10	29.17
39028	20	12.00	38.82

BAC GASTRONORME 1/3 32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3

Code	h cm	Cont. Litres	€
39030	4	1.50	13.60
39031	6.5	2.50	14.79
39032	10	3.80	19.20
39033	15	5.60	29.32
39034	20	7.30	33.89

BAC GASTRONORME 1/4 26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4

Code	h cm	Cont. Litres	€
39038	6.5	1.70	13.13
39039	10	2.80	16.66
39040	15	4.10	23.56
39041	20	5.00	31.61

BAC GASTRONORME 1/6 17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6

Code	h cm	Cont. Litres	€
39045	6.5	1.00	12.82
39046	10	1.60	15.36
39047	15	2.20	23.30
39048	20	2.90	28.75

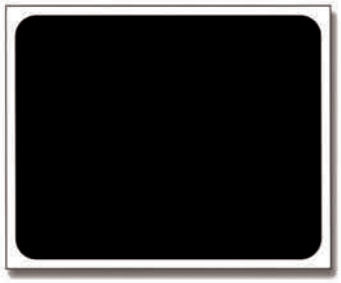
BAC GASTRONORME 1/9 17.6 x 10.8 cm
Gastronorm container 1/9

Code	h cm	Cont. Litres	€
39050	6.5	0.60	9.34
39051	10	0.80	13.91

BAC GASTRONORME PERFORÉ 1/1 53 x 32.5 cm
Perforated gastronorm container 1/1

Code	h cm	€
39060	4	38.67
39061	6.5	43.54
39062	10	56.00
39063	15	84.80
39064	20	97.62

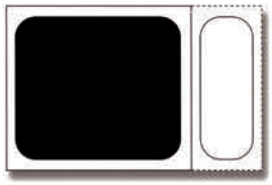




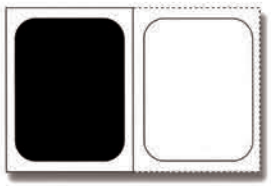
2/1 65 x 53 cm



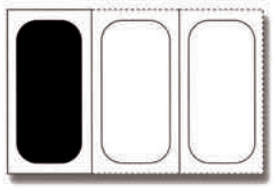
1/1 53 x 32.5 cm



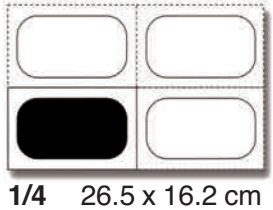
2/3 35.4 x 32.5 cm



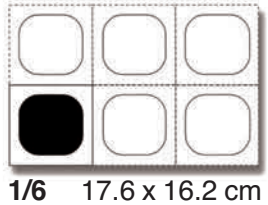
1/2 32.5 x 26.5 cm



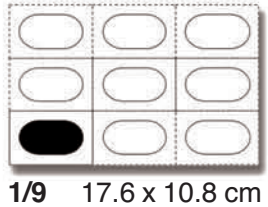
1/3 32.5 x 17.6 cm



1/4 26.5 x 16.2 cm



1/6 17.6 x 16.2 cm



1/9 17.6 x 10.8 cm

BACS GASTRONORMES INOX
GASTRONORM CONTAINERS, STAINLESS STEEL

COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME
Lid for gastronorm container

Code	Modèle	Dim. cm	€
39100	1/1	53 x 32.5	**23.93**
39101	2/3	35.4 x 32.5	**20.45**
39102	1/2	32.5 x 26.5	**13.91**
39103	1/3	32.5 x 17.6	**12.30**
39104	1/4	26.5 x 16.2	**9.71**
39105	1/6	17.6 x 16.2	**8.10**
39106	1/9	17.6 x 10.8	**7.16**



EGOUTTOIR
Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
39210	1/1	**42.82**
39211	1/2	**28.86**
39212	1/3	**21.80**



COUVERCLE AVEC JOINT POUR BAC GASTRONORME
Lid with seal for gastronorm container

- Prévu pour le transport des bacs, avec joint en silicone, poignée et trou d'évacuation de l'air chaud. Etanchéité parfaite.

Code	Modèle	Dim. cm	€
39120	1/1	53 x 32.5	**79.30**
39122	1/2	32.5 x 26.5	**58.54**
39123	1/3	32.5 x 17.6	**48.47**
39124	1/4	26.5 x 16.2	**43.34**
39125	1/6	17.6 x 16.2	**43.34**



BARRETTE DE COMPOSITION
Adaptator for gastronorm containers

Code	Long. cm	€
39200	53	**8.56**
39201	32.5	**6.28**

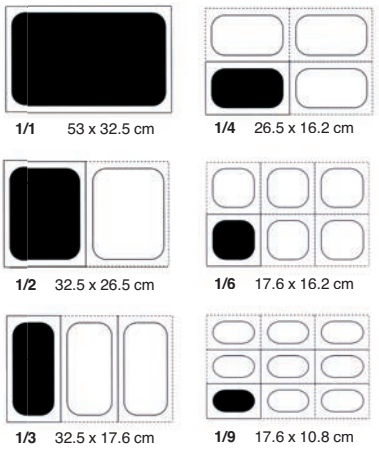


BOITE GASTRONORME POLYPROPYLÈNE
GASTRONORM CONTAINER, POLYPROPYLENE

- Les bacs translucides constituent une option économique pour le stockage des aliments ou pour les tables de préparation et les buffets.
- Leur construction en polypropylène translucide leur permet de supporter des températures allant de -40 à +70°C, donne une visibilité suffisante pour faciliter l'identification et l'inventaire, et offre une résistance élevée aux produits chimiques. Conforme aux normes Gastronorme. L'intérieur anti adhésif lisse améliore les rendements et facilite le nettoyage.

COUVERCLES ÉTANCHES





BOITE + COUVERCLE 1/1 53 x 32.5 cm
Gastronorm container 1/1 with lid

Code	h cm	Cont. Litres	€
38800	10	13	**23.27**
38801	15	19.5	**27.09**
38802	20	25.6	**32.84**

BOITE + COUVERCLE 1/2 32.5 x 26.5 cm
Gastronorm container 1/2 with lid

Code	h cm	Cont. Litres	€
38807	10	5.9	**14.07**
38808	15	8.9	**16.38**
38809	20	11.7	**21.41**

BOITE + COUVERCLE 1/3 32.5 x 17.6 cm
Gastronorm container 1/3 with lid

Code	h cm	Cont. Litres	€
38812	10	3.6	**11.54**
38813	15	5.3	**12.62**

BOITE + COUVERCLE 1/4 26.5 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/4 with lid

Code	h cm	Cont. Litres	€
38816	10	2.5	**10.02**
38817	15	3.7	**10.85**

BOITE + COUVERCLE 1/6 17.6 x 16.2 cm
Gastronorm container 1/6 with lid

Code	h cm	Cont. Litres	€
38820	10	1.5	**8.23**
38821	15	2.2	**9.54**

BOITE + COUVERCLE 1/9 17.6 x 10.8 cm
Gastronorm container 1/9 with lid

Code	h cm	Cont. Litres	€
38825	10	0.85	**8.15**

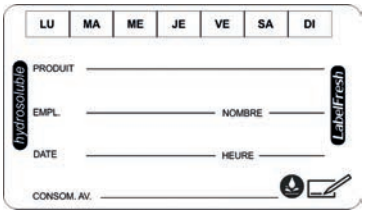
EGOUTTOIR
Gastronorm strainer

Code	Modèle	€
38830	1/1	**8.87**
38831	1/2	**4.71**
38832	1/3	**4.47**
38833	1/4	**3.47**
38834	1/6	**2.28**



ETIQUETTES SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
SPECIAL LABELS FOR FOOD

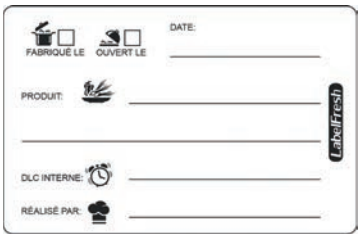
NOUVEAUTÉS





39225 - ÉTIQUETTE SOLUBLE BIODÉGRADABLE **24.50 €**
70 x 40 mm - Rouleau de 250 étiquettes
Biodégradable label

- 100 % hydrosoluble
- Ne laisse aucun résidu gluant
- 100 % biodégradable, aucune formation de dépôts dans les canalisations
- Pour chambres froides ou entrepots secs



39226 - ÉTIQUETTE DLC **11.78 €**
70 x 45 mm - Rouleau de 300 étiquettes
Use date label





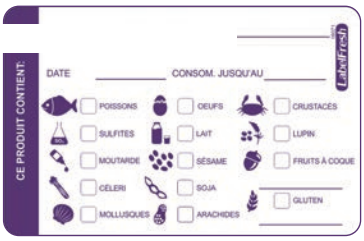
39223 - ÉTIQUETTE SURGELATION **14.97 €**
70 x 45 mm - Rouleau de 500 étiquettes
Freezing label

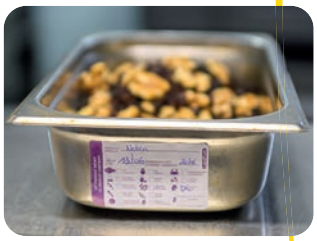






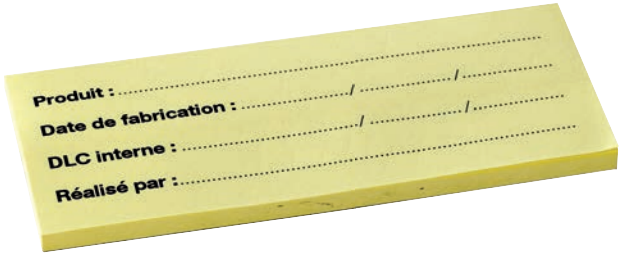
39227 - ÉTIQUETTE GARANTIE DE QUALITÉ **20.17 €**
140 x 45 mm - Rouleau de 250 étiquettes
Quality guarantee label





39224 - ÉTIQUETTE ALLERGÈNES **14.55 €**
70 x 45 mm - Rouleau de 500 étiquettes
Allergen label

Etiquettes disponibles dans d'autres langues ; nous consulter...
Label available in other languages ; contact us...



39228 - NOTE "TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE" **8.61 €**
100 x 40 mm - 6 blocs de 50 feuilles
Label

- **Parfaitement intégrée à votre démarche HACCP, la note de traçabilité alimentaire apporte une solution idéale pour la gestion de vos plats préparés. Pratique, fiable, économique et personnalisable, elle permet une traçabilité simple et précise de vos bacs.**
- **Spécial Chambre froide**
  La note de traçabilité alimentaire ne se décolle pas avec l'humidité et résiste à une forte ventilation grâce à un encollage sur toute sa surface.
- **Economique et pratique**
  Elle va optimiser la gestion de vos plats cuisinés, stockés en chambre froide, en réduisant le gaspillage.
  Pratique, les informations essentielles y sont déjà imprimées : il n'y a plus qu'à compléter. De plus, la note se décolle sans effort avant de passer le plat au lave-vaisselle.

CHAFING DISH

- Réchaud spécial buffet ; en acier inoxydable 18/10 ; équipé d'un bac gastronorme 1/1 hauteur 6.5 cm et de deux brûleurs pour pâte combustible.
- Pour codes 39500, 39502 et 39505.
- Entretien facile.



39500 - CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX **110.70 €**
Chafing dish s/steel
61 x 31 x 30 cm - 9 litres



39502 - CHAFING DISH AVEC COUVERCLE INOX **202.50 €**
Chafing dish s/steel
64 x 35 x 34 cm - 9 litres



39506 - CHAFING DISH ÉLECTRIQUE **187.34 €**
Electric chafing dish
55 x 34.5 x 25 cm
Bac GN 1/1 h 6.5 cm - Capacité 8.5 L
220 - 240 V / 50-60 Hz - 900 W



39505 - CHAFING DISH AVEC COUVERCLE ROLL TOP INOX **270.00 €**
ouverture à 90°
Chafing dish s/steel
64 x 34 x 46 cm - 9 litres



39513 - DOSETTE D'ALCOOL GÉLIFIÉ DE 200 g **1.85 €**
Refillable burner





39520 - MARMITE À SOUPE - 9 litres **146.21 €**
Soupe warmer
Equipée d'un thermostat pour le maintien en température des soupes et potages de 30° à 95°C
Ø 34.5 cm x ht 36 cm

BUFFET
BUFFET



PICHET DE SERVICE ISOTHERME INOX
S/steel Isothermical vacuum jug

Code	Litres	€
39530	1	**25.99**
39531	1.5	**27.74**
39532	2	**31.46**



PICHET ISOTHERME INOX À POMPE
S/steel Isothermical vacuum pot with pump

Code	Litres	€
39535	3	**66.64**
39536	4	**74.79**
39537	5	**81.59**



39540 - FONTAINE ISOTHERME INOX 9.5 L **91.80 €**
Ø 24 cm x ht 42 cm
Insulated dispenser 9.5 L
Pour boisson chaude et froide



39545 - FONTAINE À JUS DE FRUITS 8 L **144.05 €**
Fruit juice dispenser 8 L
En acier inoxydable, corps plastique.
Pour maintenir le jus de fruits au frais, remplir le tube central de glaçons.



DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES
Cereal dispenser

Code	Désignation	Dimensions cm	Contenance cl	€
39549	SIMPLE	22 x 17.5 x 52	450	**116.10**
39550	DOUBLE	22 x 35 x 52	2 x 450	**210.60**

Corps plastique - socle et couvercle inox



39215 - PLAQUE EUTECTIQUE - 26.5 x 16.2 x 3 cm **27.00 €**
39216 - PLAQUE EUTECTIQUE - 53 x 32.5 x 3 cm **98.00 €**
Eutectic plate

USTENSILES DE SERVICE
POLYAMID SERVING TOOLS

En polyamide, résistant jusqu'à 220°C, Idéal pour utilisation avec poêles, casseroles avec revêtement anti-adhésif. Passe au lave vaisselle.

Polyamide is made of nylon and fiberglass, permanent heat resistant up to 220°C, extra high quality, perfect for non-stick-coated pots and pans, ergonomic handle, dishwasher proof.



39720 - **PELLE/SPATULE - 35 cm** **8.91 €**
Turner slotted - 35 cm



39721 - **PELLE À FRITURE - 30 cm** **6.35 €**
Turner slotted - 30 cm



39722 - **SPATULE - 35 cm** **9.05 €**
Turner - 35 cm



39723 - **SPATULE PERFORÉE - 29 cm** **6.34 €**
Turner perforated - 29 cm



39724 - **SPATULE - 32 cm** **6.48 €**
Turner - 32 cm



39725 - **ÉCUMOIRE - 36.5 cm, Ø 11.5 cm** **9.05 €**
Skimmer - 36.5 cm



39726 - **LOUCHE - 32 cm, Ø 9 cm** **9.31 €**
Ladle - 32 cm



39727 - **CUILLÈRE - 35 cm** **8.91 €**
Spoon - 35 cm



39728 - **PINCE À SPAGHETTI - 24 cm** **9.04 €**
Spaghetti tong - 24 cm



39729 - **PINCE TOUS USAGES - 33 cm** **9.31 €**
All purpose tong - 33 cm



39730 - **PINCE - 28 cm** **11.47 €**
Tong - 28 cm

NOUVEAUTÉS



39970 - **PLATEAU MÉLAMINÉ Ø 31.5 cm** **41.18 €**
Imitation bois - Extérieur noir
Melamine plate



PIED MÉLAMINÉ NOIR
Antidérapant avec système de blocage
Melanine stand

Code	Haut cm	€
39975	8	**13.38**
39976	12	**22.61**





39981 - **CLOCHE POLYCARBONATE** **54.00 €**
Ø 30 x h 22 cm - Très résistante
Cover





39971 - **PLATEAU MÉLAMINÉ Ø 31.5 cm** **41.18 €**
Imitation bois - Extérieur blanc
Melamine plate



PIED MÉLAMINÉ BLANC
Antidérapant avec système de blocage
Melanine stand

Code	Haut cm	€
39977	8	**13.38**
39978	12	**22.61**

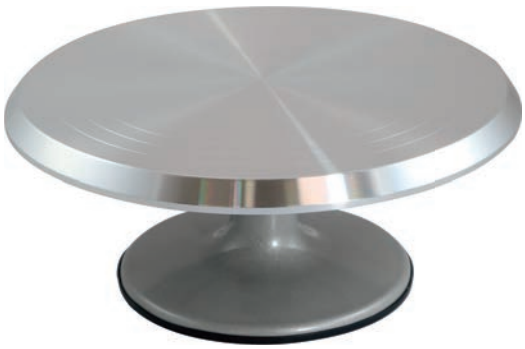


39984 - **PLATEAU MÉLAMINÉ NOIR** **24.30 €**
Ø 31 x h 3.5 cm
Melamine stand



39986 - **PLATEAU MÉLAMINÉ BLANC** **24.30 €**
Ø 31 x h 3.5 cm
Melamine stand





39985 - PLATEAU TOURNANT ALUMINIUM **83.16 €**
Ø 29 cm
Revolving cake stand, aluminium
- Monté sur roulement à billes
- Pied lourd avec patin antiglisse



40000 - PLATEAU TOURNANT INOX **90.96 €**
Ø 30 x h 3.5 cm
Revolving cake stand, s/steel



40002 - PLATEAU TOURNANT INOX **63.45 €**
Ø 31 x h 7 cm
Revolving cake stand, s/steel

40003 - CLOCHE PLASTIQUE **6.20 €**
Ø 30 x h 11 cm
Plastic cover



GUÉRIDON TOURNANT PLASTIQUE
Revolving cake stand, plastic

Code	Ø cm	Haut cm	€
40004	31	12.5	**17.54**
40001	35	13	**22.32**





GUERIDON FIXE INOX
Cake stand, s/steel

Code	Ø cm	Haut cm	€
40005	19	4	**34.04**
40006	22	4	**36.31**
40007	24	4	**39.19**
40008	30	4	**43.07**
40009	19	7	**35.57**
40010	22	7	**38.40**
40011	24	7	**40.89**
40012	30	7	**43.52**



40013 - GUERIDON TOURNANT PLASTIQUE **18.11 €**
Ø 32 x h 10 cm
Revolving cake stand, plastic



40014 - GUÉRIDON PLASTIQUE BLANC **8.00 €**
Ø 32 x h 2.5 cm
Cake stand, plastic



40018 - GUERIDON PLASTIQUE TRANSPARENT **25.90 €**
Ø 33.5 x h 10 cm
Cake stand, plastic

PLATERIE
TABLEWARE



PLATEAU PATISSIER INOX
Round edge pastry tray, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40040	24	19	**10.71**
40041	31	24	**15.47**



PLATEAU ANODISE ARGENT
Round edge pastry tray, aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
40017	40	24	**40.19**

PLATEAU ANODISE OR
Round edge pastry tray, gold aluminium

Code	Long cm	Larg cm	€
40020	24	19	**29.42**
40021	31	24	**40.88**
40022	40	24	**48.83**



PLATEAU INOX "PANS COUPES" POLI BRILLANT
Flat edge rectangular tray, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40045	18	18	**15.79**
40046	24	19	**17.25**
40047	31	23	**23.55**
40048	38	31	**31.98**



RAVIER RECTANGULAIRE INOX 18/10
Rectangular dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40055	20	12	2	**10.20**
40056	22	14	2,5	**12.12**
40057	28	15	3,5	**14.40**



PLATEAU CHARCUTIER INOX 18/10
Rectangular dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40060	32	18	2	**19.80**
40061	38	22	2	**23.67**



PLATEAU POUR VITRINE INOX 10/10
Pastry shop window dish, stainless steel

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40065	44	27	2	**52.36**
40066	55	22	2	**66.52**



40068 - PLATEAU TRAITEUR "LOUIS XV" inox 40 x 21 cm **22.27 €**
Louis XV rectangular dish, stainless steel

MADE IN FRANCE by mf



PLATEAU POUR VITRINE INOX
Pastry tray s/steel

Permet la mise en place directe de la pâtisserie, du laboratoire à la vitrine

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40080	60	9	**13.59**	**40086**	40	9	**12.15**
40083	60	11	**15.45**	**40087**	40	11	**14.04**
40085	60	13	**17.05**	**40088**	40	13	**14.92**



PLATEAU VITRINE ANODISÉ OR
Gold aluminium pastry tray

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40110	60	9	**13.01**	**40113**	40	9	**11.11**
40111	60	11	**13.98**	**40114**	40	11	**12.05**
40112	60	13	**15.25**	**40115**	40	13	**13.01**



PLATEAU RECTANGULAIRE INOX
Rectangular tray s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€	Code	Long cm	Larg cm	€
40140	35	24	**10.26**	**40142**	53	32.5	**22.95**
40141	42	31	**14.31**	**40143**	60	40	**36.45**



40150 - PLATEAU RECTANGULAIRE GN 1/1 INOX **41.85 €**
53 x 32.5
Rectangular tray s/steel



40158 - PLATEAU EMPILABLE INOX GN 1/1 **62.10 €**
53 x 32.5 x 5 cm
Rectangular tray s/steel



PLATEAU "SWING" INOX
"Swing" tray s/steel

Code	Long cm	Larg cm	€
40160	28.5	20	**25.49**
40161	53	32.5	**55.25**
40162	32.5	32.5	**34.00**



40180 - PLATEAU ROND INOX - Ø 58 cm **69.43 €**
Flat edge round pastry tray s/steel



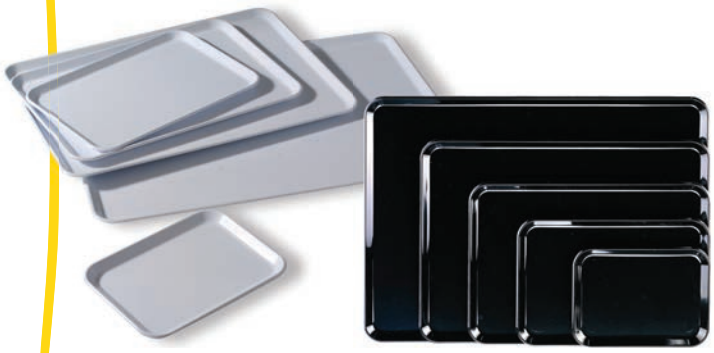
PORTE ADDITION INOX AVEC PINCE
Bill holder s/steel

Code	Modèle	Dimensions cm	€
40178	A	11 x 15.2	**5.72**
40179	B	12 x 21.5	**6.74**



PLATEAU PLAT PLASTIQUE
Rectangular plastic dish

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	€
40042	28	21	2	**4.73**
40043	33	25	2	**5.03**
40044	38	28	2	**7.07**



PLATEAU DE PRÉSENTATION PLASTIQUE
Display trays plastic

Code Blanc	Code Noir	Dimensions cm	€
40181	**40186**	20 x 15 x ht 1.2	**3.01**
40182	**40187**	28 x 19 x ht 1.2	**4.85**
40183	**40188**	35 x 24 x ht 1.2	**7.44**
40184	**40189**	42 x 30 x ht 1.2	**10.60**
40185	**40190**	50 x 36 x ht 1.2	**15.23**

PLATERIE
TABLEWARE





PLATEAU STONE
Stone stray
Plateau en PS, imitation ardoise, avec un coin relevé pour faciliter la prise en main. Gris anthracite

Code	Long cm	Larg cm	Haut cm	Paquet de	€ le paquet
40147	11	11	1.1	40	**13.45**
40148	20	20	1.6	10	**16.37**
40149	30	14	1.7	10	**15.42**



PLATEAU EN ACRYLIQUE TRANSPARENT
Acrylic glass tier display
Décor en relief et possibilité de réaliser une présentation en escalier.

Code	Dimensions cm	€
40165	40 x 18 x h 4	**28.32**
40166	40 x 20 x h 8	**35.13**
40167	40 x 22 x h 12	**39.39**



PLATEAU EN ACRYLIQUE TRANSPARENT
Transparent acrylic tray

Code	Dimensions cm	€
40175	40 x 20	**32.65**
40176	40 x 30	**38.39**
40177	60 x 40	**56.37**



PLATEAU "CRISTAL" PMMA
Rectangular "PMMA" tray

Epaisseur 5 mm

Code	Dim. cm	€
40145	40 x 30	**30.65**
40146	60 x 40	**44.47**

Epaisseur 10 mm

Code	Dim. cm	€
40152	40 x 30	**34.61**
40153	60 x 40	**48.67**



- Transparent résistant et indéformable.
- Spécialement conçu pour la protection et le stockage de produits finis ; du congélateur (jusqu'à -60°C) au laboratoire. Le couvercle transparent permet de visualiser rapidement les produits stockés, évite la prolifération des odeurs. Empilable.





PLATEAU "TOTAL-IGLOO" AVEC COUVERCLE
Tray + cover "Total-igloo"

Code	Dim. cm	€
40132	60 x 40 x 5.5	**47.45**
40133	60 x 40 x 8.5	**50.35**



PLATEAU RECTANGULAIRE (vendu sans couvercle)
Rectangular Tray (without lid)

Code	Dim. cm	€
40135	60 x 40	**15.06**
40136	40 x 30	**10.21**

COUVERCLE TRANSPARENT POUR PLATEAU - h 6 cm
Lid

Code	Dim. cm	€
40137	60 x 40	**35.20**
40138	40 x 30	**21.06**

PLATERIE
TABLEWARE



PLATEAU DENTELLE PLASTIQUE
Round dish plastic

Code	Ø cm	€ les 12
40090	20	**11.63**
40091	25	**15.19**
40092	30	**23.70**
40093	35	**30.79**
40094	40	**38.44**



PLATEAU ROND FESTONNE OR PLASTIQUE
Round dish plastic

Code	Ø cm utile	Ø cmTotal	€ les 25
40095	6	9.5	**3.97**
40096	Couvercle ht 5 cm		**4.04**
40097	8.5	12	**4.64**
40098	Couvercle ht 8 cm		**6.04**



PLATEAU ROND FESTONNE OR PLASTIQUE
Round dish plastic

Code	Ø cm	€ les 12
40100	22	**14.40**
40101	24	**15.96**
40102	26	**16.60**
40103	28	**22.45**
40104	30	**23.41**
40105	32	**28.40**
40106	34	**40.39**
40107	36	**41.70**
40108	38	**42.57**
40109	40	**48.72**



PLATEAU CAKE FESTONNÉ OR PLASTIQUE
Cake tray plastic

Code	Long cm	Larg cm	€ les 12
40120	25	15	**11.48**
40121	30	15	**13.37**
40122	35	15	**16.18**
40123	40	15	**17.00**



PLATEAU TRAITEUR OR PLASTIQUE
Rectangular tray plastic

Code	Long cm	Larg cm	€ les 12
40130	28	20	**18.05**
40131	40	30	**29.83**



PLATEAU "RIO"
Rio tray

Code	Coloris	Dimensions cm	€ les 2
40070	Blanc	11.9 x 39.5 x h 2.5	**10.95**
40074	Noir	11.9 x 39.5 x h 2.5	**10.95**
40075	Transparent	11.9 x 39.5 x h 2.5	**10.95**



40077 - COUVERCLE SEUL POUR PLATEAU "RIO" **5.43€**
350 x 109 x h 32 mm
Cover for Rio tray

CORBEILLES OSIERS
WICKER BASKET



CORBEILLE RONDE ENTOILÉE
Round basket

Code	Ø cm	h cm	€
40191	18	8	**3.94**
40192	25	9	**6.40**
40193	29	9	**8.12**
40198	37	10	**11.42**



40194 - CORBEILLE OVALE ENTOILÉE 7.32 €
Oval basket
Dimensions : 31 x 24 x h 9 cm



CORBEILLE ENTOILÉE
Basket

Code	Forme	Long. cm	larg. cm	h cm	€
40195	Carrée	25	25	8	**7.30**
40196	Rectangle	35	24	10	**8.77**

CORBEILLES POLYPROPYLÈNE
POLYPROPYLENE BASKET

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputréscible
- Micro ondable



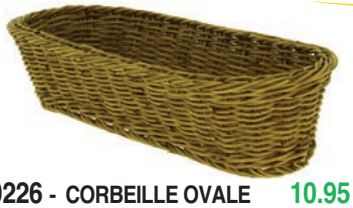
CORBEILLE RONDE
Round basket

Code	Couleur	Ø cm	h cm	€
40201	Verte	18	6.5	**3.80**
40202	Fuschia	18	6.5	**3.80**
40203	Orange	18	6.5	**3.80**



CORBEILLE RONDE
Round basket

Code	Ø cm	h cm	€
40223	18	5.5	**3.69**
40224	23	6.5	**4.63**



40226 - CORBEILLE OVALE 10.95 €
Dimensions : 40 x 15 x h 9 cm
Oval basket



40227 - CORBEILLE RECTANGLE 15.98 €
Dimensions : 34 x 24 x h 10 cm
Rectangular basket



40228 - CORBEILLE RONDE 11.42 €
Dimensions : Ø 29 x h 9 cm
Round basket



40200 - CORBEILLE À BAGUETTES 62.42 €
Ø 35 - Ht 42 cm
Baguette basket



40208 - CORBEILLE CARRÉE 5.38 €
24 x 24 x ht 6 cm
Square basket

- En polypropylène
- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Incassable
- Imputréscible



CORBEILLE RECTANGULAIRE
Rectangular basket

Code	Dimension cm	€
40220	22 x 15 x ht 6	**4.10**
40221	30 x 22 x ht 7	**5.10**
40222	41 x 29 x ht 7	**9.05**



Ovale



Ovale long

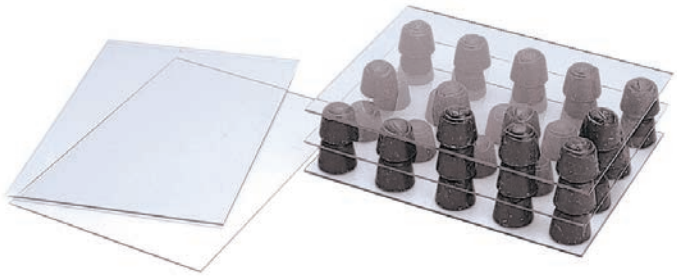


Ronde

CORBEILLE
Basket

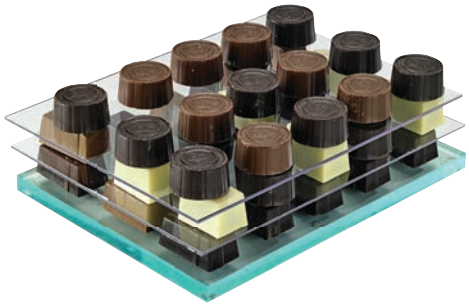
Code	Modèle	Dimension cm	€
40210	Ovale	18 x 12 x 7	**3.54**
40211	Ovale	23 x 15 x 6	**3.68**
40213	Ovale long	21 x 10 x 6	**3.39**
40217	Rond	Ø 20 x 7	**3.68**
40218	Rond	Ø 25 x 7	**5.38**

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



PLAQUE PETG "INTERCALAIRE"
POUR PRÉSENTATION DES CHOCOLATS
Dish for chocolates presentation

Code	Dimensions cm	€
40230	15 x 10	**2.10**
40232	20 x 10	**2.50**
40234	20 x 15	**3.64**
40236	25 x 15	**4.57**
40237	25 x 20	**3.96**
40238	30 x 20	**7.24**



PLATEAU "CRISTAL" PMMA
Base pour intercalaires avec 4 pieds caoutchouc
Dish for chocolates

Code	Dimensions cm	€
40242	15 x 10	**8.99**
40246	25 x 20	**14.71**
40247	30 x 20	**16.30**



40240 - COFFRET PLEXIGLASS **25.30 €**
Dim. 24 x 18 x h 8 cm
Plexiglass box
- Avec couvercle charnière, pour petits fours secs, bonbons, dragées...
- Boite très résistante, empilable.



COFFRET PLEXI EMBOUTI AVEC COUVERCLE ÉTANCHE
Plexiglas biscuits box

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40270	30	20	10	**36.37**
40275	24	17.5	10	**31.12**



COFFRET PLEXI AVEC COUVERCLE COIFFANT
Squared plexiglas biscuits box

Code	Désignation	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40290	Carré	16	16	20	**31.31**
40292	Rectangle	30	20	10	**45.72**



40300 - BOITE PLEXI RONDE **56.58 €**
Avec couvercle poignée chromée
Round box
Dim. : Ø 15 - h 30 cm



BOCAL PLASTIQUE ALIMENTAIRE TRANSPARENT
AVEC COUVERCLE BLANC
Plastic jar

Code	Désignation.	Cont. ml	Haut x Larg. cm	Ø ouverture cm	€
40315	Octogonale	2000	19 x 12	9	**3.80**
40316	Rond	3000	21.5 x 14.5	9	**4.50**
40317	Rectangle	4500	28 x 15	10	**4.00**

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



40327 - BOCAL À BONBONS EN VERRE **20.25 €**
Ø 20 cm, h 18 cm - Livré avec cuillère
Canister with spoon

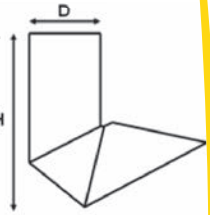


40329 - TUBE À BONBONS CARRÉ PLEXI **81.75 €**
Square sweet tube
Dim. : 15 x 28 x h 35 cm

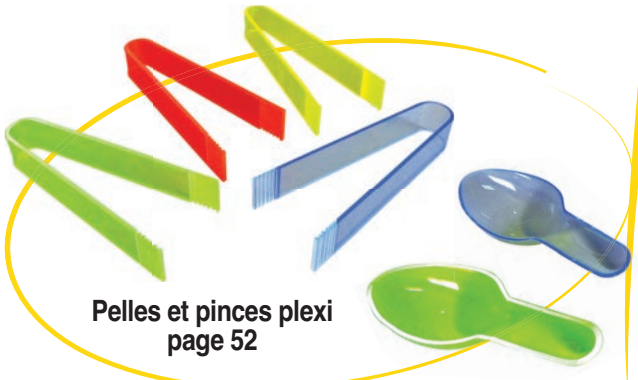


TUBE À BONBONS ROND PLEXI
Pour une mise en valeur optimale des confiseries.
Sweet tube

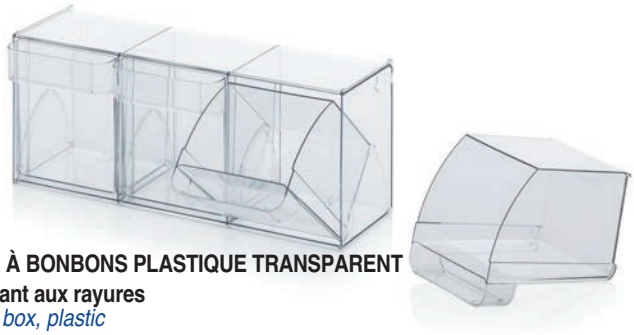
Code	D x h cm	Cont.	€
40330	12 x 30	3.5 l	88.43
40331	15 x 35	5 l	89.76



40333 - RÉGLETTE DE FIXATION **20.85 €**
Pour distributeur à bonbons
Dim. : 100 x 4 cm



Pelles et pinces plexi
page 52



BOITE À BONBONS PLASTIQUE TRANSPARENT
Résistant aux rayures
Sweet box, plastic

40335 - BLOC 3 BACS BASCULANTS **57.97 €**
60 x 24 x 19.7 cm - Dim du bac 19.2 x 22 x 19 cm
40336 - BAC SEUL **15.13 €**
19.2 x 22 x 19 cm
40337 - BLOC 4 BACS BASCULANTS **57.97 €**
60 x 20.7 x 16.8 cm - Dim du bac 14.2 x 19 x 16.5 cm
40338 - BAC SEUL **14.57 €**
14.2 x 19 x 16.5 cm



BOITE À BONBONS PLASTIQUE SUPERPOSABLE
23 x 14.5 x ht 15 cm
Sweet box, stackable plastic

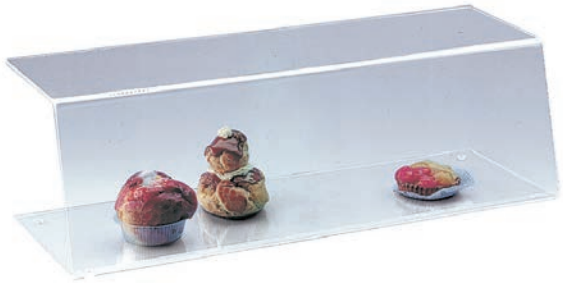
Code	Couleur	€
40340	Blanche	18.90
40341	Rouge	18.90



POT AVEC COUVERCLE ÉTANCHE EN VERRE
Glass canister with lid

Code	Ø cm	h cm	Cont. litre	€
40350	11.5	16	0.9	10.53
40351	14	21.5	2	17.82
40352	18	26	4	29.16
40354	20	30	6	34.29

MATÉRIEL DE PRÉSENTATION
DISPLAY EQUIPMENT



VITRINE OUVERTE BASSE PLEXI
Nettoyage à l'alcool interdit
Pastry shop open window

Code	Long. cm	Larg. cm	Ht. cm	€
40320	66	25	20	**81.84**
40322	78	25	20	**84.57**
40324	100	25	20	**93.16**

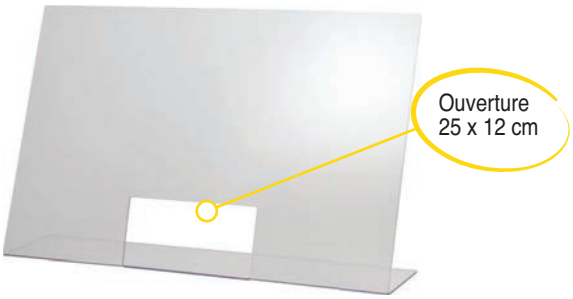


VITRINE OUVERTE PET
pastry shop open window

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40318	65		20	**38.01**
40319	65		40	**51.05**
40321	100		20	**55.66**
40323	100		40	**75.37**



40345 - PROTECTION FERMÉE **71.02 €**
Closed protection
75 cm, retour 18 cm - h 48 cm
En matière acrylique



40346 - PROTECTION AVEC OUVERTURE **78.27 €**
Protection with opening
75 cm, retour 18 cm - h 48 cm
En matière acrylique



VITRINE AVEC PLATEAUX PLEXI
Window with trays

Code	Long. cm	Larg. cm	H cm	€
40325	42	27	52	**212.45**
40326	27	42	52	**212.45**



40328 - PORTE SANDWICHS EN PET **7.70 €**
Sandwiches holder
Dim. : 59.5 x 9 x h 5.8 cm
Capacité : 7 sandwichs



40347 - DISTANCIATEUR 2 POSITIONS **139.54 €**
Distancer 2 positions
75 x 57 cm
En matière acrylique



- **Base couleur hêtre**
- **Stable, sans fixation**
- **Positionnement libre**



40301 - DISTANCIATEUR MM **76.73 €**
Distancer medium
60 x 46 x 7 cm
Plexiglass / Support bois

40303 - DISTANCIATEUR GM **117.15 €**
Distancer large
74.5 x 52 x 10 cm
Plexiglass / Support bois

MATÉRIEL POUR L'EMBALLAGE
PACKING EQUIPMENT



26650 - ROLLS INOX SOCLE FONTE CHROME 88.87 €
12.5 x 18 cm
Rayon string dispenser



26655 - ROLLS CHROME "APPAREIL À VISSER" 52.17 €
12.5 x 15.5 cm
Rayon string dispenser



FICELLE RAYONNE BLANCHE ALIMENTAIRE
White rayon string ball
26640 - la pelote 100 g 3.33 €
26640 - la bobine de 1 kg - 1750 m 27.80 €



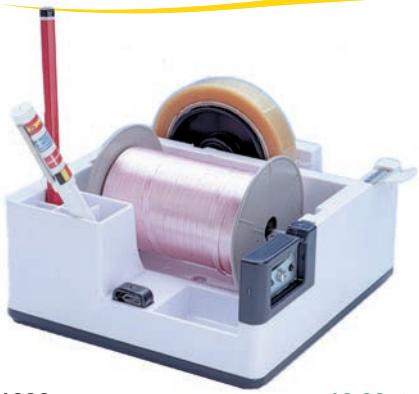
41000 - PORTE BOLDUC VERTICAL 99.95 €
Wrap ribbon holder
Acier laqué blanc



41002 - PORTE BOLDUC 7.62 €
Wrap ribbon holder plastic
Vertical - Plastique



41003 - PORTE BOLDUC 109.47 €
Wrap ribbon holder
Horizontal - Acier laqué blanc



41238 - PORTE BOLDUC DOUBLE 18.33 €
Pour bolduc et adhésif
Wrap-ribbon dispenser

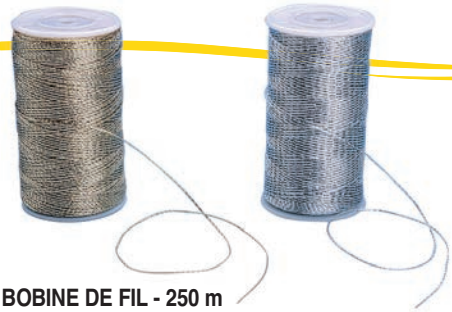


41040 - ATTACHE MÉTALISÉE OR 6.46 €
Gold clip
Boite de 1000 - 90 x 7 mm



ATTACHE CELLO
Clip
Boite de 1000 - 90 x 7 mm - Armée 2 fils

Code	Coloris	€
41043	Jaune	6.60
41044	Vert	6.60
41045	Bleu	6.60
41046	Rouge	6.60
41047	Incolore	6.60



BOBINE DE FIL - 250 m
Thread

Code	Coloris	€
41020	Argent	17.25
41025	Or	17.25

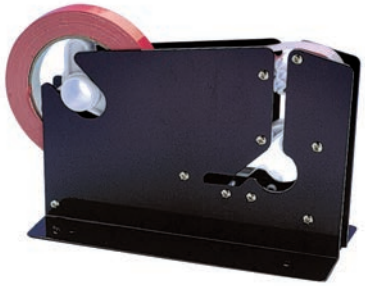


41030 - PEIGNE ÉFFRANGEUR 8.85 €
pour rubans et bolducs
Comb to fringe ribbon



41200 - AGRAFEUSE 20.22 €
Stapler
41201 - AGRAFES P/5000 3.40 €
Staples

MATÉRIEL POUR L'EMBALLAGE
PACKING EQUIPMENT



41205 - SCELLEUSE À SACS MÉTAL 16.58 €
Bag sealer



ROULEAU ADHÉSIF POUR SCELLEUSE
Roll of adhesive for bag sealer

Code	Coloris		Long m	Larg mm	Cond	€ Le pqt
41220	Bleu	*Blue*	66	12	12	30.60
41221	Jaune	*Yellow*	66	12	12	30.60
41222	Rouge	*Red*	66	12	12	30.60
41223	Vert	*Green*	66	12	12	30.60



41230 - DÉVIDOIR DE COMPTOIR POUR ADHÉSIF 5.60 €
Adhesive dispenser

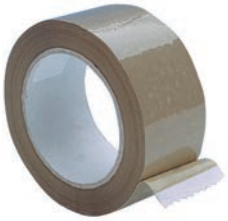


ROULEAU ADHÉSIF INCOLORE "CELLULOSE"
Roll of adhesive, colourless cellulose

Code	Désignation	Long m	Larg mm	€
41242	Le pack de 16 rouleaux	66	19	82.80
41245	Le pack de 24 rouleaux	66	12	78.60

ROULEAU ADHÉSIF INCOLORE "P.V.C"
Roll of adhesive, colourless P.V.C

Code	Désignation	Long m	Larg mm	€
41260	Le pack de 16 rouleaux	66	19	38.00



41280 - ROULEAU P.V.C. HAVANE 41.40 €
Pack de 6 - 100 m x 50 mm
Roll of adhesive, brown P.V.C



41290 - ÉTIQUETEUSE 2 lignes "CONTACT" 349.15 €
Labeling machine, 2 lines

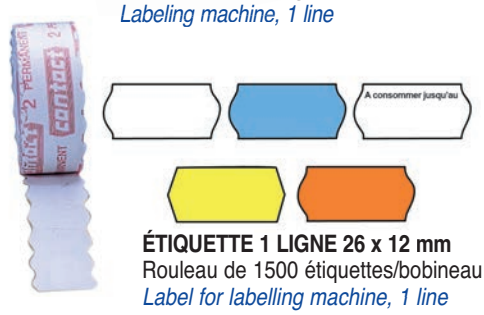


ÉTIQUETTE 2 LIGNES 25 x 16 mm
Rouleau de 1100 étiquettes/bobineau de 5 rouleaux
Label for labelling machine, 2 lines

Code	Désignation	€ Le bobineau
41291	Etiquette imprimée	20.83
41293	Etiquette blanche	17.85



41300 - ÉTIQUETEUSE 1 ligne "CONTACT" 219.15 €
Labeling machine, 1 line



ÉTIQUETTE 1 LIGNE 26 x 12 mm
Rouleau de 1500 étiquettes/bobineau de 5 rouleaux
Label for labelling machine, 1 line

Code	Désignation	€ Le bobineau
41301	Etiquette blanche	16.51
41302	Etiquette bleue	19.25
41303	Etiquette jaune	19.25
41304	Etiquette orange fluo	23.32
41305	Etiquette imprimée	21.53
41306	Bloc tampon encreur *Inking pad*	8.66



BOBINE PAPIER THERMIQUE
Roll termic paper
Papier thermique blanc, mandrin 12 mm */ White termic paper, chuck 12 mm*

Code	Désignation	L. mm	Ø mm	Paquet de	€ le paquet
41310	Carte Bleue *Credit Card*	57	40	5	3.25
41312	Facturette *Small invoice*	80	80	5	14.30

ETIQUETAGE
LABELLING



PORTE-ÉTIQUETTE CHROMÉ SUR PIED AVEC PINCE RÈGLABLE
Chromed label holder with clip

Code	Désignation	h cm	Boite de	€
41540	P.M	6	10	99.77
41541	M.M	8	10	101.66
41542	G.M	10	10	102.75

41539 - PINCE SEULE - LA PIÈCE 3.26 €



PORTE-ÉTIQUETTE OR SUR PIED AVEC PINCE RÈGLABLE
Gold label holder with clip

Code	Désignation	h cm	Boite de	€
41547	P.M	6	10	139.35
41548	M.M	8	10	141.97
41549	G.M	10	10	144.58

41554 - PINCE SEULE - LA PIÈCE 4.68 €

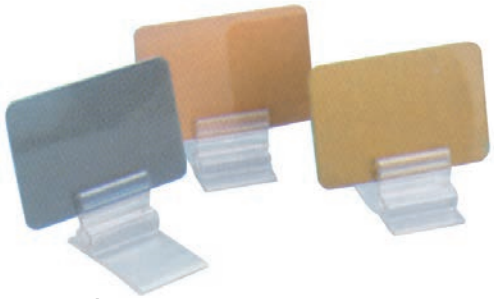


41557 - PORTE-ÉTIQUETTE INOX À PINCE ARTICULÉE 36.17 €
Par 10
Label holder with clip, s/steel



PORTE ÉTIQUETTE PLASTIQUE NOIR
Label holder

Code	Dim. cm	Paquet de	€
41556	8.5 x 6 x 6	10	20.92
41558	8.5 x 6 x 8.5	10	23.87



41560 - PORTE-ÉTIQUETTE TRANSLU-PINCE P/10 17.00 €
Inclinaison réglable
Label holder with clip



PORTE-ÉTIQUETTE PLEXIGLAS "CHEVALET"
Label holder, plexiglas "easel"

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€	Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41565	6	4	10	19.03	**41568**	6.5	4.5	10	17.58
41566	8	6	10	24.05	**41569**	8	5	10	21.85
41567	10	7	10	29.33	**41570**	10	6.5	10	26.60



41564 - PORTE-ÉTIQUETTE TRANSPARENT - 3 x 4 cm P/25 11.84 €
En PVC cristal, très stable.
Label holder plastic



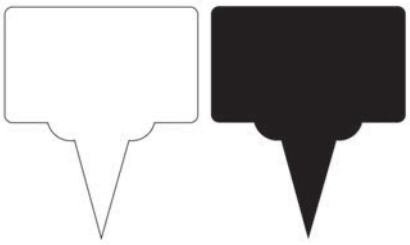
PORTE-ÉTIQUETTE PLASTIQUE 3 x 4 cm P/25
Label holder plastic

Code	Désignation	€
41561	Blanc	11.43
41562	Noir	11.36



41571 - PINCE PORTE ÉTIQUETTE ARTICULÉE P/25 43.04 €
en plastique transparent
Clear plastic articuled label holder

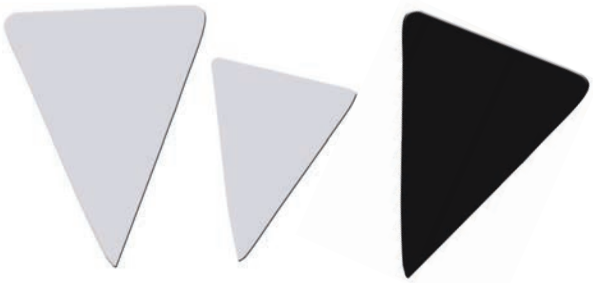
ETIQUETAGE
LABELLING



ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE **6.70 €**
Avec pique 7.5 x 4.5 cm P/10
Plastic label
41500 - BLANC
41501 - NOIR

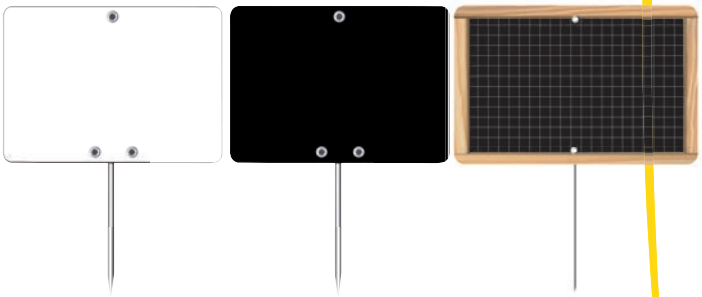


ÉTIQUETTE PLASTIQUE RECTANGLE **32.68 €**
Avec pique 5.5 x 3 cm P/100
Plastic label
41502 - BLANC
41503 - NOIR



ÉTIQUETTE TRIANGLE NEUTRE PLASTIQUE
Triangular label

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Boite de	€
41510	P.M	6	3	100	**17.71**
41511	G.M	6.5	4.5	100	**18.69**
41512	G.M Noir	6.5	4.5	100	**18.94**



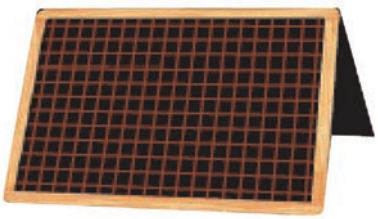
ÉTIQUETTE RECTANGLE PIQUE INOX
Rectangular label large

Code	Couleur	Long cm	Larg cm	Paquet de	€
41523	BLANC	7	5	10	**8.68**
41524	BLANC	10	7	10	**9.25**
41525	NOIR	7	5	10	**9.80**
41526	ARDOISE	7	5	10	**18.89**



ÉTIQUETTE OVALINE - 7 x 5 cm - P/10
Label

Code	Désignation	€
41572	Blanche	**16.56**
41573	Noire	**16.56**



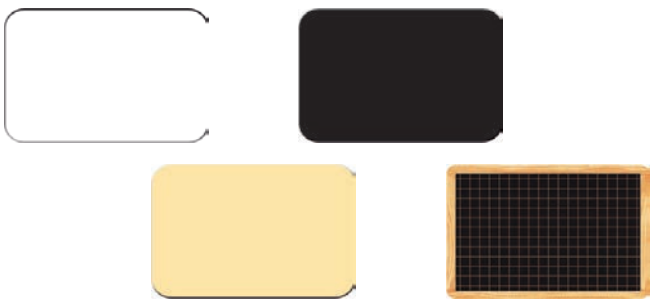
41579 - ETIQUETTE CHEVALET 'RECTO-VERSO" **16.63 €**
Ardoise 7 x 5 cm -P/10
Label



41582 - ÉTIQUETTE CHEVALET P/10 **8.33 €**
7 x 6 cm
Label



41585 - ÉTIQUETTE CHEVALET P/10 **8.37 €**
Avec inscriptions allergènes 7 x 5 cm
Label



ÉTIQUETTE - 6 x 4 cm - P/10
Label

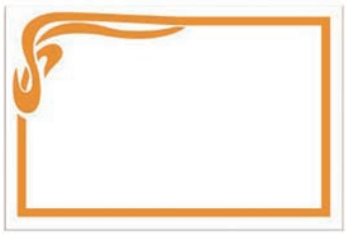
Code	Désignation	€
41580	Carte de visite blanc	**4.56**
41592	PVC - Crème	**7.28**
41593	PVC - Noir	**4.87**
41595	PVC - Ardoise	**15.58**

ETIQUETAGE
LABELLING



ÉTIQUETTE LISERÉ BORDEAUX
Label

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41620	6	4	10	7.30
41621	8	6	10	8.75
41622	10	7	10	14.60



ETIQUETTE LISERÉ
Label

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41628	6.5	4.5	10	8.03
41629	8	5	10	9.58
41630	10	6.5	10	10.45



ETIQUETTE ÉPIS
Label

Code	Long cm	Larg cm	Cond	€
41631	6.5	4.5	10	8.53
41632	8	5	10	9.80
41633	10	6.5	10	13.30



ETIQUETTE DÉCORÉE 6.5 x 4.5 cm
Label

Code	Modèle	Cond	€
41636	Viennoiserie	10	12.80
41637	Pâtisserie	10	12.80



ETIQUETTE PINGOUIN
Label

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Cond	€
41688	P.M	5	4	12	29.33
41689	G.M	8	6	12	40.78



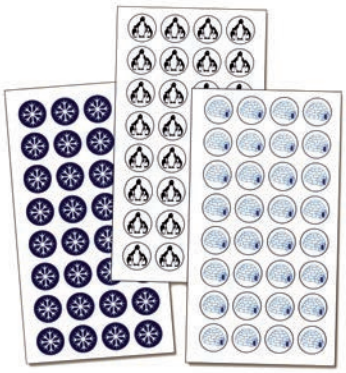
ETIQUETTE PRODUITS DÉCONGELÉS
Label

Code	Désignation	Long cm	Larg cm	Cond	€
41685	Igloo	6	4	12	35.53
41686	Pingouin	6	4	12	35.53
41687	Flocon	6	4	12	35.53



PANCARTES PRODUITS DÉCONGELÉS 20 x 15 cm
Label

Code	Désignation	€
41690	Igloo avec 60 symboles adhésifs	10.71
41691	Pingouin avec 60 symboles adhésifs	10.71
41692	Flocon avec 60 symboles adhésifs	10.71



ADHÉSIFS POUR PANCARTES PRODUITS DÉCONGELÉS
Stickers

Code	Désignation	€
41693	Pochette de 128 adhésifs Igloo	10.07
41694	Pochette de 128 adhésifs Pingouin	10.07
41695	Pochette de 128 adhésifs Flocon	10.07

ETIQUETAGE
LABELLING



41640 - ETIQUETTE CHEVALET - P/10 **14.11 €**
7 x 5 cm
Label



PANCARTE 20 x 15 cm avec fil nylon
Label

Code	Texte	€
41642	Ici dépot de pain	6.18
41643	Plus de pain	6.18



41649 - ETIQUETTE GRILLE À PAIN - P/10 **21.36 €**
15 x 5 cm
Label



PANCARTE 40 x 30 cm
Livrée avec
- une pochette de chiffres adhésifs H 18 mm
- Un feutre noir effaçable à sec.
- Un fil nylon pour suspension.

41674 - Prix du pain GM **23.08 €**
41679 - Sandwichs **23.08 €**



41678 - PANCARTE PRIX DU PAIN PM **12.13 €**
30 x 21 cm
Livrée avec :
- Un feutre noir effaçable à sec.
- Un fil nylon pour suspension.



41677 - ETIQUETTE GRILLE À PAIN P/10 **21.36 €**
15 x 5 cm



ETIQUETTE CHEVALET P/10
Label

Code	Dim cm	€
41680	6 x 4	8.54
41681	7 x 5	14.11



41682 - ETIQUETTE P/10 **6.24 €**
6 x 4 cm



41675 - PANCARTE "PRIX DU PAIN" **24.13 €**
30 x 40 cm - Fil nylon + feutre



41676 - PANCARTE "PRIX DES PAINS SPÉCIAUX" **24.13 €**
30 x 40 cm - Fil nylon + feutre

SIGNALETIQUE
SIGNAGE



41696 - PANCARTE PRÉSENCE ALLERGÈNES 27.29 €
FIL NYLON + UN FEUTRE CRAIE
60 x 45 cm



41710 - PANCARTE "OUVERT" "FERMÉ" 7.93 €
20 x 10 cm
Open Closed label



41718 - PANCARTE HORLOGE 7.92 €
22 x 15.5 cm



PANCARTE 20 x 15 cm

Code	Désignation	€ La pièce
41712	Plus de Pain	7.93
41713	Interdit aux animaux	7.93
41714	Interdit aux chiens	7.93
41715	La maison ne fait pas crédit	7.93

Autres textes sur Commande



PLAQUE PVC ALU 17 x 5 cm
Label

Code	Texte	€
41697	Privé	2.62
41698	Toilettes	2.62
41699	Interdiction de fumer	2.62



41700 - ADHÉSIF "DÉFENSE DE FUMER" P/10 14.38 €
10 x 10 cm
Adhésif transparent (à coller derrière la vitre)
No smocking label



41704 - PANCARTE "INTERDIT DE FUMER" 6.54 €
20 x 15 cm
No smocking label



41705 - PANCARTE "INTERDICTION DE FUMER ET VAPOTER" + FIL NYLON 6.54 €
21 x 15 cm
No smocking label

ETIQUETAGE
LABELING



FEUTRE CRAIE PM
Chalk marker

Code	Coloris	€ La pièce
41730	Blanc	3.98
41731	Bleu fluo	3.98
41732	Rose fluo	3.98
41733	Jaune fluo	3.98



FEUTRE CRAIE GM
Chalk marker

Code	Coloris	€ La pièce
41740	Blanc	7.15
41741	Bleu fluo	7.15
41742	Rose fluo	7.15
41743	Jaune fluo	7.15





41745 - FEUTRE CRAIE BLANC 7.21 €
Chalk marker
- Pointe fine, effaçable à l'alcool

41746 - FEUTRE CRAIE BLANC 3.48 €
Chalk marker
- Pointe fine, effaçable à l'eau



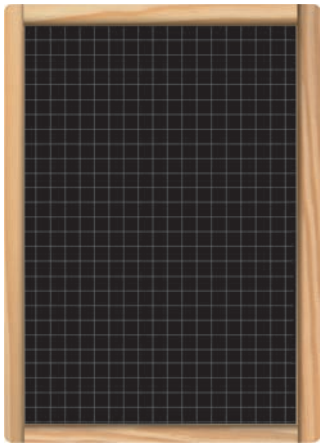
FEUTRE FLUOPLIS
Erase marker

Code	Coloris	Désignation	€ La pièce
41750	Noir	Effaçable à l'eau	2.88
41751	Bleu	Effaçable à l'eau	2.88
41752	Rouge	Effaçable à l'eau	2.88
41755	Noir	Effaçable à l'alcool	2.88



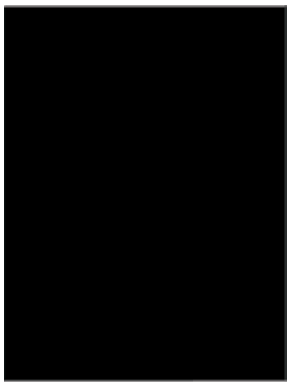
FEUTRE POINTE FINE - EFFAÇABLE À L'ALCOOL
Removable with Alcohol

Code	Coloris	€ La pièce
41760	Noir	2.82
41761	Rouge	2.82



ARDOISE NEUTRE
Blackboard

Code	Dim cm	€
41765	40 x 30	10.87
41766	60 x 40	15.65



PANNEAU NOIR - PVC EXPANSÉ 5 MM
Avec attache de fixation
Blackboard

Code	Dim. cm	€
41771	40 x 30	8.82
41772	60 x 40	13.98
41774	60 x 90	27.17



41775 - RAMASSE MONNAIE CAOUTCHOUC 14.85 €
Coin collecter



41795 - SOLUTIO N DE NETTOYAGE "EFFACILE" 5.38 €
- Nettoyant Rénovateur contact alimentaire - 200 ml
- S'applique sur toutes les surfaces lavables, particulièrement étudié pour éliminer les traces d'écriture à la craie, feutre à l'eau, etc... et dégraisser les surfaces en ardoise, en métal, en PVC.

ETIQUETAGE
LABELING



41785 - CHEVALET ALU BROSSÉ **145.68 €**

Ardoise 2 faces
Dimensions : 115 x 66 x 65 cm

- Ardoise noire mélaminé 6 mm avec 2 charnières.
- Ecriture feutre, craie conseillée.



41790 - CHEVALET BOIS **160.61 €**

Ardoise 2 faces
surface d'écriture 60 x 100 cm
Dimensions : 115 x 65 x 80 cm

- Chevalet bois exotique
- Chevalet de trottoir très stable, traité pour l'extérieur, ardoise mélaminé, écriture craie ou feutre craie, encadrement bois huilé, aspect mat satiné, ne s'écaille pas, entretien très facile avec de l'huile de teck.



41778 - BOULANGER



41779 - CHEF

FIGURINE DE TROTTOIR **430.37 €**

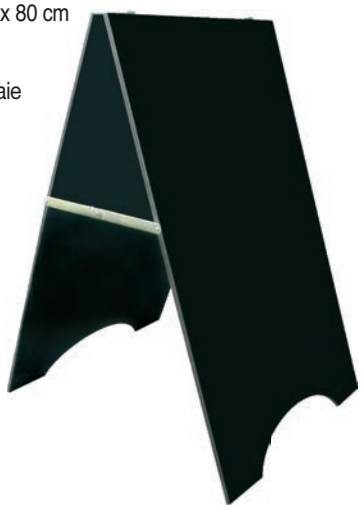
Format : 60 x 153 cm - Format ardoise : 50 x 70 cm environ

- Impression quadri + ardoisine recto/verso
- 2 profilés d'encadrement et de maintien
- Piétement mécano soudé sur ressorts, bonne résistance au vent.
- Ecriture à la craie, au feutre, au feutre craie blanc ou de couleur fluo.

41784 - CHEVALET PVC EXPANSÉ **114.33 €**

Dimensions : 58.5 x 95 x 80 cm

- Deux faces
- Ecriture feutre ou craie





41788 - INFO TROTTOIR **266.75 €**

Dimensions : 138 x 97 x 67 cm

- Panneau noir 6 mm
- Pied à ressorts noir peinture époxy
- Résiste au soleil et aux rayures
- Ecriture feutre, craie conseillée



41780 - BOULANGER



41781 - PATISSIER

BOBOSSE **296.87 €**

Format : 60 x 156 cm - Format ardoise : 57 x 103 cm environ

- Impression quadri + ardoisine recto/verso
- 2 profilés d'encadrement et de maintien
- Piétement mécano soudé sur ressorts, bonne résistance au vent.
- Ecriture à la craie, au feutre, au feutre craie blanc ou de couleur fluo.

PROTÈGES DOCUMENTS
POCKETS

- La gamme Tarifold est spécialement conçue pour la protection des documents (recettes, menus, notices, fiches techniques, procédures de nettoyage...).
- Vos documents sont accessibles et protégés dans ces pochettes en PVC antireflets lavables.
- Elle facilite l'organisation tout en respectant les normes d'hygiène (encadrement de la pochette en fil inox).
- *Tarifold the range is specially designed to protect documents (receipts, menus, manuals, data sheets...)*
- *your documents are accessible and protected in these pockets washable anti-reflective pvc;*
- *Facilitates the organization while maintening hygiene standards*



41850 - LOT DE 10 POCHETTES FORMAT A4 **61.20 €**
Couleurs Assorties
10 folding pockets assorted colours



41852 - SOCLE PUPITRE INOX SEUL **109.89 €**
Capacité : 10 - 30 pochettes (vendu sans pochettes)
Pocket holder - sold without pockets



41860 - POCHETTE ADHÉSIVE A4 P/5 **29.80 €**
Repositionnable avec fermeture par aimant
Adhesive fold P/5
Stick and re-stick with magnetic corner to close it in a click



41865 - PORTE COPIE A4 EASY WRITE P/2 **34.27 €**
Kit pocket easy write
Pochette en PVC rigide - Maintien parfait du document. Utilisation à la verticale et/ou à l'horizontale - Encoche pour stylo (non inclus)





41854 - KIT MURAL INOX TARIFOLD À VISSER **102.85 €**
comprenant :
1 support mural inox, 10 pochettes à pivots A4 assorties
Tarifold kit 10 folding pockets assorted colours, wall stand



Ensemble qui comprend les codes 41852 - 41854 et 41850



41855 - KIT MURAL "FOOD LINE" **50.95 €**
comprenant :
1 support mural PVC, 5 pochettes à pivots INOX A4 assorties
Food line kit 5 folding pockets assorted colours, wall stand



SUPPORT VISUEL PET
Visual support

Code	Désignation	Format cm	€
41870	Droit A4	21 x 29.8	**7.32**
41871	Droit A5	14.9 x 21	**5.83**
41874	Incliné A4	21 x 29.8	**7.32**
41875	Incliné A5	14.9 x 21	**5.83**

ÉTIQUETTES ADHÉSIVES
STICKY LABELS

Tous les modèles sont présentés à la taille réelle
Boite distributrice de 500 étiquettes adhésives



42805 - 10.50 €



42806 - 10.50 €



42815 - 10.50 €



42864 - 10.50 €



42817 - 11.29 €



42862 - 11.29 €



42873 - 11.29 €



42874 - 11.29 €

ÉTIQUETTES CARTONNETTES AU NOM (NON ADHÉSIVES)
NON STICKY LABELS











ÉTIQUETTES ADHÉSIVES AU NOM
STICKY LABELS











Nous consulter

BOUGIES
CANDLES





BOUGIE "FONTAINE MAGIQUE"
Candle magic fountain

Code	Désignation	Long cm	Cond	€ Le blister
43495	G.M Durée de la gerbe 75 s env.	25	6	**10.20**
43499	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	12	60	**41.51**
43500	P.M Durée de la gerbe 50 s env.	12	10	**7.50**

43501 - BLISTER DE 3 BOUGIES 3.50 €
FONTAINE MAGIQUE 12 cm
Candle magic fountain

Durée de la gerbe 50 s environ





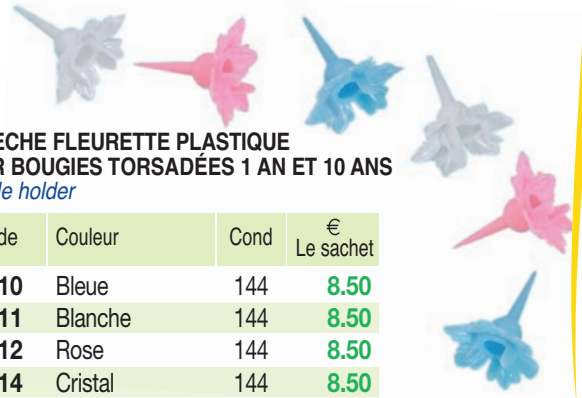
CIERGE MAGIQUE
Magic candles
Durée de la gerbe 30 s env.

Code	Haut cm	Cond	€ Le sachet
43502	18	10	**0.90**



BOUGIE FETILLANTES
Thin candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43505	Arlequin	20	20	**2.20**
43506	Blanche	20	20	**2.20**



BOBECHE FLEURETTE PLASTIQUE
POUR BOUGIES TORSADÉES 1 AN ET 10 ANS
Candle holder

Code	Couleur	Cond	€ Le sachet
43510	Bleue	144	**8.50**
43511	Blanche	144	**8.50**
43512	Rose	144	**8.50**
43514	Cristal	144	**8.50**



BOUGIE TORSADÉE 1 AN
Small twisted candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43520	Bleue	5.5	100	**8.90**
43521	Blanche	5.5	100	**8.90**
43522	Rose	5.5	100	**8.90**
43523	Assortie (bleue blanche rose)	5.5	100	**8.90**
43524	Assortie pastel	5.5	100	**8.90**



BOUGIE TORSADÉE 10 ANS
Big twisted candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43526	Bleue	7.5	48	**9.25**
43527	Blanche	7.5	48	**9.25**
43528	Rose	7.5	48	**9.25**
43529	Assortie	7.5	48	**9.25**



BOUGIE 1 AN BICOLORE
Small bicolor candles

Code	Désignation	Haut cm	Cond	€ La boite
43530	Bleue	6	144	**8.51**
43531	Blanche	6	144	**8.51**
43532	Rose	6	144	**8.51**



BOUGIE 10 ANS - BICOLORE
Big bicolor candles

Code	Couleur	Haut cm	Cond	€ La boite
43533	Blanche	6	100	**10.56**
43534	Assortie	8	144	**17.08**



BOBECHE PLASTIQUE HT 1 CM
POUR BOUGIE 1 AN ET 10 ANS - BICOLORE
Candle holder bicolor

Code	Couleur	Cond	€ La boite
43535	Bleue	144	**6.63**
43537	Rose	144	**6.63**
43538	Assorties	144	**6.63**

BOUGIES
CANDLES



BOUGIE AVEC SUPPORT CHIFFRES DORÉS - h 7 cm - P/10 **7.85 €**
Gold number candles

Code	Désignation	Code	Désignation
43540	N°0	**43545**	N°5
43541	N°1	**43546**	N°6
43542	N°2	**43547**	N°7
43543	N°3	**43548**	N°8
43544	N°4	**43549**	N°9



BOUGIE "COEUR" - h 6.5 cm - P/10 **7.11 €**
Candle with heart bases
10 socles coeur or, 10 chiffres or et 10 bougies blanches

Code	Désignation	Code	Désignation
43580	N°0	**43585**	N°5
43581	N°1	**43586**	N°6
43582	N°2	**43587**	N°7
43583	N°3	**43588**	N°8
43584	N°4	**43589**	N°9

43591 - BOUGIE SEULE h 6.5 cm P/100 **7.51 €**
Candle alone



43593 - COFFRET BOUGIE "COEUR" **104.20 €**
Set candle with heart bases
100 socles coeur or, 100 bougies blanches et 10 chiffres or de 0 à 9



BOUGIE CHIFFRE "LISERÉ OR" - h 6.5 cm - P/12 **25.20 €**
Number candles with gold outlined number

Code	Désignation	Code	Désignation
43610	N°0	**43615**	N°5
43611	N°1	**43616**	N°6
43612	N°2	**43617**	N°7
43613	N°3	**43618**	N°8
43614	N°4	**43619**	N°9



BOUGIE NUMÉROTÉE, CHIFFRE ROUGE - h 9 cm - P/5 **6.95 €**
Number candles with gold outlined number

Code	Désignation	Code	Désignation
43640	N°0	**43645**	N°5
43641	N°1	**43646**	N°6
43642	N°2	**43647**	N°7
43643	N°3	**43648**	N°8
43644	N°4	**43649**	N°9



43650 - SUPPORT ROUGE P/50 **13.50 €**
50 candle holder for candle with red number
Pour bougie 43640 à 43649

BOUGIES
CANDLES



BOUGIE CHIFFRE - P/1 1.35 €
Number candles with base
h bougie 6.5 cm + 1 cm de socle

Code	Désignation	Code	Désignation
43730	N°0	43735	N°5
43731	N°1	43736	N°6
43732	N°2	43737	N°7
43733	N°3	43738	N°8
43734	N°4	43739	N°9



43725 - DÉCORS ANNIVERSAIRE 1.80 €



43726 - BOUGIE "JOYEUX ANNIVERSAIRE" 2.30 €



5 couleurs assorties



BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE - h 4.5 cm - P/25 19.60 €
Avec support plastique sous blister
Number candles with base

Code	Désignation	Code	Désignation
43740	N°0	43745	N°5
43741	N°1	43746	N°6
43742	N°2	43747	N°7
43743	N°3	43748	N°8
43744	N°4	43749	N°9

BOUGIE CHIFFRE PAILLETTÉE GÉANTES - h 11 cm - P/5 13.62 €
Avec support plastique sous blister
Number candles with base

Code	Désignation	Code	Désignation
43750	N°0	43755	N°5
43751	N°1	43756	N°6
43752	N°2	43757	N°7
43753	N°3	43758	N°8
43754	N°4	43759	N°9

SUJETS NAISSANCE
BIRTH



BERCEAU COQUILLE - 10 cm

Code	Coloris	Cond	€ La boite
44505	Bleu	6	24.73
44506	Rose	6	24.73



BÉBÉ DODO - 14 cm

Code	Coloris	Cond	€ La pièce
44525	Bleu	1	11.22
44526	Rose	1	11.22



BÉBÉ CALIN - 6 cm

Code	Coloris	Cond	€ La boite
44540	Bleu	1	9.52
44541	Rose	1	9.52



BÉBÉ BIBERON - 17 cm

Code	Coloris	Cond	€ La pièce
44581	Rose	1	8.16



CIGOGNE PORTE BÉBÉ PM - 7 cm

Code	Couleur	Cond	€ la pièce
44612	Bleu	1	3.30
44613	Rose	1	3.30



BÉBÉ PM - 7.5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44616	Bleu	4	11.06
44617	Rose	4	11.06



BÉBÉ COURONNE - 5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44626	Bleu	6	15.95
44627	Rose	6	15.95



44650 - LICORNE - 13 x 10 cm 15.29 €
Boite de 2 assorties



SUJETS NAISSANCE
BIRTH



44628 - BÉBÉ ROSE - 6 cm **44.44 €**
6 modèles assortis - Boite de 12



44629 - BÉBÉ BLEU - 6 cm **44.44 €**
6 modèles assortis - Boite de 12



BÉBÉ ASSIS - 6.5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44630	Bleu	6	**18.00**
44631	Rose	6	**18.00**



BÉBÉ DEBOUT - 9 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44632	Bleu	4	**16.12**
44633	Rose	4	**16.12**



BÉBÉ OREILLER - 8.8 x 5.3 x h 6 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44637	Bleu	4	**17.70**
44638	Rose	4	**17.70**



BÉBÉ JEUX - 4.6 x 3.5 x h 7.7 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44639	Bleu	8	**28.00**
44640	Rose	8	**28.00**



BÉBÉ GALIPETTE - 4.8 x 3 x h 5 cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44641	Bleu	12	**40.80**
44642	Rose	12	**40.80**



BÉBÉ BOITE ROSE - 10cm

Code	Couleur	Cond	€ la boite
44635	Bleu	4	**40.30**
44636	Rose	4	**40.30**

SUJETS COMMUNION

COMMUNION



COMMUNIANT Décor luxe sur tige

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boite
44687	Garçon	11.5	12	**19.50**
44688	Fille	11.5	12	**19.50**



COMMUNIANT Décor luxe sur socle avec tulle

Code	Désignation	Haut cm	Cond.	€ La boite
44690	Garçon	9,5	6	**21.90**
44691	Fille	9,5	6	**21.90**



COMMUNIANT - 10 cm

Code	Désignation	Cond	€ La boite
44712	Garçon	4	**14.55**
44713	Fille	4	**14.55**



COMMUNIANT - 15.5 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44742	Garçon	4	**35.20**
44743	Fille	4	**35.20**



COMMUNIANT - 16 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
44744	Garçon	4	**38.48**
44745	Fille	4	**38.48**



COMMUNIANT - 8 cm

Code	Désignation	Cond	€ La boite
44746	Garçon	4	**20.00**
44747	Fille	4	**20.00**

SUJETS MARIAGE
WEDDING

Sujets vendus à l'unité, composez votre couple de mariés
Item sold by unit, make your couple



45001 - HOMME SEUL 5.48 €
Man



45002 - FEMME SEULE 5.48 €
Woman

Hauteur / *Heigt*
15 cm



45003 - HOMME SEUL 5.48 €
Man



45004 - FEMME SEULE 5.48 €
Woman



45005 - HOMME SEUL 5.48 €
Man

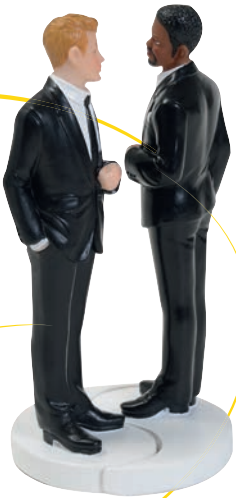


45006 - FEMME SEULE 5.48 €
Woman



45005 + 45004

Exemples



45001 + 45005



45016 - HYMEN DIANA 11.85 €
13.5 cm



45017- HYMEN JADE 8.25 €
12.5 cm

SUJETS MARIAGE
WEDDING



45020 - HYMEN VÉRONIQUE - 8 cm **4.92 €**
Avec voile sur socle et tige



45100 - HYMEN EDITH - 11 cm **18.67 €**



45038 - HYMEN NADÈGE - 12 cm **6.27 €**



45107 - COUPLE MIXTE - 18 cm **18.65 €**
La boite de 2



45039 - HYMEN VOGUE 3 MODÈLES ASSORTIS **16.55 €**
12 cm - la boite de 3



45109 - COUPLE "LES PIEDS DANS L'EAU" - 14.5 cm **10.86 €**



45093 - HYMEN CARINE - 15 cm **17.35 €**
La boite de 2



45110 - COUPLE HUMORISTIQUE - 14 cm **28.92 €**
La boite de 2 modèles assortis

SUJETS MARIAGE
WEDDING



45117 - HYMEN ADELINE - 13 cm **7.70 €**



45130 - HYMEN CHEVAL - 20 cm **18.01 €**



45119 - HYMEN CHARLOTTE - 15 cm **10.57 €**



45136 - HYMEN ORIENTAL **15.18 €**
14.5 cm





45120 - HYMEN VÉLO - 11.5 x 13 cm **16.12 €**
La boite de 2 modèles assortis



45137 - HYMEN TOUR EIFFEL - 18 x 13 cm **7.15 €**





45123 - HYMEN ALEXANDRA - 17.5 cm **25.95 €**
La boite de 2 modèles assortis



45138 - HYMEN CADRE - 18 cm **11.22 €**

SUJETS MARIAGE
WEDDING



45139 - HYMEN ALICE - 18 cm 17.78 €





HYMEN BÉBÉ - 17 cm

Code	Couleur	€
45150	Bleu	19.00
45151	Rose	19.00



45180 - HYMEN 25 ANS DE MARIAGE - 19 cm 15.13 €



45182 - HYMEN SELFIE 50 ANS - 12 cm 9.33 €



45190 - HYMEN MADELEINE - 16 cm 19.05 €
La boite de 2 modèles assortis



ANNIVERSAIRE DE MARIAGE SUR SOCLE DOUBLE - 7.5 cm

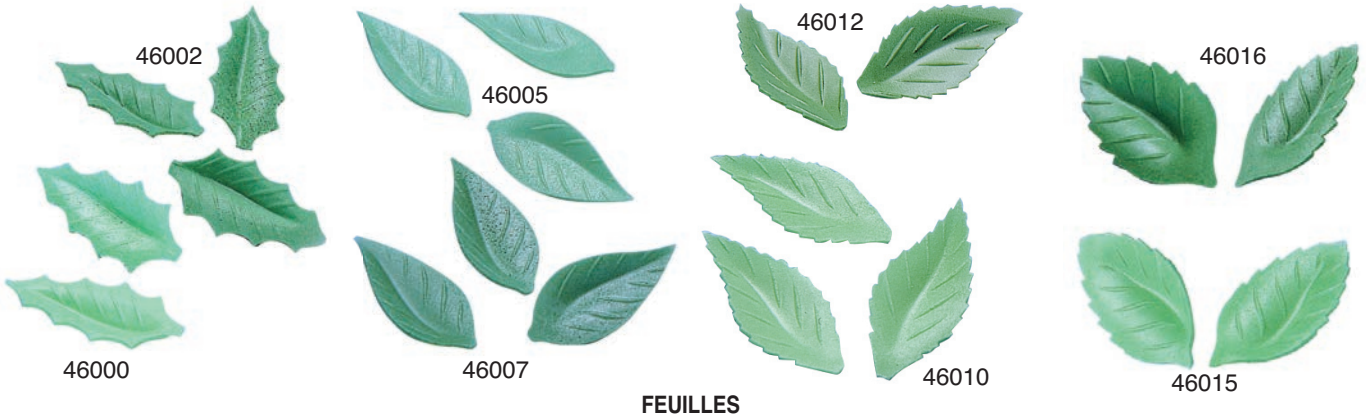
Code	Désignation	Cond	€ la boite
45203	25 ans Argent	1	7.27
45204	50 ans Or	1	7.27



ANNIVERSAIRE DE MARIAGE - 14 cm

Code	Désignation	Cond	€ la boite
45206	25 ans Argent	1	6.92
45207	50 ans Or	1	6.92

DÉCORS AZYME MF
MF WAFER DECORATION



FEUILLES

Code	Désignation		Long cm	Cond	€ Le sachet
46000	HOUX	Vert clair	4.5	500	**8.25**
46002	HOUX	Vert foncé	4.5	500	**8.25**
46005	LISERON	Vert clair	3.8	500	**5.70**
46007	LISERON	Vert foncé	3.8	500	**5.70**

Code	Désignation		Long cm	Cond	€ Le sachet
46010	ROSE	Vert clair	3.8	500	**5.70**
46012	ROSE	Vert foncé	3.8	500	**5.70**
46015	ROSE G.M.	Vert clair	4.7	350	**5.70**
46016	ROSE G.M.	Vert foncé	4.7	350	**5.70**



ROSE PM, Ø 3 cm, Boite de 72 **11.42 €**

Code	Désignation
46025	BLANCHE
46026	ROSE
46027	JAUNE

Code	Désignation
46028	ROUGE
46029	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46030	BLEUE



46041 - ROSE PM ASSORTIE AÉROGRAPHE **13.22 €**
Ø 3 cm, Boite de 72 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



ROSE MM, Ø 4 cm, Boite de 72 **13.37 €**

Code	Désignation
46045	BLANCHE
46046	ROSE
46047	JAUNE

Code	Désignation
46048	ROUGE
46049	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46050	BLEUE



46061 - ROSE MM ASSORTIE AÉROGRAPHE **15.75 €**
Ø 4 cm, Boite de 72 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



ROSE GM Ø 5 cm - Bte de 36 **13.37 €**

Code	Désignation
46071	BLANCHE
46072	ROSE
46073	JAUNE

Code	Désignation
46074	ROUGE
46075	ASSORTIE (Blanche, Rouge, Rose)
46076	BLEUE



46087 - ROSE GM AÉROGRAPHE ASSORTIE **15.75 €**
Ø 5 cm - Boite de 36 (Jaune, Bleu, Rose, Orange)



46090 - ROSE MINI COROLLE VIVE **15.13 €**
Ø 5 cm - Boite de 80



46092 - ROSE MINI COROLLE TENDRE **15.13 €**
Ø 5 cm - Boite de 80

DÉCORS AZYME MF
WAFER DECORATION



46093 - JONQUILLE JAUNE 8.53 €
Ø 4.5 cm - Boite de 28



46094 - MARGUERITTE ASSORTIE 11.49 €
Ø 4.5 cm - Boite de 100



46097 - VIOLETTE 11.26 €
Ø 3.3 cm - Boite de 72



46098 - VIOLETTE CRISTALLISÉE 15.97 €
Ø 2 cm - Boite de 100



46122 - ROSE MARIE PM ASSORTIE 14.86 €
(BLANCHE, ROUGE, ROSE)
Ø 4 cm - Boite de 80



46124 - ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE ASSORTIE 16.94 €
Ø 4 cm - Boite de 80 (JAUNE, BLEUE, ROSE, ORANGE)



46125 - ROSE MARIE PM AÉROGRAPHE 5.71 €
COULEUR CHOCOLAT
Ø 4 cm - Boite de 25



46126 - ROSE MARIE MM ASSORTIE 24.63 €
(BLANCHE, ROUGE, ROSE)
Ø 5 cm - Boite de 60



46127 - ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE 25.18 €
ASSORTIE (JAUNE, BLEUE, ROSE, ORANGE)
Ø 5 cm - Boite de 60



46128 - ROSE MARIE MM AÉROGRAPHE 9.10 €
COULEUR CHOCOLAT
Ø 5 cm - Boite de 20



46133 - BOUTON DE ROSE ASSORTI 7.87 €
Ø 3,3 cm - Boite de 50



46135 - PETITE FLEUR ASSORTIE 11.07 €
Ø 2,5 cm - Boite de 100

DÉCORS AZYME MF
WAFER DECORATION

NOUVEAUTÉS



46106 - FLEUR DAISY ASSORTIE — 8.65 €
Ø 4 cm - Boite de 100



46111 - FLEUR CANDY ASSORTIE — 9.31 €
Ø 5.5 cm - Boite de 35



46107 - FLEUR ISA ASSORTIE — 12.00 €
Ø 4.5 cm - Boite de 50



46112 - FLEUR CAMÉLIA ASSORTIE — 18.68 €
Ø 5.8 cm - Boite de 35



46108 - FLEUR POMPON ASSORTIE — 17.64 €
Ø 4.5 cm - Boite de 35



46113 - FLEUR NYMPHÉA ASSORTIE — 9.31 €
Ø 6 cm - Boite de 35



46109 - FLEUR SPRING ASSORTIE — 13.72 €
Ø 4 cm - Boite de 50



46114 - FLEUR MAÉVA ASSORTIE — 16.66 €
Ø 6.5 cm - Boite de 35



46110 - FLEUR SUMMER ASSORTIE — 11.76 €
Ø 5 cm - Boite de 35



46115 - PAPILLON ASSORTI — 17.28 €
Dim. : 3.6 x 3 cm - Boite de 80

DÉCORS AZYME MF
WAFER DECORATION



46137 - FLEUR BALI ASSORTIE 7.00 €
Ø 4,5 cm - Boite de 35



46140 - CORBEILLE 3 ROSES 12.11 €
Ø 9 cm - Boite de 5



46119 - CHALETS ASSORTIS - 2.7 x 4 cm - P/70 25.68 €
3 modèles



BANDEROLE DÉCORÉE - 9.4 x 3.2 cm

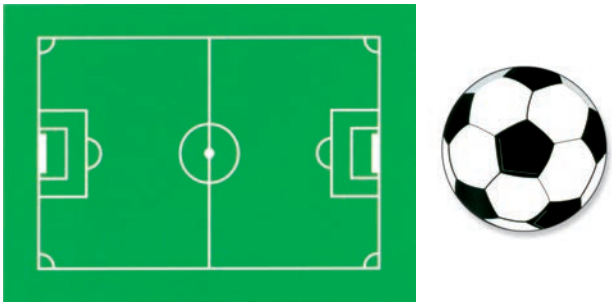
Code	Désignation	Cond	€ Le sachet
46153	Bonne Fête Maman	24	7.24
46159	Joyeuses Fêtes	24	7.24
46162	Joyeux Noël	24	7.24
46164	St Valentin	24	7.24



46161 - BANDEROLE "Joyeux Anniversaire" - P/24 5.05 €
9.4 x 3.2 cm



46177 - PLAQUETTE "Joyeux Anniversaire" 8.72 €
10.5 x 4.5 cm - P/24



46190 - TERRAIN DE FOOTBALL P/12 22.98 €
30 x 20 cm

46191 - BALLON DE FOOTBALL P/50 9.27 €
Ø 4 cm - Aromatisé Vanille



FORMAT AZYME POUR CALISSONS ET NOUGATS
Wafer sheets for calissons and nougats

Code	Modèle	Long cm	Larg cm	Cond	€ Le sachet
46210	Neutre lisse *Smoothed sheets*	32	23	25	25.68
46211	Spécial nougat strié *Ridged sheets*	32	23	50	41.69
46212	Neutre lisse *Smoothed sheets*	60	40	25	56.43
46213	Spécial nougat strié *Ridged sheets*	60	40	50	80.57

DÉCORS SUCRE TIRÉ
SUGAR DECORATION

Fabrication artisanale

BOÎTE PLASTIQUE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT



46600 - 24 ROSES ASSORTIES + 48 FEUILLES **63.38 €**



46602 - 24 ROSES MINIS ASSORTIES + 48 FEUILLES **52.29 €**



46609 - 22 LISERONS + 44 FEUILLES **42.11 €**



46606 - 24 FLEURS DE POMMIER + 48 FEUILLES **63.38 €**



46608 - 24 COQUELICOTS + 48 FEUILLES **63.38 €**



46612 - 48 BRINS DE MUGUET **40.18 €**



46610 - 22 JONQUILLES + 44 FEUILLES **63.38 €**



46611 - 18 ARUMS AVEC FEUILLES COLLÉES **42.16 €**



46619 - BOUQUET EXOTIQUE 20 FLEURS ASSORTIES **57.87 €**



46615 - RUBAN 24 COQUES + 6 TERMINAISONS **59.62 €**



46618 - BOUQUET FLORAL 18 FLEURS + 30 FEUILLES **46.62 €**



46620 - 18 FLEURS "FÊTES BLANCHES" **45.86 €**



- **SUCRA PIÈCES**
  100% sucre et glucose.
- Sucre liquide prêt à cuire pour nougatines, croquembouches, sucres cuits, coulis, tirés, soufflés.
- Une résistance à l'humidité multipliée par quatre.

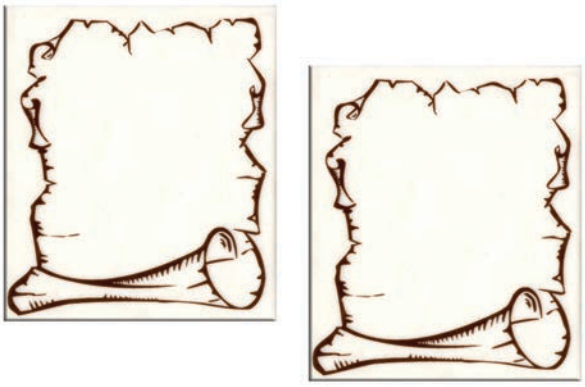
46625 - Pot de 1.5 kg **16.10 €**
46626 - Pot de 6 kg **59.62 €**



- **ISOMALT**
  Mise en oeuvre immédiate pour la réalisation de déco en sucre (tiré, coulé filé, soufflé)
- Meilleure stabilité à l'humidité

46627 - DÉCOR'SUC - Pot de 1 kg **11.52 €**
46628 - DÉCOR'SUC - Pot de 5 kg **49.31 €**

DÉCORS MASSE DE SUCRE
SUGAR DECORATIONS



46890 - **PLAQUETTE PARCHEMIN** **16.53 €**
120 x 90 mm, boite de 15



46891 - **PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **15.87 €**
113 x 30 mm, boite de 36



46892 - **PLAQUETTE OVALE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **29.07 €**
60 x 40 mm, boite de 70



46893 - **PLAQUETTE CARRÉE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **21.47 €**
50 x 50 mm, boite de 60



46894 - **PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **17.41 €**
92 x 37 mm, boite de 60



46895 - **PLAQUETTE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **10.04 €**
85 x 33 mm, boite de 24



46897 - **DISQUE JOYEUX ANNIVERSAIRE** **15.00 €**
Ø 90 mm, boite de 12

DÉCORS SUCRE
SUGAR DECORATION



46945 - **VIOLETTES** **19.80 €**
Ø 25 mm, boite de 200



46953 - **MYOSOTIS ASSORTIS GM** **20.50 €**
Ø 20 mm, boite de 200



46955 - **MYOSOTIS ASSORTIS PM** **26.60 €**
Ø 15 mm, boite de 500



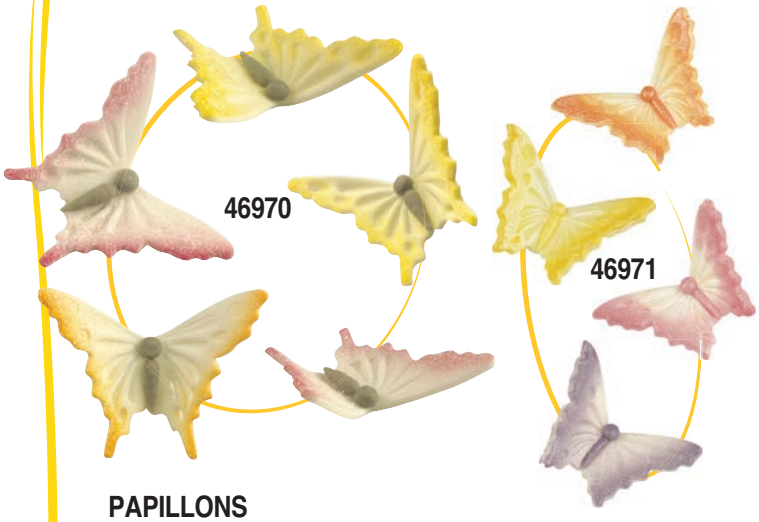
46958 - **FLEURS ASSORTIES** **22.50 €**
Ø 21 mm, boite de 120



46960 - **PETITES FLEURS ASSORTIES** **49.42 €**
Ø 13 mm, boite de 540



GRANDE FLEURS **Ø 40 mm**
46966 - **Rose,** Boite de 60 **18.40 €**
46967 - **Jaune,** Boite de 60 **18.40 €**



PAPILLONS
46970 - **GM,** 57 x 42 x h 17 mm, boite de 24 **14.54 €**
46971 - **PM,** 38 x 27 x h12 mm, boite de 48 **22.50 €**



46980 - **FEUILLES COURBES** **20.63 €**
30 x 20 mm, boite de 150

DÉCORS PÂTE D'AMANDE
ALMOND PASTE DECORATION



46902 - **FEUILLE PLATE** **26.55 €**
4 cm - P/200
Flat leaves



46912 - **ROSES ASSORTIES** **23.21€**
Ø 4 cm - P/35



46916 - **ROSES ROUGES** **24.98 €**
Ø 4 cm - P/35



46903 - **FEUILLE INCURVÉE** **26.55 €**
4 cm - P/200
Curved leaves



46913 - **ROSES BLANCHES** **23.21 €**
Ø 4 cm - P/35



46925 - **ROSES AÉROGRAPHE ASSORTIES**
Ø 4 cm - P/35 **28.14 €**



46914 - **ROSES ROSES** **23.21 €**
Ø 4 cm - P/35



46926 - **BOUTONS DE ROSES ASSORTIS** **25.49 €**
Ø 3 cm - P/35



46928 - **ROSES MINI ASSORTIES** **24.13 €**
Ø 3.5 cm - P/35

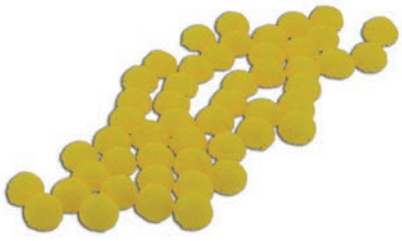
DÉCORS SUCRE
SUGAR DECORATION



47004 - **BOULE DE HOUX 1kg** **31.85 €**



47007 - **VIOLETTES CRISTALISÉES 1kg** **97.79 €**
47010 - **PÉTALES DE VIOLETTES 1kg** **99.15 €**



47005 - **BOULE DE MIMOSA 1kg** **31.85 €**



47015 - **TERRAIN DE FOOT MASSE DE SUCRE P/10** **31.00 €**
29 x 19 cm

DÉCORS FLEURS
FLOWER DECORATIONS

Fabrication artisanale - Comestible - En sucre



ROSE MOYENNE 3.5 cm, boite de 15 11.15 €

Code	Couleur
47020	Pêche
47021	Rose
47022	Blanc



ROSE NUANCÉE 5 cm, boite de 5 4.87 €

Code	Couleur
47026	Jaune
47027	Pêche
47028	Rose



GRANDE ROSE 6 cm, boite de 3 5.16 €

Code	Couleur
47030	Pêche
47031	Blanc
47032	Bordeaux



FLEUR PERLÉE

Code	Ø cm	€ La pièce
47033	9	6.84
47034	11	10.50



ROSE

Code	Ø cm	€ La pièce
47035	6	5.02
47036	8	7.44



ROSE FRISÉE 7 cm, la pièce 4.87 €

Code	Couleur
47040	Blanche nacrée
47041	Rose



FLEURS DE LYS 9 cm, la pièce 5.54 €

Code	Couleur
47045	Orange
47046	Rose



47048 - ORCHIDÉE 5 cm, la pièce 6.83 €

DÉCORS FLEURS PASTILLAGE
FLOWER DECORATIONS



47201 - PLATEAU DE 20 BOUQUETS ASSORTIS - Ht 9 cm **94.75 €**

Bouquets 10 cm vendu à l'unité **6.30 €**



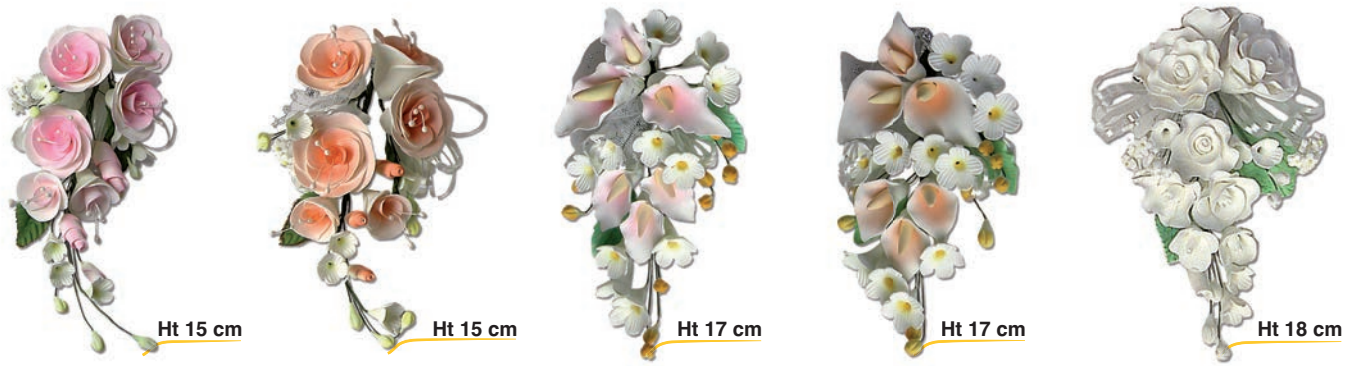
47203 47204 47205 47206

Bouquets 16 cm vendu à l'unité **10.75 €**



47207 47208 47209

Bouquets vendu à l'unité **11.15 €**



47210 47211 47212 47213 47214

DÉCORS
DECORATIONS



FRISURE DE CALAGE - Paquet de 1 kg
Frizzing plastic

47806 - VERT 21.83 €
47807 - BLANC 13.55 €
47808 - JAUNE 15.80 €

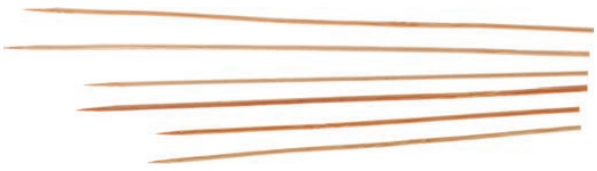


FRISURE PAPIER CONTACT ALIMENTAIRE 32.22 €
Paper food contact
Sachet de 1 Kg

47810 - VERT
47811 - ORANGE
47812 - BLANC
47813 - JAUNE
47814 - ROUGE



47850 - CAPSULES DESHYDRATANTES 31/12 52.50 €
Dehydrating capsules
En polypropylène translucide garnies de Gel de silice orange
La boîte de 100



BROCHETTE BAMBOU
Skewer

Code	Long cm	Cond	€
48030	20	200	1.94
48031	30	200	2.30
48032	25	200	2.00





Code	Désignation	Cond	€
48000	Hatelet blanc sans faveur	100	23.65
48002	Hatelet couleur sans faveur	100	24.18





Code	Désignation	Cond	€
48004	Hatelet géant	50	40.94
48005	Hatelet bouquet	50	31.07



PAPILLOTES
Curls

Code	Désignation	Ø cm	Cond	€
48010	Agneau	1	100	23.19
48011	Poulet	1.4	100	23.06
48012	Veau	1.7	100	25.46
48013	Gigot	2.4	50	36.44
48014	Côte de boeuf	3	48	37.56



PIQUE BOIS
Picks

Code	Désignation	Long cm	Cond	€
48034	1 pointe Ø 0.3	6.8	1000	4.43
48035	2 pointes	8	1000	5.30

DÉCORS
DECORATIONS



DRAPEAUX - 7 cm - P/144
Paper flag

Code	Désignation	€
48110	Français	**2.98**
48111	Assortis	**2.98**



DRAPEAUX IDENTITAIRES - 7 cm - P/144
Paper flag

Code	Désignation	€
48114	Corse	**2.98**
48115	Bretagne	**2.98**
48116	Pays basque	**2.98**



48118 - FONTAINE MAGIQUE - 15 cm P/144 **12.60 €**
Fontain



PALMIER TRICOLORE
Palm tree

Code	h cm	Couleur	Cond	€
48128	16	Assortis	200	**19.56**
48129	20	Bleu-Blanc-Rouge	250	**37.17**



48130 - PALMIER BI-COLORE - 16 cm P/250 **24.37 €**
Palm tree



48131 - PALMIER - 10 cm P/100 **5.75 €**
Palm tree



48132 - ÉVENTAIL SOLEIL - Ø 7 cm - Boite de 144 **11.47 €**
Fan paper



48136 - OMBRELLE PAPIER - 9 cm P/144 **10.87 €**
Articulated parasol

DÉCORS
DECORATIONS



48150 - 6 JOUEURS DE FOOTBALL + 2 CAGES h 5 cm **4.77 €**



EQUIPE DE FOOTBALL - 11 JOUEURS + 2 CAGES HAUTEUR 4.5 CM

48151 - Blanc / Bleu **6.40 €**

48152 - Rouge **6.40 €**



48156 - 6 JOUEURS DE RUGBY + POTEAUX **8.80 €**

Joueurs h 6 cm - Poteaux h 15 cm



47700 - BRIN DE MUGUET PLASTIQUE **12.70 €**

Plastic lilly of the valley

1 feuille, 5 clochettes - Long. 9 cm

La boîte de 100 pièces



48140 - LA PALMERAIE **57.60 €**

Palm tree paper

Boîte de 144 - h 7 cm



70428 - FLÛTE À CHAMPAGNE SUR PIQUE

Champagne flute on spade

Boîte de 72 - h 5.5 cm

Autres Décors sur Tarifs de Noël & Pâques



70430 - BOUTEILLE DE CHAMPAGNE

Champagne bottle

Boîte de 72 - h 5.4 cm



70426 - CHAPEAU BOUTEILLE

Hat bottle

Boîte de 72 - h 3.5 cm

LIBRAIRIE
BOOKS



49501 - LE GRAND LIVRE DE LA BOULANGERIE **42.65 €**

Référence pour tous les professionnels du secteur, Le Grand Livre de la Boulangerie est le nouvel outil indispensable du boulanger, qui propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaillé,formateurs à l'École hôtelière de Lausanne.

Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale.

Un livre écrit par des pros pour les pros, qui présente une boulangerie de qualité, dynamique et diversifiée. *244 pages*

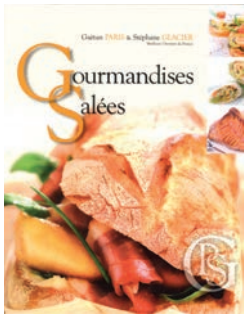


49504 - PAIN AUTOUR DU MONDE **14.22 €**

Ce premier livre des Ambassadeurs du Pain présente une vingtaine de recettes proposées chacune par un membre de l'association, sous l'égide de son président Dominique Planchot.

Pains (flûte aux noix de Hirokazu Kurata, pain d'orge de Moussa Bougaila ou encore pain à la grecque de Guido Devillé), mais aussi viennoiseries (panetonne de Piergiorgio Giorilli, Kouglof alsacien par Jean-Marc Moinel ou triple couronne de Peter Yuen) ou encore recettes à base de pain (soupe de pain par François Pozzoli)...

Le pain, symbole du partage, trouve ici une très belle expression par des professionnels passionnés et qui plaira aussi aux amateurs et gourmands. *Bilingue français/anglais*



49519 - GOURMANDISES SALÉES **71.09 €**

Gaëtan PARIS, "Meilleur Ouvrier de France Boulanger", formateur et conseiller technique en boulangerie et Stéphane GLACIER, "Meilleur Ouvrier de France Pâtissier", vous proposent ce tout nouvel ouvrage "Gourmandises Salées", consacré à l'activité déjeuner du Boulanger-Pâtissier. Sandwichs, tartines, cakes salés, salades et autres idées gourmandes, feront le régal de vos clients.



49661 - PASSION & TRADITION BOULANGÈRES **85.31 €**

Auteur Ludovic Richard, Meilleur Ouvrier de France 2000

Dernier ouvrage des éditions Bellouet Conseil

A travers ce livre vous découvrirez des recettes de pains, de viennoiseries, de produits salés mais aussi de produits de la région d'origine de l'auteur la Bretagne. Des produits souvent simples et rationnels réalisables pour la plupart au quotidien...

300 pages Français/Anglais



49515 - VIENNOISERIES ET GOUTERS "L'ART DU FAIT MAISON" **69.75 €**

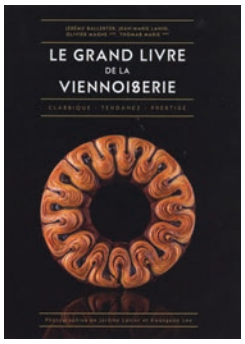
de Gaetan Paris MOF Boulanger
Ce livre vous permettra de diversifier l'offre petit déjeuner, du gouter mais aussi du dessert de Formule. Format 23 x 28 cm.

270 pages Français / Anglais



49524 - APPRENEZ L'ART DE LA VIENNOISERIE ET FESTIVAL DE TARTES **71.89 €**

De G.J Bellouet, G.Paris, J.M Perruchon : 3 Meilleurs Ouvriers de France symboles de l'excellence partagent aujourd'hui leur savoir faire sur ce thème. Cet ouvrage transmet des recettes précieuses pour réaliser d'excellentes viennoiseries et tartes. *Bilingue français/anglais*



49656 - LE GRAND LIVRE DE LA VIENNOISERIE **46.45 €**

Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Olivier Magne et 3 autres experts de la boulangerie / pâtisserie proposent Le Grand Livre de la Viennoiserie. Un outil indispensable pour les professionnels.

A travers 80 recettes, dont certaines sont présentées en pas à pas illustrés, Olivier Magne (MOF), originaire du Cantal (Vallée de Mandailles), Thomas Marie (MOF), Jean-Marie Lanio et Jérémy Ballester transmettent leurs connaissances pour faire de vous les prochaines stars de la viennoiserie. *279 pages*



49525 - PLAISIRS GOURMANDS CHOCOLATS ET CAKES **85.31 €**

L'historique du Chocolat, les Techniques Chocolat, les Montages de Pâques, les Centres de Table, les Pièces Artistiques en Chocolat, les Cakes et Gâteaux de Voyage, les Goûters...

Pour tous les professionnels avertis ce livre de 350 pages, grande qualité vous offre de multiples recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas de montage. *Bilingue Français/Anglais*



49529 - PÂTISSERIES ET GOURMANDISES TENDANCES ET TRADITIONS **71.09 €**

De Stéphane Glacier MOF pâtissier

Vous trouverez dans ce livre les nouvelles et dernières recettes de Stéphane Glacier

Pâte à choux, tartes et tartelettes, entremets et petits gâteaux, gâteaux secs et moelleux.

Format 20.5 x 26.7 cm
250 pages Français / Anglais

LIBRAIRIE
BOOKS

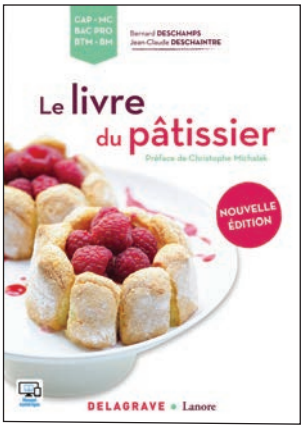


49532 - PETITS GÂTEAUX, TARTES ET ENTREMETS AU FIL DES SAISONS **71.09 €**

C'est au tour des petits gâteaux, des tartes et des entremets d'être visités ou revisités par les auteurs. Toujours dans un esprit commercial et avec la logique de l'artisanat de haut de gamme, ce livre vous apportera de nouvelles idées et matière à renouveller et diversifier vos gammes en boutique.

Auteurs : Stéphanie Glacier (MOF Pâtissier) et Jérôme Le Teuff

Nombre de pages : 272
Texte Français et Anglais



49537 - LE LIVRE DU PÂTISSIER **37.82 €**

De B. Deschamps et J.C Deschaintre, nouvelle édition entièrement repensée et enrichie des dernières données technologiques et législatives, notamment concernant le domaine de l'hygiène et répond aux exigences des référentiels d'examens : CAP/ BEP/ BP.

Format : 21 x 29.7 cm - 384 pages



49612 - TARTES ET GÂTEAUX DE VOYAGE **61.62 €**

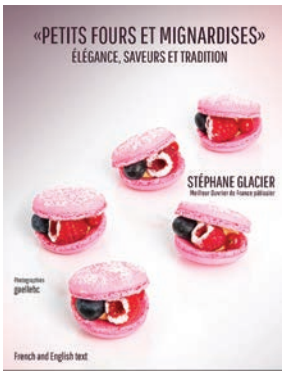
Stéphane Glacier MOF pâtissier revient ici avec un livre destiné aux professionnels.

Découvrez ici une gamme riche et variée de recettes de tartes classiques, rustiques ou contemporaines mais aussi des gâteaux de voyage, cakes et goûters.

Un nouvel ouvrage parfait pour diversifier les gammes des artisans boulangers-pâtissiers. Tartes classiques et rustiques aux fruits de saison (tarte aux fruits, tarte normande, tarte levée feuilletée framboises plein fruit), tartes toute l'année (tarte citron Yuzu, tarte sablé breton aux agrumes...), gâteaux de voyage "chocolat et orange", trésor aux fruits secs "Le Valencia aux amandes", goûters et gourmandises (Le marbré de Fabrice Capezzone, pains de Gênes aux agrumes, douceur moelleux abricot, figue, cranberries...).

Le livre traite ensuite des recettes de base (les pâtes, beurre manié, les crèmes) et par un chapitre sur les décors.

216 pages bilingue Français/Anglais



49602 - PETITS FOURS ET MIGNARDISES **71.09 €**

Le nouveau livre du M.O.F. Stéphane Glacier, bilingue français-anglais, et qui répondra comme à chaque fois aux besoins des professionnels.

Des petits fours frais sucrés (tartelette citron ou framboise, mini savarin aux agrumes, caroline chocolat, dome vanille...), des petits fours secs (tuile amande ou coco, sablé finger vanille, mini cookie, diamant vanille...), des petits fours moelleux (amaretti, mini madeleine citron, macarons...), des gourmandises chocolat (mendiants ou croustilles).

Mais aussi des petits fours salés chauds (mini quiche saumon, mini cake thon, tomates confite et olives, vol au vent forestier...), des petits fours salés "secs" (sablé emmental ou cacahuète, flûte au bacon...), des pièces cocktail salées (navette au saumon, blinis à la mousse de sardine, pain surprise tomme de Savoie...).

256 pages bilingue français/anglais



49543 - TARTES, GOUTER, ENTREMETS ESPRIT BOUTIQUE **73.95 €**

De Stéphane Glacier et Gaëtan Paris, quatrième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes"

Cette fois-ci, c'est un ouvrage plus général que nous venons vous présenter avec plusieurs thèmes abordés. Viennoiseries, gâteaux de voyage, tartes, entremets et petits gâteaux sont les gammes de produits que nous avons voulu développer. "Tartes, goûters, entremets", ce livre viendra, nous l'espérons vous apporter de nouvelles idées et vous permettra de diversifier votre offre pour toujours mieux satisfaire vos clients. L'originalité, le raffinement et la simplicité de mise en oeuvre, nous en sommes sûres, vous séduirons.

Format 27x 22,5 cm - 253 pages
Texte Français et Anglais



49553 - COLLECTION ENTREMETS, PETITS GÂTEAUX **85.31 €**

Une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités et aussi quelques wedding cake.

Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'école Bellouet conseil par les professeurs et Jean Michel Perruchon Meilleur Ouvrier de France. Ce livre de 280 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Edition Bellouet conseil
Textes français/anglais



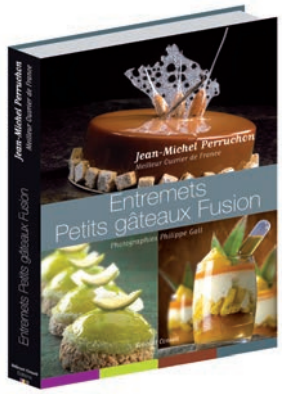
49555 - SIGNATURE PAR JOHAN MARTIN **85.31 €**

Une gamme d'environ 60 produits différents, petits gâteaux individuels, Entremets, et viennoiserie réalisés et illustrés de superbes photos couleurs. Des montages originaux, de nouveaux décors, des classiques revisités. Toutes les recettes ont été créées par Johan Martin l'un des professionnels les plus suivit du moment, et certainement le plus créatif

Ce livre de 300 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage et beaucoup de recettes inédites pour les clients et gourmets.

Edition Bellouet conseil - Textes français/anglais

LIBRAIRIE
BOOKS



49651 - ENTREMETS PETITS GÂTEAUX FUSION **85.31 €**

Jean Michel Perruchon MOF et son équipe nous proposent un ouvrage destiné aux professionnels avertis, avec des recettes précises, bien rédigées, accompagnées de schémas qui vous permettront de réussir la gamme des entremets, petits gâteaux, verrines 2 chapitres : collection printemps/été et collection automne/hiver

355 pages, bilingue français/anglais



49641 - VERRINES ET PETITS GÂTEAUX **73.84 €**

De stéphane Glacier et Gaetan Paris

Cet ouvrage traite de l'une des dernières tendances de la pâtisserie : les verrines fraîches et colorées. Pour la gamme petits gâteaux, il présente des classiques revisités ainsi que des petits gâteaux contemporains aux goûts et aux textures d'aujourd'hui. Cet ouvrage est un véritable recueil de nos sensations et de notre ressenti de la pâtisserie actuelle, délicieuse, attrayante, qualitative et rationnelle.

Format 270 x 225 mm - 240 pages
Bilingue Français et Anglais



49554 - TENDANCE CROQUEMBOUCHES **73.93 €**

Troisième ouvrage de la collection "Tentations gourmandes" dédié aux croquembouches.

Stéphane Glacier (Meilleur Ouvrier de France) et Jean-Philippe Walser (Formateur en Pâtisserie) sont très heureux de vous présenter leurs dernières idées sur le thème des croquembouches et présentoirs.

Ils nous font partager leurs savoir faire et leurs méthodes de travail.

Chaque étape de la fabrication est accompagnée de nombreuses illustrations ainsi que d'explications simples et détaillées.

Un recueil de pièces magnifiques nous est présenté.

Ce nouvel ouvrage devrait marquer un tournant dans le vie des professionnels de la pâtisserie.

Bilingue français/anglais



49578 - W - WEDDING CAKE ET WEDDING CROQ **61.61 €**

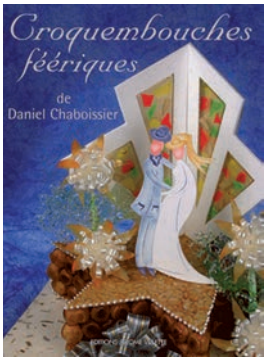
Dans cet ouvrage inédit, Jonathan Mougel, Jean-Philippe Walser et Mickaël Ferry revisitent les entremets festifs.

C'est par une composition moderne, nouvelle et commerciale que les gâteaux de fêtes prennent une nouvelle allure.

En effet les « Weddings à la Française » se retrouvent associés aux pièces montées et aux macarons, le tout dans de subtiles montages.

De plus, une attention toute particulière a été donnée au goût avec des textures, du crunchy, des confits, de la légèreté et de nouvelles techniques d'habillage en pâte à sucre.

232 pages – 20 weddings – 60 recettes de base
Français / anglais



49550 - CROQUEMBOUCHES FÉÉRIQUES **30.33 €**

Dans ce 4ème opus, D.Chaboissier, vous offre 21 nouveaux modèles de croquembouches allant de l'individuel à 48 personnes, ainsi que de nouvelles techniques de fabrication qui facilitent la réalisation des choux et permettent de varier leur forme et leur couleur.

Format : 28 cm x 21cm - 160 pages



49604 - PAQUES EN BOUTIQUE, LA MAGIE DU CHOCOLAT **47.39 €**

Stéphane Glacier et Jérome le Teuff

Dans la lignée de ses précédents ouvrages à destination des professionnels, alliant "rationalité, fonctionnalité, originalité et qualité", Stéphane Glacier livre, avec Jérôme Le Teuff, un ouvrage très complet sur les montages et moulages de Pâques. Techniques de base, sujets, sujets fourrés, sujets originaux et sujets ludiques

Toutes les techniques de base et les montages et recettes sont présentés de manière particulièrement didactique avec des pas-à-pas photographiés qui permettront aussi bien aux élèves et étudiants qu'aux professionnels déjà installés de s'approprier, de maîtriser ou de renouveler l'art du chocolat de boutique !

170 pages bilingue français/anglais



49577 - LIVRE BÛCHES ET GOURMANDISES DE NOËL Auteur : Stéphane Glacier MOF **71.10 €**

Nouvelles recettes, nouveaux concepts de bûches au niveau formes et techniques de montages.

Décors maison sobres et élégants.

En fin d'ouvrage de idées de gourmandises de Noël afin d'élargir la gamme pour les fêtes.

264 pages
Français/Anglais



49526 - HÉRITAGE ET CRÉATIONS **85.31 €**

Voici le dernier livre de **Jean-Michel Perruchon.**

Ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celles-ci par notre équipe de professeurs de l'école.

Place cette fois-ci à l'héritage et aux créations.

Des pâtisseries héritées (Saint-Honoré, millefeuilles, babas, galettes des rois, tarte aux pommes, bûche de Noël, Paris Brest et Mont Blanc) et abordées dans les 8 thèmes de l'ouvrage, Jean-Michel Perruchon propose 9 créations de chaque. Ce sont ainsi 72 recettes que l'on retrouvera dans l'ouvrage.

Comme d'habitude, l'ouvrage est illustré avec des photos pleines pages et des schémas de montage.

384 pages - Français/Anglais



49580 - LE SUCRE, L'ART ET LA MATIÈRE 56.87 €

De Stéphane Glacier Après le succès de son premier livre "Sucre d'art, l'envers du décor" désormais épuisé, voici le second traitant de cette passion qui l'anime depuis maintenant 20 ans, le travail du Sucre. Tout comme le premier, ce nouvel ouvrage se veut pédagogique et un réel outil d'apprentissage.16 pièces artistiques, certaines simples et plûtôt commerciales et d'autres plus prestigieuses vous sont présentées et ensuite c'est un vrai cours de sucre qui vous est proposé, toutes les techniques, les astuces et ses conseils.

A travers ce livre, Stéphane Glacier espère entrainer dans son sillage de nombreux jeunes et les encourager à se perfectionner pour être les grands chefs de demain.

Format 20x 26,5 cm
183 pages Français / Anglais

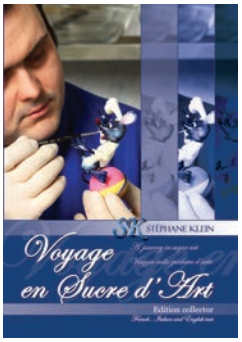


49579 - COKORICO 92.89 €

Symbole du savoir-faire de stéphane Klein à travers le monde. Il est le fruit de cinq ans de travail et d'une très belle collaboration avec son fils Paul KLEIN pour son travail de confiserie.

Un maximum de fiches techniques, ainsi que l'intégralité de ses réalisations depuis son dernier livre « Legend ». Plus de 40 fiches techniques illustrées; des pièces uniques.

350 pages
Versions : Français, Anglais, Italien et Japonais



49581 - VOYAGE EN SUCRE D'ART 80.56 €

Le livre s'ouvre sur les recettes de base sucre tiré, sucre soufflé, pastillage...) pour ensuite continuer son voyage autour des régions (Alsace bien sûr) et des pays (Kenya), mais aussi des personnages mythologiques (Neptune, Pégase, Bacchus...), des fleurs (roses, orchidées...) et fruits. (30 fiches techniques pour 68 pièces uniques)

Le maître Stéphane Klein n'hésite pas non plus à livrer sur 4 pages les secrets du ruban géant.

257 pages.
Version : Français, Anglais, Italien



49582 - OPIUM CHAPITRE 3 85.30 €

Dans son troisième ouvrage sur l'Art du Sucre, Stéphane Klein nous fait entrer dans un univers féerique de contes et légendes, peuplé de créatures fantastiques (personnages, animaux, fruits, fleurs...).

De l'Europe à l'Asie, des fées aux petits lutins en passant par les citrouilles, les dragons ou les plantes carnivores, il met à disposition du professionnel 125 œuvres photographiées en grand format pour y puiser l'inspiration (particulièrement pour des concours) et 40 petites fiches en pas à pas pour la réalisation de personnages et de produits. Colonne de nuages, Dalhia Pompon, Boule filée «aux cheveux d'ange», Ruban végétal, Feuilles et plantes en pastillage, Geisha, Chat Botté, Centaure, Bonzaï, Chameau d'Ali Baba, Panda, Singe, Fleur de vanille, Bambou....

304 pages
Version : Français, Anglais, Italien, Espagnol



49583 - IMAGINATION IV 85.30 €

Imagination est le fruit de plusieurs années de travail de Stéphane Klein. Chapitre introductif sur les recettes de base (sucre tiré à la crème de tartre, sucre soufflé pour patinage, pastillage, iso malt platinite pour sucre coulé). Suivent ensuite des modèles de pièces (160 pièces uniques) avec un focus précis sur un élément en particulier : carafe cordée, animaux, insecte, peinture en pastillage ou à l'aérographe, fleurs bien évidemment... mais aussi ruban, personnages. Les pièces sont organisées en grandes thématiques. Un certain nombre de pages se déplient pour donner un grand angle aux pièces. (50 fiches techniques).

370 pages
Version :
Français, Anglais, Italien et Japonais



49584 - LEGEND CHAPITRE 5 90.05 €

Dernier ouvrage de Stéphane Klein Legend Chapitre 5 est le fruit de trois années de travail, vous y trouverez des nouvelles techniques, ainsi qu'une remise à niveau des anciennes.

370 pages
+ un Bluray inclus,
200 oeuvres inédites,
35 fiches techniques

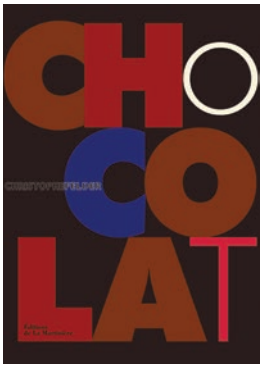


49544 - PÂTISSERIE, L'ULTIME RÉFÉRENCE 37.82 €

Toutes les leçons de pâtisserie de Christophe Felder, réunies en un seul volume, soit plus de 200 recettes illustrées pas à pas gâteaux de l'avent, chocolat et petites bouchées, pâtes et tartes, décorations de pâtisserie, crèmes, viennoiseries, gâteaux classiques ou mignardises… 800 pages, plus de 3500 photos.

Un outil indispensable pour les pâtissiers débutants ou confirmés.

Format 18.5x 25 cm



49592 - CHOCOLAT 32.71 €

Christophe Felder vous présente 200 recettes dédiées à ce produit, des pas à pas en image (une vingtaine) pour chaque chapitre, des recettes de base pour apprécier le chocolat sous toutes ses formes.

Cette bible culinaire vous apprend non seulement à bien choisir, cuire et travailler le chocolat, mais aussi à exprimer sa saveur en tarte, crème, gâteaux, mignardises, boissons ... et à exhaler ses saveurs dans des associations classiques (menthe, citron, fruits rouges) ou exotiques (coriandre, pop-corn, bergamote). *400 pages*

LIBRAIRIE
BOOKS



49649 - VIENNOISERIES À LA FRANÇAISES - S . Glacier **16.59 €**

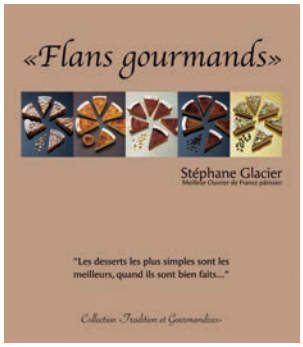
Authentique, artisanale, dorée et délicieuse, la viennoiserie fait toujours craquer les clients et il devient rare d'en trouver de la bonne et "faite-maison". Stéphane Glacier a voulu lui rendre hommage à sa façon en lui consacrant ce livre "Viennoiseries à la Française !"

Vous trouverez, les essentiels de la gamme de boutique et quelques déclinaisons, dans un esprit rationnel et adapté au goût de la clientèle.
Ce quatrième tome est une source d'idées et inspirations pour dynamiser vos gammes et vos ventes.



49657 - BÛCHES ROULÉES D'HIER À AUJOURD'HUI S . Glacier **16.59 €**

C'est au tour de "Bûches roulées, d'hier à aujourd'hui", sixième opus de la collection, de voir le jour. Produits traditionnels d'hier, les bûches "roulées" reviennent au goût du jour grâce à ce nouvel ouvrage, teintées de la créativité du Meilleur Ouvrier de France pâtissier. Véritable source d'inspiration, les recettes simples, efficaces et rationnelles permettront un retour aux sources tout en proposant une touche contemporaine aux amateurs de bûches "roulées". C'est souvent lorsqu'on a fait le tour d'un thème ou d'un sujet que l'on revient aux bases… ».

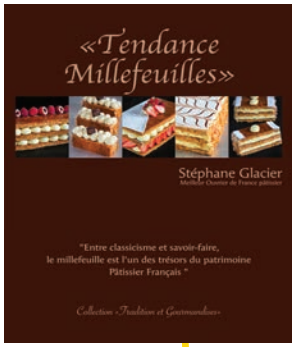


49645 - FLANS GOURMANDS **16.59 €**

Stéphane Glacier MOF pâtissier présente ici un livre autour des flans... Après une introduction passant en revue les recettes de base, des conseils et des astuces ainsi que des méthodes et techniques, découvrez une vingtaine de recettes classiques ou revisitées afin de se régaler de ce dessert phare.

Quelques exemples des recettes : flan à la gousse de vanille, flan à l'orange, flan chocolat, flan sans gluten, flan sans oeufs, flan oeufs, flan au café, flan pistache, flan normand aux pommes, flan breton aux pruneaux.

56 pages



49646 - TENDANCE MILLEFEUILLES **16.59 €**

Après les «Flans gourmands» pour le tome 1 de cette collection «Tradition et gourmandises», voici le tome 2 avec «Tendance Millefeuilles».

Redécouvrez une autre pâtisserie française, source d'inspiration, entre classicisme et savoir-faire.

Ce livre sur les millefeuilles, je l'espère, suscitera des vocations et sera source d'inspirations pour ceux qui auraient oublié que le patrimoine pâtissier détient des Trésors. *64 pages*

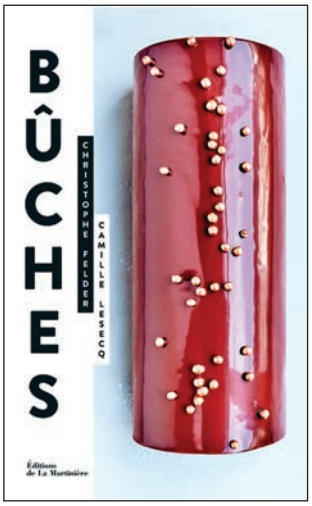


49647 - PÂTE À CHOUX, MES BEST SELLERS **16.59 €**

La collection "Tradition et Gourmandises" s'agrandit avec un troisième livre dédié aux grands classiques de la pâtisserie Française : "Pâte à choux, mes best-sellers !",

Dans ce nouvel ouvrage, retrouvez le meilleur de mes recettes de pâte à choux, réalisées au quotidien dans ma boutique. De bons produits, savoureux, simples, efficaces, gourmands à souhaits et adaptés à la production. De vrais gâteaux destinés à des consommateurs gourmets et gourmands, du concret.

Réussir des recettes alliant gourmandises, fraîcheur, rapport qualité/prix et régularité, c'est ce que je vous propose dans ce nouveau livre illustré de très belles photographies de Gaëlle BC. *68 pages*

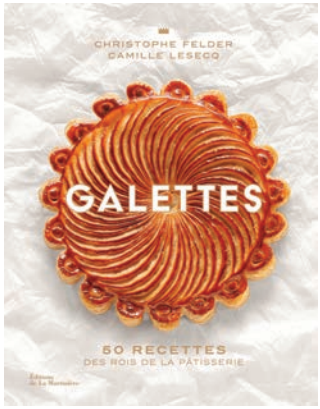


49600 - BÛCHES **33.18 €**

Le pétillant duo de pâtissiers s'approprie le symbole sucré des fêtes de fin d'année, pour en extraire l'essence de rêves gourmands. Sur les crêtes, des décors se font personnages de contes de Noël, mais les champignons de tradition côtoient aussi une modernité graphique. L'exotisme de fruits ensoleillés rencontre le froid hivernal des bûches glacées. De brillants glaçages dissimulent des jeux de textures, de parfums et de couleurs. Les secrets des bûches apparaissent à la découpe : dacquoise, mousse ou génoise, crème citronnée, praliné ou fruits rouges en compotée. Lorsqu'un pâtissier superpose le bon convivial et le beau festif, chaque recette devient une surprise lumineuse. En voici 45, pour éclairer autant de fois notre candeur de joyeuses gourmandises.

45 recettes de bûches et bûches glacées, 45 croquis de montage - Techniques pas à pas.

240 pages



49638 - GALETTES **33.18 €**

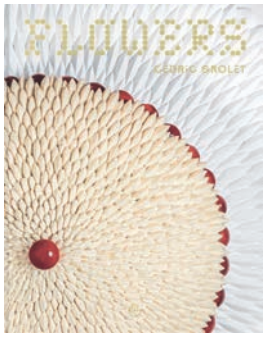
50 recettes des rois de la pâtisserie : Christophe Felder, Camille Lesecq

La galette est un rendez-vous. Un soleil en hiver que l'on découpe pour avoir sa part de plaisir, de tradition… et la fève pour couronner des retrouvailles. Feuilletée ou briochée, à la frangipane ou coiffée d'agrumes confits, cette pâtisserie classique est une belle source d'inspiration pour les deux pâtissiers complices, qui jouent de sa forme et de ses parfums pour colorer ce moment convivial d'un délicieux étonnement.

Christophe Felder et Camille Lesecq partagent leur savoir-faire avec pédagogie et générosité. Pas à pas, ils détaillent les recettes de base pour réaliser comme un chef les feuilletages, brioches, crèmes et décors, auxquels s'ajoute une ribambelle de galettes, avec des croquis de montage tout aussi ludiques, soit 50 recettes au total. Chocolatée, myrtille-vanille, pistache-framboise ou spéculoos ; croustillante, fondante, moelleuse ou glacée ; la galette est le rendez-vous des rois des gourmands.

10 recettes de base, 40 recettes de galettes, techniques pas à pas, croquis de montage *240 pages*

LIBRAIRIE
BOOKS



49659 - FLEURS **42.65 €**
Cédric Grolet

Après les succès des livres Fruits et Opéra, Cédric Grolet revient avec u n nouvel ouvrage de recettes de pâtisserie fine. Après Fruits et Opéra, je souhaitais rendre hommage à ma maman, elle qui me disait qu'avec une simple fleur on peut conquérir le monde. Pour moi, il n'y a pas plus élégant que le pochage d'une fleur.

Pocher une crème, une ganache ou une meringue permet de donner un équilibre esthétique et gustatif à un dessert.

23 x 29 cm - 349 pages



49617 - MAISON LENÔTRE HAUTE CRÉATION **42.65 €**

60 ans d'excellence culinaire

Guy Krenzer, Caroline Faccioli, Marion Chatelain Quand le goût embrasse le défi de l'invention, une seule réaction... l'émotion ! 60 ans d'excellence culinaire

160 recettes salées & sucrées

408 pages



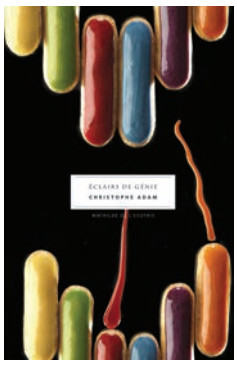
49527 - FRUITS **36.97 €**
Cédric Grolet

En signant son premier ouvrage, c'est un travail colossal et inédit autour des fruits que livre Cédric Grolet, l'un des pâtissiers les plus doués de sa génération.

Véritable fil conducteur de sa pâtisserie haute couture, les fruits y sont traités sous toutes leurs formes à travers 100 recettes, simples ou plus techniques : en tarte, en sorbet, en éclair, en cookie, en entremets… Le pâtissier de génie a sélectionné 45 fruits issus de tous les horizons : apprenez à choisir et à préparer les agrumes, les fruits à noyau, exotiques, rouges & noirs, ou encore les fruits secs.

Combinant les croquis de Cédric Grolet et les magnifiques photographies de Pierre Monetta,ce très beau livre de pâtisserie est une ôde à la délicatesse et à la puissance des fruits.

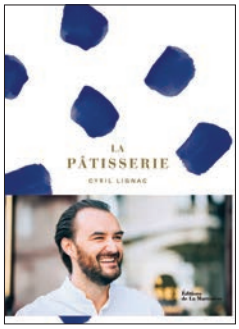
Un ouvrage à la hauteur du talent du chef, à mettre entre les mains de tous les passionnés de pâtisserie ! *320 pages*



49627 - ÉCLAIRS DE GÉNIE **28.34 €**

Christophe Adam propose un grand et beau livre sur son sujet favori : les éclairs - sa pâtisserie fétiche depuis Fauchon jusqu'à sa nouvelle boutique dans le 4e arrondissement de Paris.

En 60 recettes sucrées et salées, classiques, créatives ("yukulele", ou de saison, on entre dans un univers gourmand, graphique et contemporain. Christophe Adam nous apprend à réaliser pas à pas, la pâte à choux et des décorations incroyables. Il nous prouve que la cuisine est un art à part entière. *224 Pages*



49619 - LA PÂTISSERIE **23.70 €**
Cyril lignac

"La pâtisserie est une affaire de tendresse maternelle. Je veux que mes gâteaux réconfortent les gens, qu'ils leur apportent de la douceur." La pâtisserie, un condensé d'émotions…S'il s'exprime aussi bien en cuisine qu'en chocolaterie, Cyril Lignac nous ouvre ici les portes de sa pâtisserie pour mieux nous livrer son savoir-faire au cœur de notre quotidien.

Avec Benoît Couvrand, grand pâtissier et complice créatif, il imagine 55 recettes sous le signe de la simplicité et de la proximité : classiques revisités, petites douceurs, gâteaux de saison… Les pâtisseries quittent leur vitrine pour embaumer les foyers des meilleurs parfums : ceux du goût, du plaisir et de la joie partagés. *224 pages*

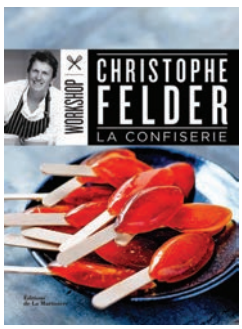


49660 - OPÉRA **42.66 €**

Sobrement intitulé Opéra, ce nouveau livre de Cédric Grolet vous fera découvrir son nouvel univers, l'écrin de sa boulangerie pâtisserie située dans le quartier Opéra à Paris.

Quatre parties, organisées autours de quatre temps de la journée. A 7 heures les viennoiseries (croissants, roulés framboise, flan vanille, kouglofs poudré...), à 11 heures les pâtisseries (forêt blanche, religieuses en éclairs, galette céréales) et gâteaux de voyage (barre de gaufres, coeurs de coco, cookie chocolat XXL), à 15 heures les desserts au bol (sucettes fraises, cerise riz noir, framboise aneth) et fruits givrés, à 17 heures les fins de cuisson (tradition, pain perdu). Une belle réussite avec des recettes accessibles.

L'ouvrage se termine avec une annexe proposant les recettes de base (pâtes, crèmes). *282 pages*



49672 - LA CONFISERIE DE CHRISTOPHE FELDER **18.96 €**

Christophe Felder nous invite à découvrir l'univers sucré et coloré de la confiserie. En alliant conseils pratiques et un panel de recettes de base et de créations, ce livre vous accompagne pas à pas dans la confection de douceurs et friandises en tous genres.

208 pages



49671 - MACARONS DE PIERRE HERMÉ **33.18 €**

60 recettes uniques, audacieuses et irrésistibles, facilement réalisables.

Macarons au citron caviar, réglisse violette, chocolat whisky, wasabi fraise…

Pierre Hermé détaille pas à pas, et, en images, toutes les bases du macaron (biscuit, ganache...).

264 pages

LIBRAIRIE
BOOKS



49618 - INVITATION D'UN PÂTISSIER VOYAGEUR **28.34 €**

L'univers de Nicolas Bernardé est composé de cakes, madeleines et autres gourmandises aux délicats parfums d'ailleurs, décorés avec poésie et dont les saveurs et le moelleux se conservent si bien qu'on s'en délecte du soir au matin. Voici des gâteaux de voyage à déguster sur les routes du Moyen-Orient (Retour du Quatar) ou de nos belles provinces (Pommes au four et compote de cassis de Dijon), au sommet des montagnes (Financier au miel des montagnes) ou des volcans (L'Etna , chocolat et pistache de Brönte : l'or vert de Sicile) Près de 80 recettes au goût d'évasion.

208 pages



49662 - LA DÉLICATE PÂTISSERIE NINA MÉTAYER **33.18 €**

" Pour moi, la pâtisserie a le goût du bonheur d'être ensemble. Faire un beau gâteau, c'est d'abord faire un bon gâteau, avec le plaisir de le réaliser soi-même pour les autres. Du petit déjeuner (Babka noix de pécan) aux desserts de fête (Galette Notre-Dame), en passant par le goûter (Flan Tonka), les desserts à l'assiette (Île flottante exotique) ou à partager

(Paris-brest), ce livre suit tous les moments de la journée qui invitent à la gourmandise. J'y partage des bases, des recettes simples et aussi des créations plus complexes. Ces 60 recettes, que vous pouvez reproduire en suivant les gestes techniques photographiés pas à pas, sont aussi là pour vous inspirer.

Osez ! C'est le début de la créativité et la source de moments de partage pleins de délicatesse. "

22 x 28.5 cm - 224 pages



49595 - PRALINÉ **30.34 €**

De pascal Caffet

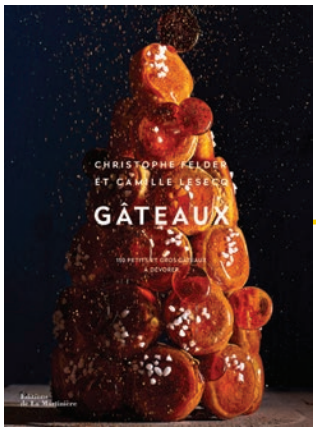
Noisettes ou amandes torréfiées, caramélisées, broyées… voici le praliné ! Une irrésistible pâte à la texture fondante, au croustillant surprenant et au goût puissant.

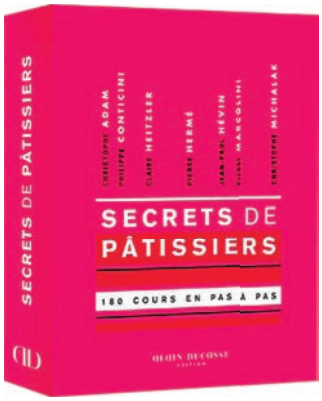
Le praliné est au cœur de l'univers de Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie et Champion du monde des métiers du dessert. Un monde savoureux où le croquant des fruits secs est marié à la douceur du caramel, pour engendrer une centaine de recettes. *264 pages*



49634 - HAUTE PÂTISSERIE **37.82 €**

Relais Desserts réunit, autour de son président, Frédéric Cassel, les plus grands noms de la pâtisserie à travers le monde. Cette association est créée en 1981, regroupe une centaine de pâtissiers, de quatorze nationalités, qui échangent et partagent leur savoir-faire, tous unis autour de la même volonté : promouvoir la Haute Pâtisserie. *416 pages*





49635 - SECRETS DE PÂTISSIERS **33.18 €**

180 cours en pas à pas

Apprenez à maîtriser une à une les recettes de base de la pâtisserie française, puis réalisez les recettes emblématiques des plus grands chefs : Pierre Hermé, Christophe Adam, Philippe Conticini, Claire Heitzler, Jean-Paul Hévin, Pierre Marcolini et Christophe Michalak. incontournables signés par la crème des pâtissiers,qu'ils soient pour débuter ou plus techniques : tartes, macarons, entremets, éclairs, religieuses, babas, charlottes, Madeleines et cakes, et bien d'autres encore. *644 pages*



49622 - MACARON **14.22 €**

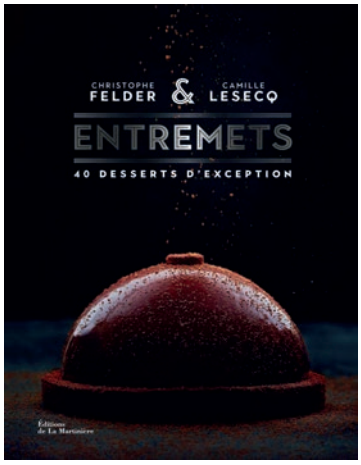
Christophe Felder nous livre ici une compilation de ses différents ouvrages sur les macarons Après une petite introduction sur les indispensables des macarons (matières premières, matériel, équivalences thermostat / température, coloration, cuisson et conservation), le chef nous livre sa recette de base pour les macarons sucrés et les macarons salés, le tout illustré sous forme de pas à pas.

Les macarons sucrés classiques (macaron chocolat, macaron framboise, macaron pistache). Les macarons sucrés gastronomiques (macaron chocolat thé au jasmin, macaron fleur d'oranger groseille).Les macarons salés classiques (macaron chutney de mangue, macaron chèvre frais menthe poivrée). Les macarons salés gastronomiques (macaron foie gras mi-cuit nougatine de noix, macaron saumon mariné verveine citron vert). Quelques cent recettes, dont certaines encore inconnues (macaron pamplemousse fraise verveine, macaron cheesecake abricot pour le sucré ou macaron wasabi tomate ou macaron boursin pour le salé). *261 pages*

49700 - GÂTEAUX **33.18 €**

Classé en 10 parties gourmandes, ce nouvel opus réunit 150 recettes de gâteaux. 150 grands classiques de la pâtisserie revus et corrigés par Christophe Felder et son savoir-faire incomparable. Cerise sur le gâteau, chaque région française sera mise à l'honneur grâce à un focus sur une ou plusieurs de ses spécialités.

NOUVEAUTÉS



49663 - ENTREMETS **33.18 €**
40 Desserts D'exception

Christophe Felder et Camille Lesecq vous proposent des recettes aux saveurs classiques (Fraisier ; Poire chocolat ; Opéra) et d'autres plus audacieuses (Brownie pistache ; Chocolat quetsches ; Banane ananas), mais touiours spectaculaires et équilibrées. Que vous soyez plutôt chocolaté, fruité, gourmand ou léger, il y en aura pour tous les goûts !

Plus de 40 recettes d' entremets pour toutes les occasions, plus de 40 croquis de montage, 15 recettes de base ; des conseils adaptés à chaque saison.

22 x 28.5 cm - 224 pages

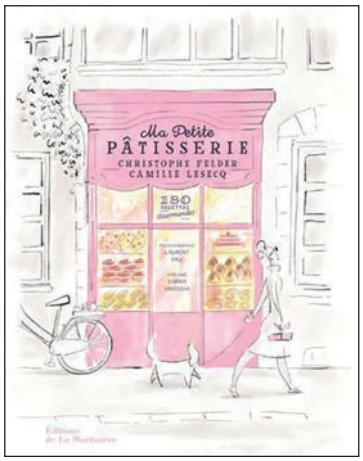


49675 - ARTISAN PÂTISSIER **36.97 €**
V. GUERLAIS

"Artisan pâtissier c'est un métier, un savoir-faire et un état d'esprit."

Vincent Guerlais exerce son talent à Nantes. Son ancrage dans la région lui a notamment inspiré son fameux P'tit beurre, clin d'œil au biscuit local et désormais emblème de la Maison Guerlais. Comme dans sa pâtisserie, ce livre est une invitation à réaliser et déguster ses gâteaux selon les goûts qui nous attirent. Caramel, fruits rouges, chocolat, fruits secs... les 60 recettes se dévoilent au gré des parfums et des couleurs. Religieuse mangue-Passion, mont-blanc cassis, chou pistache ou chausson aux pommes, pavlova agrumes ou profiteroles, Vincent Guerlais partage son univers ludique et généreux.

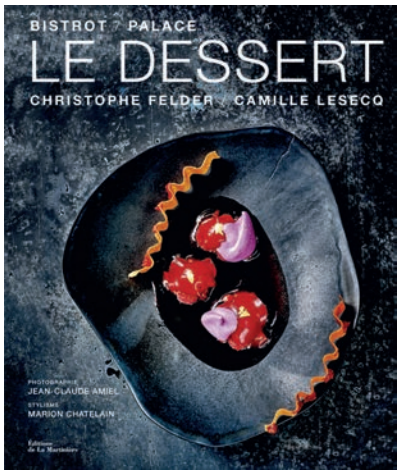
22 x 28,5 cm – 240 pages



49664 - MA PETITE PÂTISSERIE **33.18 €**
Christophe FELDER

200 recettes de pâtisseries simples à réaliser, par Christophe Felder et Camille Lesecq, un duo de chefs devenu référence.

Après deux ouvrages plutôt techniques (Bûches et Galettes), Christophe Felder et Camille Lesecq nous ouvrent les portes d'une Petite pâtisserie ludique et accessible, où l'on retrouve tous les plaisirs simples qui rythment l'enfance autant que la vie des grands enfants. Les deux chefs pâtissiers complices présentent les recettes incontournables de notre pâtisserie traditionnelle, dans leur version classique mais aussi avec des déclinaisons. Les quelque 200 recettes de ce livre (cakes, flans, crèmes, gaufres, cookies, gâteaux décorés avec des pas à pas, recettes vegan ...) sont une invitation à redécouvrir la pâtisserie comme un jeu d'enfants. *18.5 x 25 cm - 352 pages*



49676 - LE DESSERT **33.18 €**
BISTRO / PALACE

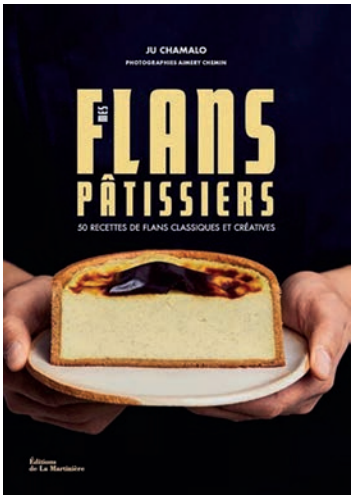
Pour s'adresser à toutes les envies, livrer tous leurs secrets en restant accessibles, voici **trente-deux créations originales de Christophe Felder et Camille Lesecq**. Ces douceurs pas comme les autres sont présentées en trois versants : une version palace, deux versions bistrot, à consommer sans modération...

24 x 29cm – 240 pages



49665 - MA PETITE BISCUITERIE **33.18 €**
Christophe FELDER

Bienvenue dans La Petite Biscuiterie de Christophe Felder et Camille Lesecq : un gros livre sur les petits biscuits par deux grands pâtissiers. Un petit creux : Sablés choco noisette , roulé à la fraise. Retour aux sources : Rousquilles ou Galettes bretonnes. Pour les grandes occasions : Biscuit aux fruits. S'ouvrir l'appétit : Crackers au parmesan. Voyager : Cantucci di Prato. À Noël : Bredele mendiants ou Coeurs au chocolat et aux épices.Bienvenue dans la petite biscuiterie de Christophe Felder et de Camille Lesecq, où résonnent les échos croustillants, moelleux et fondants de 190 recettes. Biscuits garnis et bases pour tout imaginer (génoises, dacquoises, fourrages..), voici un répertoire de plaisirs sucrés qui se nichent partout. *18.5 x 25 cm - 384 pages*



49677 - FLANS PATISSIERS **18.86 €**
J. CHAMALO

Une cinquantaine de recettes de flans dont la gourmandise et l'originalité ; La passion de Ju Chamalo : Les flans tout simplement. Après avoir goûté les flans de pratiquement toutes les maisons de Paris, des boulangeries aux plus grands palaces parisiens, Ju a décidé de mettre la main à la pâte et de se lancer dans l'aventure de leur réalisation. Il a développé une grande expertise sur les flans pâtissiers, et surtout une véritable passion pour cet entremets, qu'il décline et adapte...

17 x 24cm – 160 pages

NOUVEAUTÉS

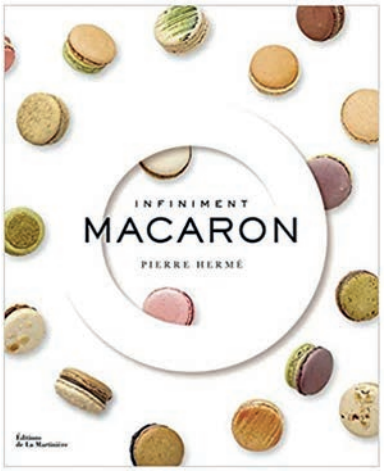


49678 - INFINIMENT PÂTISSIER **33.18 €**
De Pierre Hermé

Dans ce nouvel ouvrage, plus intimiste et personnel, Pierre Hermé souhaite transmettre l'étendue du savoir-faire pâtissier, Le livre propose ainsi 66 recettes qui jalonnent la iournee.

Quel plaisir de se réveiller avec un Latte Infiniment Caramel ou de conclure un dîner par la légèreté d'un Soufflé chocolat Aztec, sans oublier de goûter au Sablé Viennois pour le plaisir d'une pause sur le pouce, Pierre Hermé dévoile aussi des recettes plus sophistiquees comme le dessert à la truffe, ou encore l'art du Barista autour de boissons gourmandes à souhait.

22 x 28.5 cm - 224 pages



49679 - INFINIMENT MACARON **36.97 €**
De Pierre Hermé

Après avoir rendu cette petite gourmandise incontournable par son savoir-faire et son imagination, Pierre Hermé vous propose une soixantaine de nouvelles recettes, vous pourrez admirer les Jardins, vous extasier devant les Adorables ou croquer dans les délicieuses Créations. En plus des coques dont vous raffolez déjà, le chef pâtissier vous a concocté une sélection de frappés, d'entremets et de bonbons chocolat qui reprennent saveurs et associations emblématiques.

Au passage, il vous dévoile les secrets de ses producteurs fétiches et de son processus de création, laissez les vous emporter :
Infiniment Macaron, prodigieusement Macaron.

24 x 28.5 cm - 288 pages



49680 - LE GRAND LIVRE DU SNACKING **46.45 €**

Avec près de 80 recettes, Le Grand Livre du Snacking s'inspire des tendances actuelles, des recettes du monde et des grands classiques traiteur, pour livrer des créations originales à la fois esthétiques et gourmandes.

Du jambon-beurre à la quiche lorraine, en passant par le lobster roll, le fish & chips, les falafels ou le feuilleté jambon, nos quatre chefs mettent en commun tout leur savoir faire et dévoilent une offre plurielle et savoureuse.

22 x 29 cm - 279 pages



49681 - LES GLACES QUI RAFRAÎCHISSENT ET QU'ON ADORE ! **26.70 €**

Christophe Felder 80 recettes de glaces, sorbets et crèmes glacées ...

Autant de mots qui rafraîchissent et qu'on adore ! Il y a les classiques : sorbet fraise, glace vanille ou chocolat, la pistache ou l'italienne stracciatella.

Des créations gourmandes : glace Paris-Brest ou marron glacé. Des audacieuses : avocat ou truffe noire. Des crèmes glacées sans oeufs : mascarpone fraise ou sirop d'orgeat.

Des sorbets acidulés : cassis, banane Passion ou mandarine ; et des sorbets fantaisie : carotte, lavande ou mojito. Des coupes et desserts glacés: forêt-noire ou myrtille vanille.

On déguste le tout avec les toppings du chef : meringues, biscuits, pralinettes et sauces chocolat... ou l'on garnit généreusement l'incontournable cornet croustillant.

80 variations pleines de saveurs, de fraîcheur et de douceur.

19 x 25.5 cm - 192 pages



49682 - GIVRÉ **36.97 €**

EMMANUEL RYON, Champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France glacier, nous fait découvrir l'univers gastronomique étonnant et créatif de la glace, un monde où tout est possible et gourmand. Histoire de la glace et conseils techniques accompagnent crèmes glacées et sorbets, gâteaux de voyage, fruits givrés, esquimaux, granités, yaourts, desserts glacés, mais aussi macarons et boissons.

Des goûts les plus classiques aux plus singuliers, tout l'art de la glace y est sublimé au travers des 60 recettes élégantes ...

20 x 29 cm - 240 pages

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

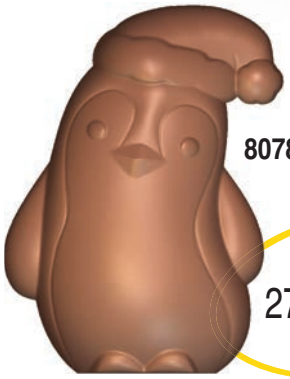


La plaque
275 x 175 mm

80915 - PLAQUE 2 SAPINS 20.60 €
Ø 75 x h 120 mm - 45 g



80738 - PLAQUE 2 PÈRES NOËL SANTA 21.20 €
Ø 70 x h 120 mm - 55 g



80786 - PINGOUIN À BONNET 21.20 €
4 empreintes - 80 x 60 mm

La plaque
275 x 175 mm



La plaque
275 x 135 mm

80787 - PINGOUINS 21.20 €
2 x 4 empreintes - 35 g
60 x 41 et 50 x 45 mm

PLAQUE THERMOFORMÉE EN PET
CHOCOLATE MOULDS



Dim. : 275 x 175 mm



81490 - Ø 60 mm - 40 g



81491 - Ø 60 mm - 40 g



81492 - Ø 60 mm - 40 g



81493 - Ø 60 mm - 40 g



81494 - Ø 60 mm - 39 g



81495 - Ø 69 mm - 26 g

Lot de 2 plaques pour réaliser 6 boules de Noël 17.00 €



80370 - PLAQUE 36 SUJETS DE NOËL 31.70 €
33 x 23 cm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
81161	114 - plaque 3 moules	47.95
81162	155	29.51



Code	Dim. mm	€
81160	480 x 250	147.65
81165	80 - Plaque de 3 moules	35.77



Code	Haut. mm	€
80716	570	204.54



Code	Haut. mm	€
81167	80 - Plaque de 3 moules	37.82
81168	120 - Plaque de 2 moules	37.15
81169	160	33.55



Code	Haut. mm	€
81170	150	29.59



Code	Dim. mm	€
81172	80 - Plaque de 3 moules	38.71



Code	Haut. mm	€
81174	85 - Plaque de 3 moules	33.74
81175	110 - Plaque de 2 moules	29.22
81176	175	32.40



Code	Dim. mm	€
81178	120 x 34 - Plaque de 3 moules	33.52
81179	200 x 54	28.99



Code	Haut. mm	€
81180	160 x 103	32.08

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80713	480	176.95



Code	Haut. mm	€
80710	205	42.40
80711	305	54.40
80714	520	176.62



Code	Haut. mm	€
80722	140	26.35
80724	190	33.73
80726	320	82.21



Code	Haut. mm	€
80742	122	20.16
80743	145	22.20
80744	170	27.15
80745	195	31.70



Code	Haut. mm	€
80920	110	20.07
80921	140	24.30
80922	170	27.73
80923	240	47.68
80924	320	78.67



Code	Haut. mm	€
80752 Moule pour 2 Père Noël	105	21.20
80753	140	23.25
80755	220	49.13



Code	Haut. mm	€
80712	180	55.97



Code	Haut. mm	€
80740	168	46.90



Code	Haut. mm	€
80733	140	35.95

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80791	230	57.77



Code	Haut. mm	€
80340	180	46.20



Code	Haut. mm	€
80655	130	29.92



Code	Haut. mm	€
80047	95	25.93
80050	130	41.34



Code	Haut. mm	€
80043	134	28.20



80375 - GINGER MAN 21.20 €
10 empreintes - 60 x 46 x h 9 mm - 11 g
Paque 275 x 175 mm



Code	Ø. mm	€
80200	105	30.27
80201	205	69.17



Code	Haut. mm	€
80360	110	28.58
80361	150	37.93



Code	Haut. mm	€
80695	110	26.83
80697	150	34.62

La plaque de 275 x 175 mm **27.70 €**

L'Oeuf Maillot TM



81340 - OEUF MAILLOT DE BAIN
136 x 103 mm



81341 - OEUF MAILLOT DE RUGBY
136 x 120 mm



81342 - OEUF MAILLOT DE FOOTBALL
136 x 116 mm



81343 - OEUF MAILLOT DE BASKET
136 x 104 mm



81344 - OEUF MAILLOT KARATÉ
135 x 119 mm



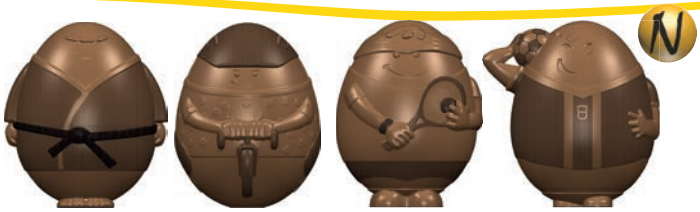
81345 - OEUF MAILLOT CYCLISME
135 x 106 mm



81346 - OEUF MAILLOT TENNIS
135 x 105 mm



81347 - OEUF MAILLOT HANDBALL
135 x 128 mm



81356 - PLAQUE DE 4 MINI OEUFS MAILLOT **27.70 €**
h 65 mm



81355 - PLAQUE DE 4 MINI OEUFS MAILLOT **27.70 €**
h 65 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81270	71	7.53
81272	83	8.24
81275	91	8.64
81277	100	9.08
81279	119	9.65
81283	130	10.77
81285	149	11.38
81287	172	13.70
81289	180	15.82
81291	199	18.47
81293	220	18.51
81295	240	21.38
81297	300	55.97
81300	320	37.22
81302	370	49.82
81303	540	66.72



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81215	67	7.70
81217	79	7.95
81219	92	8.64
81221	100	9.08
81223	122	9.65
81225	130	10.77
81227	150	11.38
81229	171	13.70
81231	199	19.03
81233	220	19.69
81235	240	25.11



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81200	118	10.77
81202	150	11.03
81204	172	13.70
81206	200	16.18
81208	240	26.80



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81260	210	28.49





Code	Haut. mm	€
80558	154	39.51



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81241	120	10.44
81245	180	14.91
81249	220	20.47



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81242	120	10.44
81246	180	14.91
81250	220	20.47



LA 1/2 COQUILLE

Code	Haut. mm	€
81243	120	10.44
81247	180	14.91
81251	220	20.47

La plaque 275 x 175 mm



81304 - OEUF RAYÈ 21.20 €
Dim. : 150 x 100 mm



81305 - OEUF FACETTE 21.20 €
Dim. : 150 x 100 mm



81308 - PETIT OEUF 21.20 €
Dim. : 29.5 x 20.5 mm
45 empreintes 7.8 g



81306 - PETIT STRIÉ 21.20 €
Dim. : 29.5 x 20.5 mm
Plaque de 2 moules

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS





Code	Long. mm	€
80850	57	**13.41**
80851	68	**14.33**
80852	75	**17.01**
80853	100	**21.59**
80854	115	**23.29**
80855	135	**28.77**
80856	150	**32.73**
80857	180	**43.54**



Code	Long. mm	€
80680	85	**18.34**
80681	105	**22.48**
80682	115	**23.55**
80683	135	**28.01**
80684	150	**31.70**
80685	180	**35.95**



Code	Dim. mm	€
80821	120 x 75	**21.20**

Plaque de 2 moules



Code	Long. mm	€
80858	305	**73.05**



Code	Haut. mm	€
80871	110	**28.53**
80873	160	**52.78**
80875	200	**74.92**



Code	Haut. mm	€
80820	68 (moule de 3)	**47.10**
80822	160	**43.99**



80845 - POULE **21.20 €**
Dim. : 100 x 98 mm



Code	Long. mm	€
80870	80	**20.67**
80872	120	**31.38**
80874	180	**67.22**



Code	Haut. mm	€
80823	95	**25.13**
80825	130	**33.98**
80827	170	**46.80**
80829	220	**86.31**



Code	Long. mm	€
80630	85	**17.80**



80840 - COQ ÉLÉGANT **21.20 €**
Dim. : 120 x 80 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80258	112	**22.96**
80260	168	**41.34**



Code	Haut. mm	€
80268	155	**35.95**



Code	Dim. mm	€
80889	75 x 97 Plaque de 2 moules	**45.30**



Code	Haut. mm	€
80220	130	**29.47**



Code	Haut. mm	€
80270	150	**31.70**
80271	210	**48.55**
80272	290	**78.93**



Code	Haut. mm	€
80257	100	**20.25**



Code	Haut. mm	€
80213	114	**28.61**
80215	145	**36.35**
80216	185	**64.02**



Code	Haut. mm	€
80210	60	**20.03**
80212	88	**26.40**



Code	Haut. mm	€
80265	540	**170.88**



Code	Dim. mm	€
80878	110 x 75 Plaque de 2 moules	**21.20**
80879	110 x 75 Plaque de 3 moules	**62.45**

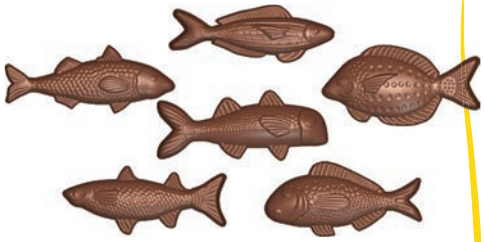


Code	Haut. mm	€
80211	75	**25.51**
80214	120	**32.51**

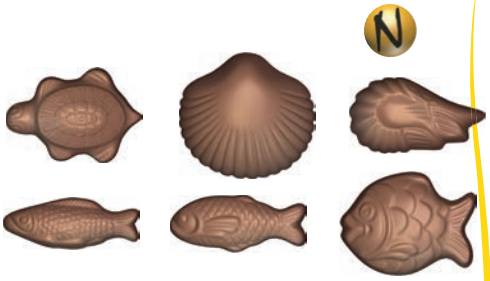


Code	Dim. mm	€
80208	113 x 110	**21.20**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



80374 - FRITURE POISSON 21.20 €
21 empreintes assorties
45 x 20 mm - ≈ 2 g



80363 - FRITURE DE MER MIXTE 21.60 €
30 pièces - 4 à 5 g



80367 - FRITURE DE MER 21.60 €
18 pièces - 5 g



80794 - POISSON 21.20 €
6 empreintes
100 x 42 mm



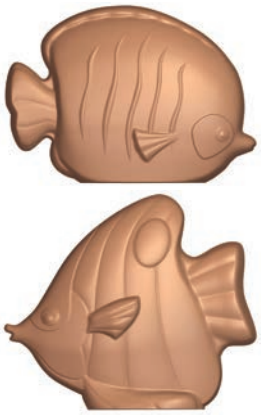
80430 - HUITRES 21.20 €
6 empreintes - 87 x 45 x h 39.5 mm



80362 - FRITURE CREVETTES 21.60 €
24 pièces - 11.7 g



80797 - POISSON BOULE 21.60 €
105 x 97 mm



Code	Dim. mm	€
80798	99.4 x 70 99.2 x 78.5 Plaque de 2 moules	21.20



Code	Dim. mm	€
80793	176 x 105 Plaque de 2 moules	21.20



80372 - 36 SUJETS PÂQUES 31.70 €
Plaque de 33 x 23 cm



80373 - 59 SUJETS PÂQUES 31.70 €
Plaque de 33 x 23 cm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Long. mm	€
80280	90	**17.46**
80281	140	**31.38**



Code	Long. mm	€
80800	176	**40.14**
80801	213	**46.36**
80802	262	**61.19**



Code	Long. mm	€
80110	120	**18.77**
80111	140	**20.85**
80112	160	**22.45**
80113	180	**26.70**
80114	200	**31.32**
80115	240	**37.30**
80116	280	**52.79**



Code	Dim. mm	€
81182	169 x 117	**34.34**



Code	Dim. mm	€
80795	245 x 75	**21.20**



Code	haut. mm	€
80792	95	**27.30**



Code	Long. mm	€
80420	155	**23.09**
80421	240	**39.08**



Code	Long. mm	€
80600	146	**27.71**



Code	haut. mm	€
80325	138	**30.87**
80326	173	**36.57**



Code	Haut. mm	€
80995	141	**38.22**



Code	Long. mm	€
80985	135	**29.89**



Code	Haut. mm	€
80380	132	**38.30**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Ht mm	€
80460	600	184.07



Code	Ht mm	€
80459	480	145.30



Code	Ht mm	€
80530	236	42.40
80532	342	55.74



Code	Ht mm	€
80503	175	41.34
80505	380	117.72



Code	Long. mm	€
80560	160	43.22



Code	Long. mm	€
80490	187	49.67



Code	Long. mm	€
80537	125	43.70

Plaque de 2 moules



Code	Ht mm	€
80456	140	23.80
80457	180	32.02



Code	Haut. mm	€
80475	120	28.52
80476	150	45.94
80477	190	54.77



Code	Haut. mm	€
80543	175	29.47
80545	210	37.50
80547	355	93.46



Code	Ht. mm	€
80019	180	40.36

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80515	154	**31.52**



Code	Haut. mm	€
80500	180	**46.79**



Code	Haut. mm	€
80526	145	**31.52**



Code	Haut. mm	€
80467	180	**34.37**



Code	Haut. mm	€
80508	160	**29.00**
80510	210	**37.52**



Code	Dim. mm	€
80535	134 x 190	**48.34**



Code	Dim. mm	€
80527	155 x 205	**55.37**



Code	ht. mm	€
80089	70 Moule de 4	**62.43**



Code	Dim. mm	€
80482	134 x 120 Plaque 275 x 175	**21.20**



Code	Ht. mm	€
80100	210	**52.76**



Code	Long. mm	€
80091	140	**30.88**



Code	Ht. mm	€
80092	180	**30.28**
80094	205	**44.37**



Code	Dim. mm	€
80105	80 x 54 Plaque de 4 moules	**21.20**



Code	Dim. mm	€
80451	50.5 x 22.5 x h 8 16 emp. 4. g	**21.20**



Code	Dim. mm	€
80452	150 x 65	**21.20**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	ht mm	€
80230	107	28.48
80232	162	50.23



Code	Ht mm	€
80005	155	38.90



Code	Ht mm	€
80155	150	40.88



Code	Dim. mm	€
80006	100 x 85 Plaque de 2 moules Plaque 275 x 175 mm	21.20



Code	Dim. mm	€
81129	150 x 122	21.20



Code	Ht mm	€
81130	155	45.50



Code	Dim. mm	€
81132	153	41.00
81133	200	51.95



Code	Ht mm	€
80330	90	20.25



Code	Ht mm	€
80335	186	54.23



Code	Ht mm	€
80331	110	26.08
80332	145	32.30



Code	Long. cm	€
80605	135	34.64



Code	Dim. mm	€
80607	112 x 89 - ht 98	21.20



Code	Long. cm	€
80350	155	50.20

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Haut. mm	€
80125	130	29.89
80126	180	48.01
80127	248	74.47



Code	Dim. mm	€
80129	88 x 56 Plaque de 2 moules	21.20



Code	Haut. mm	€
80122	145	38.90



Code	Haut. mm	€
80120	75	19.50



Code	Haut. mm	€
80196	155	33.77



Code	Dim. mm	€
80195	115 x h 150	45.81



Code	Dim. mm	€
81183	160 x 115	34.80



Code	Haut. mm	€
80400	195	48.01



Code	Haut. mm	€
80365	180	52.79



Code	Haut. mm	€
80573	135	31.70



Code	Haut. mm	€
80645	130	34.11



Code	Dim. mm	€
80646	162 x 141	42.40



Code	Ht. mm	€
80937	80 Moule de 3	53.00



Code	Ht. mm	€
80938	80 Moule de 3	53.00



Code	Haut. mm	€
80235	134	29.92
80237	180	53.25



Code	Haut. mm	€
80650	220	56.83

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	haut. mm	€
80378	210	50.26



Code	Haut. mm	€
80930	140	27.60



Code	Dim. mm	€
81181	162 x 120	33.99



Code	Haut. mm	€
80022	75 Plaque de 4 moules	52.97



Code	Haut. mm	€
80410	165	38.90



Code	Dim. mm	€
81184	160 x 140 x 90	35.42



Code	Haut. mm	€
80368	165	47.40



Code	Haut. mm	€
80345	140	32.15



Code	haut. mm	€
80690	128	34.04
80691	180	46.85

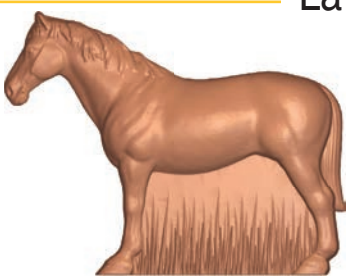


Code	Long. mm	€
80020	184	53.28

La plaque de 275 x 175 mm



81158 - CARRÉS DE PÂQUES 21.20 €
Dim. : 30.6 x 30.6 mm
21 empreintes 7.5 g



80085 - CHEVAL 21.20 €
Dim. : 150 x 116 mm



80815 - PONEY / LICORNE 21.20 €
2 empreintes - 110 x 109 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



80052 - PLAQUE 9 MINI BOUTEILLES 21.20 €
Ø 31.6 x h 60.2 mm - 24 g



80053 - PLAQUE 1 BOUTEILLE 21.20 €
Ø 65.4 x h 220 mm - 120 g



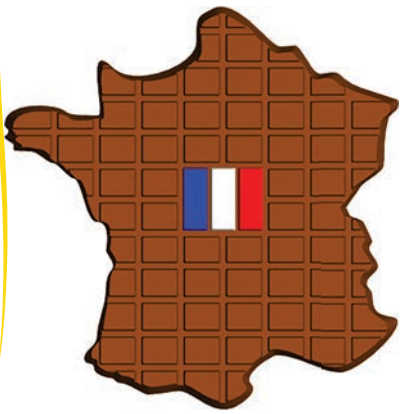
80058 - BOUTEILLE DE BORDEAUX
Ø 7.5 xh 30.2 cm 28.14 €
Plaque 2 empreinte 1/2 bouteille
365 x 195 mm



Code	Haut. mm	€
80055	185	27.80
80056	310	48.55



Code	Haut. mm	€
81105	150	31.70
81106	200	44.54
81107	300	79.54



TABLETTE 100 g

Code	Dim. mm	€
81786	129 x 126 x 10	10.16



Code	Long. mm	€
80240	95	21.64
80241	120	26.30
80242	150	36.51



Code	Dim. mm	€
80080	129 Moule de 2	33.42
80082	240	31.59



Code	Haut. mm	€
80000	242	21.49
80001	317	37.32

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Ø mm	€
80014	52	**21.20**
80015	25	**21.20**
80016	120	**28.14**
80018	220	**73.04**



Code	Haut. mm	€
80010	150	**37.22**
80011	232	**50.23**



80440 - JEU DE PÉTANQUE 21.20 €
- 6 emp. Ø 72 mm - 230 g
- 2 emp. Ø 30 mm - 17 g



Code	Haut. mm	€
80298	200	**43.76**
80299	300	**67.96**
80300	500	**177.97**



Code	Long. mm	€
80150	200	**21.20**



Code	Long. mm	€
80595	200	**39.06**



Code	Long. mm	€
81155	250	**53.05**



Code	Haut. mm	€
81149	158	**43.33**



Code	Long. mm	€
81150	100	**21.18**
81151	180	**40.72**



Code	Dim. mm	€
80366	114 x 225	**47.48**



Code	Dim. mm	€
80788	65 x 235	**46.46**

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS



Code	Dim. mm	€
80353	180 x 144	33.57
80354	220 x 175	43.12



Code	Dim. mm	€
80357	70 x 65	19.18
80358	105 x 93	24.23
80359	150 x 125	33.12



Code	Dim. mm	€
81186	83 x 81	23.56
81187	113 x 111	28.70
81188	166 x 162	38.37



80910 - MOULE SAC À MAIN 35.48 €
Dim. : 170 x 120 mm



82575 - MAQUILLAGE 2 FACES 29.25 €
Dim. : 63 x 85 mm



Code	Dim. mm	€
81189	185 x 161	39.68



Code	Dim. mm	€
81192	170 x 57	28.18
81193	212 x 70	32.63



Code	Dim. mm	€
81196	110 x 62	23.24
81197	169 x 104	32.63



Code	Dim. mm	€
81185	105 x 90	26.06



80364 - FLACON DE PARFUM 21.20 €
Dim. : 80 x 65 mm
Plaque de 2 moules



Code	Dim. mm	€
81190	93 x 79	23.85
81191	169 x 142	36.27





Code	Dim. mm	€
81194	90 x 40	21.24
81195	120 x 53	24.82



81783 - VÊTEMENT HOMME 1 FACE 11.69 €



81784 - OUTILS 1 FACE 130 mm 11.69 €



81785 - OUTILS 1 FACE 200 mm 15.72 €



81780 - MAQUILLAGE 1 FACE 11.69 €

Kit de moules réutilisables pour la réalisation d'un sujet en 3D
Set of thermoformed moulds for create a 3D animal



81395 - KIT MR SNOW 29.03 €
Kit de 4 moules - 181 x h 212 mm
Mr Snow kit



81396 - KIT RUDOLF 30.38 €
Kit de 4 moules - 147 x h 236 mm
Rudolf kit



81397 - KIT SANTA 30.38 €
Kit de 6 moules - 188 x h 248 mm
Santa kit



81390 - KIT TEDDY 29.03 €
Kit de 5 moules - 140 x 161 x h 210 mm
Teddy kit



81394 - KIT KOALA 29.03 €
Kit de 4 moules - 160 x h 155 mm
Koala kit



81392 - KIT EFFY 29.03 €
Kit de 5 moules - 205 x 170 x h 205 mm
Effy kit



81386 - MOULE LUCKY BUNNY 24.18 €
110 x h 205 mm
Luky Bunny moulds



81385 - MOULE LOVING BIRDS 24.18 €
145 x h 118 mm
Loving birds moulds



81387 - MOULE LADY COCCA 24.18 €
110 x h 161 mm
Lady Cocca moulds



81398 - KIT ALFIE 24.18 €
Kit de 2 moules
113 x 87 x h 122 mm
Alfie kit



81399 - KIT AL-FRED 24.18 €
Kit de 2 moules
17 x 103 x h 160 mm
Al-Fred kit

MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE

THERMOFORMED MOULDS

Oeufs Design

Réutilisable plusieurs fois, le kit comprend : 2 moules + socle et notice de montage

40.50 €
Le kit

Hauteur 200 mm



81400 - Ø 130 mm
Poids environ 350 g



81401 - Ø 130 mm
Poids environ 350 g



81402 - Ø 130 mm
Poids environ 350 g



81403 - Ø 140 mm
Poids environ 400 g



81404 - Ø 130 mm
Poids environ 400 g



81406 - 90 x 90 mm
Poids environ 350 g



81409 - Ø 140 mm
Poids environ 350 g



81410 - Ø 140 mm
Poids environ 350 g



81411 - Ø 150 mm
Poids environ 350 g



81412 - Ø 140 mm
Poids environ 350 g



81413 - Ø 140 mm
Poids environ 380 g



81414 - Ø 130 mm
Poids environ 400 g



81415 - Ø 145 mm
Poids environ 420 g



81416 - Ø 140 mm
Poids environ 420 g



81417 - Ø 130 mm
Poids environ 380 g

Hauteur 160 mm



81405 - 135 x 100 mm
Poids environ 300 g



81407 - Ø 110 mm
Poids environ 300 g

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

PLAQUES RIGIDES POUR SUCETTES
La plaque de 275 x 175 mm **21.20 €**



81326 - **8 ANIMAUX DE LA JUNGLE**
20 g x 8 - 4 modèles x 2
Jungle animals



81327 - **6 EMPREINTES DE 20 g**
3 modèles x 2
Assorted lollypops



81328 - **5 ÉTOILES DE 20 g**
Stars



81325 - **PLAQUE SUCETTES - 8 ANIMAUX DE LA FERME** **21.20 €**
4 modèles x 2 - ±18 g



81360 - **SET DE 4 MOULES SUCETTES - ht 80 mm** **6.71 €**
(chat, chien, singe, hippo) 180 mm avec le baton

81380 - **PLATEAU DE PRÉSENTATION 18 SUCETTES P/5** **12.17 €**



81382 - **BATON SUCETTE P/100** **4.65 €**
105 x 40 mm

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

Plaques 275 x 175 mm - 3 tablettes **21.20 €**



82200 - 150 x 70 x h 11 mm - 100 g



82201 - 100 x 75 x h 8 mm- 100 g



82203 - 138 x 72 x h 11 mm - 80 g



82204 - 150 x 76 x h 7 mm - 80 g

PLAQUES RIGIDES POUR TABLETTES
CHOCOLATE MOULDS

Plaques 275 x 175 mm - 3 tablettes **21.20 €**



82210 - 155 x 78 x h 10 mm - 100 g



82211 - 150 x 77 x h 12 mm - 100 g



82212 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



82213 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



82214 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g



82215 - 155 x 77 x h 10 mm - 100 g

N



82216 - 154 x 77 x h 10 mm - 100 g

N



82217 - 154 x 77 x h 13 mm - 100 g

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

Kit composés de 2 moules
1 moule tritan 275 x 175 x h 25 mm - 24 empreintes
1 moule silicone 295 x 88 x h 12 mm - 24 empreintes
permettant de réaliser les inserts.

chocado : la nouvelle gamme conçue par les chocolatiers pour les chocolatiers

- Silikomart Professional s'attaque au secteur de la haute chocolaterie en apportant tous les avantages qui caractérisent le nouveau matériel TritanTM et le silicone liquide platinique. De la haute performance à la résistance thermique et à l'extrême durabilité.
- Ces formes sont combinées avec des moules en silicone, en donnant ainsi aux chocolatiers la possibilité de créer des inserts parfaits et en associant des nouvelles saveurs et textures au chocolat ;



82350 - KIT 24 DEMI SPHÈRES **34.20 €**
Ø 31 x h 16.5 mm - 8.5 ml
Half sphere kit - 24 pcs



82353 - KIT 24 COEURS **34.20 €**
32 x 27 x h 17 mm - 9.4 ml
Heart kit - 24 pcs



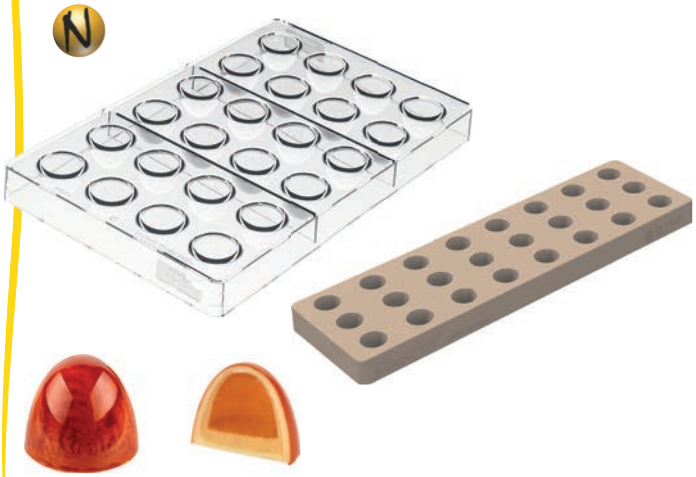
82351 - KIT 24 CARRÉS **34.20 €**
25 x 25 x h 15 mm - 8.9 ml
Square kit - 24 pcs



82354 - KIT 24 CUBES **34.20 €**
21 x 21 x h 20.5 mm - 8.5 ml
Cube kit - 24 pcs



82352 - KIT 24 OVALES **34.20 €**
33 x 23 x h 15 mm - 8.5 ml
Ovale kit - 24 pcs



82358 - KIT 24 DOMES **34.20 €**
Ø 26 x h 22.5 mm - 8 ml
Dome kit - 24 pcs

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

NOUVEAUTÉS



- **Kit bar composé d'un moule tritan pour la réalisation de la base de votre barre et d'un moule en silicone permettant de créer le dessus en y associant des nouvelles saveurs et textures...**



Dim empreinte tritan 128 x 33 x h 14 mm - 29 ml
Dim empreinte silicone 115 x 20 x h 13 mm - 19 ml

82356 - KIT 8 BARRES TRONCS **34.20 €**
8 tronco bars mould



Dim empreinte tritan 120 x 25 x h 10 mm - 29 ml
Dim empreinte silicone 116.5 x 23 x h 15 mm - 24 ml

82372 - KIT 8 BARRES MAGMA **34.20 €**
8 magma bars mould



Dim empreinte tritan 128 x 33 x h 14 mm - 29 ml
Dim empreinte silicone 115 x 20 x h 13 mm - 28 ml

82355 - KIT 8 BARRES DUNA **34.20 €**
8 duna bars mould



Dim empreinte tritan 120 x 25 x h 10 mm - 29 ml
Dim empreinte silicone 117 x 22 x h 12.5 mm - 23 ml

82373 - KIT 8 BARRES SISMA **34.20 €**
8 sisma bars mould



Dim empreinte tritan 128 x 33 x h 14 mm - 29 ml
Dim empreinte silicone 115 x 20 x h 13 mm - 23.5 ml

82357 - KIT 8 BARRES VOLTA **34.20 €**
8 volta bars mould



Dim empreinte tritan 120 x 25 x h 10 mm - 29 ml
Dim empreinte silicone 117 x 22 x h 17 mm - 23 ml

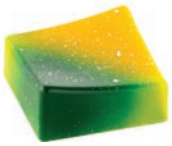
82374 - KIT 8 BARRES VULCANO **34.20 €**
8 vulcano bars mould

MOULES POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

MOULE TRITAN 20.25 €
Dimensions de la plaque
275 x 175 x h 25 mm

NOUVEAUTÉS





82360 - MOULE 24 CARRÉS VAGUES
Dim. : 28.5 x 28.5 x h 13 mm
Vol. : 8 ml
24 wave square mould



82361 - MOULE 10 BARRES VAGUES
Dim. : 120 x 20 x h 15 mm
Vol. : 26 ml
10 wave bars mould



82362 - MOULE 3 TABLETTES VAGUES
Dim. : 150.5 x 70 x h 11 mm
Vol. : 85 ml
3 wave tablets mould



82363 - MOULE 24 GOUTTES
Dim. : 29 x 41 x h 14 mm
Vol. : 8 ml
24 drops mould



82364 - MOULE 8 BARRES GOUTTES
Dim. : 120 x 25 x h 16 mm
Vol. : 30 ml
8 drops bars mould



82365 - MOULE 3 TABLETTES GOUTTES
Dim. : 150 x 70 x h 8.3 mm
Vol. : 80 ml
3 drops tablets mould



82366 - MOULE 24 BULLES
Dim. : 25 x 40 x h 14 mm
Vol. : 8 ml
24 bubbles bars mould



82367 - MOULE 10 BARRES BULLES
Dim. : 115 x 25 x h 15 mm
Vol. : 25 ml
10 bubbles bars mould



82368 - MOULE 4 TABLETTES BULLES
Dim. : 156 x 61 x h 14 mm
Vol. : 68 ml
3 bubbles tablets mould



82369 - MOULE 24 PRALINES RAYURES
Dim. : 47.8 x 15 x h 16 mm
Vol. : 8 ml
24 stripes mould



82370 - MOULE 10 BARRES RAYURES
Dim. : 119.5 x 18 x h 17 mm
Vol. : 25 ml
10 stripes bars mould



82371 - MOULE 4 TABLETTES RAYURES
Dim. : 150 x 55 x h 9 mm
Vol. : 68 ml
4 stripes tablets mould

NOUVEAUTÉS

MOULE TRITAN 20.25 €

Dimensions de la plaque
275 x 175 x h 25 mm



82392 - MOULE 24 CUPOLA
Dim. : 26 x 26 x h 16 mm
Vol. : 8 ml
24 cupola mould



82393 - MOULE 8 BARRES CUPOLA
Dim. : 121 x 20.5 x h 15.5 mm
Vol. : 27 ml
8 bars cupola mould



82394 - MOULE 3 TABLETTES CUPOLA
Dim. : 121 x 20.5 x h 15.5 mm
Vol. : 117 ml
3 tablets cupola mould



82395 - MOULE 24 COEURS
Dim. : 30 x 27 x h 16 mm
Vol. : 8 ml
24 hearts mould



82396 - MOULE 8 BARRES COEURS
Dim. : 120 x 25 x h 12 mm
Vol. : 30 ml
8 bars hearts mould



82397 - MOULE 3 TABLETTES COEURS
Dim. : 150 x 70 x h 10 mm
Vol. : 74 ml
3 tablets hearts mould



82398 - MOULE 24 GEMMA
Dim. : 41.5 x 25.5 x h 15.5 mm
Vol. : 7.8 ml
24 Gemma mould



82399 - MOULE 10 BARRES GEMMA
Dim. : 114 x 23 x h 15 mm
Vol. : 30 ml
10 bars Gemma mould



82400 - MOULE 4 TABLETTES GEMMA
Dim. : 150 x 52.5 x h 14 mm
Vol. : 92.5 ml
4 tablets Gemma mould



82390 - MOULE 4 TABLETTES
Dim. : 95 x 65 x h 5 mm
Vol. : 30 ml
4 tablets mould



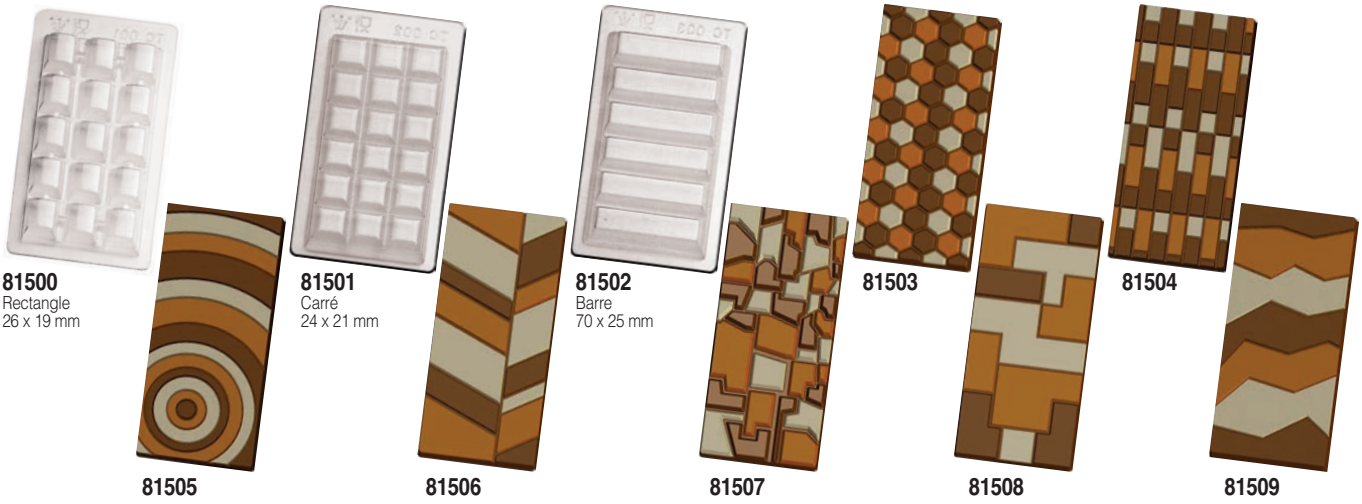
82391 - MOULE 15 PALETS
Dim. : Ø 35 x h 5 mm
Vol. : 3.5 ml
15 palets mould



82401 - MOULE 4 TABLETTES
Dim. : 65 x 95 x h 5 mm
Vol. : 30 ml
4 tablets mould

PLAQUES POLYPROPYLÈNE POUR TABLETTES
CHOCOLATE MOULDS

Lot de 5 tablettes 100 g 150 x 70 mm — 6.00 €



81500 Rectangle 26 x 19 mm
81501 Carré 24 x 21 mm
81502 Barre 70 x 25 mm
81503
81504
81505
81506
81507
81508
81509

MOULES POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

NOËL

La plaque de 480 x 370 mm — 6.90 €



81510 - Père Noël - 205 x 95 x h 50 mm



81513 - Botte - 140 x 130 x h 45 mm

La plaque de 240 x 185 mm — 5.90 €



81515 - Père Noël
104 x 58 x h 25 mm



81520 - 16 sujets assortis
36 x 36 x h 8 mm



81522 - 16 sujets assortis
48 x 38 x h 6 mm



81523 - 11 sujets
44 x 32 x h 8 mm



81525 - 11 feuilles de houx
50 x 27 x h 4 mm



81526 - 18 étoiles
Ø 30 - h 8 mm



81528 - 8 bonhommes de neige
40 x 47 x h 10 mm



81530 - 8 Pères Noël
42 x 48 x h 10 mm



81532 - 8 bougies
40 x 60 x h 10 mm

MOULES POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

PÂQUES

Plaque GM 480 x 370 mm

5.90 €



81546 - 2 demi-coquilles unies - 125 x 94 x h 44 mm



81548 - 2 demi-coquilles unies - 154 x 110 x h 55 mm

Plaque PM 240 x 185 mm

5.90 €



81550 - 18 Demi-coquilles unies
36 x 23 x h 12 mm



81552 - 4 Demi-coquilles unies
80 x 60 x h 25 mm



81554 - 2 Demi-coquilles unies
110 x 80 x h 40 mm



81558 - 2 Demi-coquilles unies
140 x 100 x h 50 mm



81563 - 1 Demi-coquille unie
220 x 160 x h 80 mm



81567 - 14 Demi-coquilles craquelées
39 x 25 x h 13 mm



81569 - 6 Demi-coquilles craquelées
64 x 44 x h 26 mm



81570 - 4 Demi-coquilles craquelées
83 x 54 x h 24 mm



81573 - 2 Demi-coquilles craquelées
96 x 70 x h 40 mm



81575 - 1 Demi-coquille craquelée
140 x 100 x h 49 mm



81585 - Poule couveuse
54 x 54 x h 16 mm



81587 - Canard
60 x 50 x h 26 mm



81589 - Canard
84 x 78 x h 27 mm



81593 - Lapin
60 x 54 x h 15 mm



81595 - Lapin
79 x 58 x h 12 mm



81599 - Lapin carotte
150 x 64 x h 25 mm



81610 - 8 poussins coquille
65 x 41 x h 14 mm



81612 - 12 poussins
37 x 48 x h 6 mm



81614 - 18 lapins
30 x 32 x h 6 mm



81616 - 14 sujets assortis
35 x 50 x h 9 mm

PÂQUES & DIVERS

5.90 €

Plaque PM 240 x 185 mm



81618 - 16 sujets assortis
38 x 23 x h 10 mm



81620 - 40 mini-sujets assortis
22 x 20 x h 6 mm



81622 - 11 poissons
48 x 28 x h 13 mm



81624 - 14 sujets assortis
Ø 33 h 14 mm



81626 - 20 sujets assortis
Ø 31 h 10 mm



81628 - 11 sujets assortis
48 x 28 x h 10 mm



81630 - 8 étoiles de mer
Ø 40 h 9 mm



81632 - 8 coquillages
Ø 35 h 10 mm



81640 - 14 coeurs
32 x 27 h 6 mm



81643 - 12 coeurs
42 x 38 h 10 mm



81650 - 9 chiffres
45 x 29 h 5 mm



81653 - 67 sujets
18 x 14 h 5 mm



81660 - 11 sujets 25 ans
Ø 33 h 10 mm



81661 - 11 sujets 40 ans
Ø 33 h 10 mm



81662 - 11 sujets 50 ans
Ø 33 h 10 mm



81665 - 22 feuilles
35 x 23 h 8 mm



81667 - 14 feuilles
Ø 33 h 8 mm



81668 - 11 feuilles ass.
78 x 48 h 9 mm



81670 - 11 marguerites
Ø 42 h 9 mm



81671 - 18 roses
Ø 25 h 10 mm



81673 - 11 fraises
30 x 25 h 16 mm



81674 - 11 cerises
Ø 29 h 24 mm



81675 - 8 pralines unies
Ø 33 h 26 mm



81676 - 11 pralines
Ø 30 h 18 mm



81677 - 11 sujets
Ø 30 h 18 mm

DIVERS

5.90 €

Plaque 240 x 185 mm



81678 - 11 sujets
Ø 36 - h 18 mm



81679 - 14 sujets
42 x 26 h 9 mm



81680 - 11 sujets
42 x 32 x h 15 mm



81681 - 11 sujets
34 x 28 h 12 mm



81682 - 18 sujets
Ø 28 - h 8 mm



81683 - 11 sujets
34 x 20 h 18 mm



81684 - 11 sujets
Ø 35 - h 8 mm



81685 - 11 carrés
34 x 34 x h 8 mm



81686 - 11 sujets ass.
30 x 22 h 20 mm



81687 - 11 sujets
Ø 30 - h 16 mm



81688 - 11 noix
38 x 31 h 19 mm



81689 - 11 fleurs
Ø 36 - h 7 mm



81691 - 11 fleurs
Ø 37 - h 10 mm



81692 - 11 fleurs
Ø 38 - h 17 mm



81700 - 11 ours
35 x 30 h 10 mm



81703 - 14 tortues
40 x 30 h 12 mm



81709 - 5 papillons
70 x 55 h 5 mm



81711 - Eléphant
110 x 95 - h 14 mm



81717 - Cygne
80 x 82 - h 25 mm



81720 - 14 animaux
42 x 32 h 6 mm



81722 - 11 animaux
48 x 29 h 8 mm



81726 - 10 fruits
61 x 34 x h 15 mm



81727 - 14 sujets
44 x 21 h 10 mm



81730 - 14 instruments musique
82 x 34 - h 7 mm

MOULES POLYPROPYLÈNE POUR CHOCOLAT
CHOCOLATE MOULDS

DIVERS
5.90 €

Plaque 240 x 185 mm



81740 - Cartes
99 x 57 h 5 mm



81742 - 16 sujets
32 x 27 - h 7 mm



81752 - Voiture
175 x 60 h 50 mm



81756 - Formule 1
92 x 54 h 16 mm



81758 - Moto
150 x 100 h 12 mm



81760 - 8 avions
45 x 46 x h 14 mm



81762 - 4 trains
31 x 28 h 6 mm



81766 - 10 ballons
Ø 36 h 20 mm

PLAQUES POUR CHOCOLAT PVC THERMOFORMÉ
TRANSFERT FOR CHOCOLATE





Environ 50 sujets au 100 g,
plaque réutilisable 4 à 5 fois.

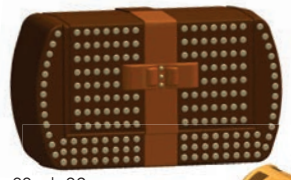
83320 - PLAQUE FRITURE NEUTRE
70 emp. (poissons, coquillages et crustacés)

La pochette de 5 plaques 14.00 €
340 x 280 mm

MOULES THERMOFORMÉS EN PVC RIGIDE
THERMOFORMED MOULDS

SACS À MAIN
HAND BAGS

kit de 2 moules
22 €



81470
Dim : 152 x 60 x h 92 mm



81471
Dim : 159 x 100 x h 110 mm + hanse h 50 mm



81472
Dim : 169 x 80 x h 105 mm + hanse h 60 mm



81473
Dim : 135 x 60 x h 118 mm + hanse h 42 mm

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT “EASY CHOC”

SILICONE CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **9.00 €**



82001 - PLAQUE DE 15 COEURS
15 hearts
30 x 22 - h 25 mm - Volume 15 x 10 ml





82002 - PLAQUE DE 15 CARRÉS
15 square
26 x 26 - h 18 mm - Volume 15 x 10 ml



82003 - PLAQUE DE 15 BOULES
15 balls
Ø 28 - h 20 mm - Volume 15 x 10 ml



82004 - PLAQUE DE 15 RONDS
15 round
Ø 28 - h 20 mm - Volume 15 x 10 ml



82005 - PLAQUE DE 14 RECTANGLES ONDULÉS
14 rectangular
37 x 20 - h 20 mm - Volume 14 x 8 ml



82007 - PLAQUE DE 15 RONDS NERVURÉS
15 round
Ø 30 - h 18.5 mm - Volume 15 x 10 ml





82008 - PLAQUE DE 15 ROSES
15 roses
Ø 28 - h 18 mm - Volume 15 x 7 ml



82010 - PLAQUE DE 15 FLEURS
15 flowers
29.5 x 29.5 - h 15.5 mm - Volume 15 x 9 ml



82012 - PLAQUE DE 8 FEUILLES ASSORTIES
8 leaves
51 x 23 - h 14.5 mm - Volume 8 x 10 ml

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT “EASY CHOC”

SILICONE CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **9.00 €**



82014 - PLAQUE DE 14 SUJETS PÂQUES (3 modèles assortis)
Easter
30 x 43 - h 16 mm - Volume 14 x 7 ml



82015 - PLAQUE DE 15 SUJETS NOËL (ChocoWinter) (3 modèles assortis)
Christmas
32 x 22 - h 13 mm - Volume 15 x 8 ml



82016 - PLAQUE DE 12 SUJETS NOËL (3 MODÈLES ASSORTIS)
Christmas
34 x 34 - h 18.5 mm - Volume 12 x 7 ml



82017 - PLAQUE DE 12 DINOSAURES
12 dinosaur
40 x 33 x h 16 mm - Volume 12 x 8 ml



82018 - PLAQUE DE 12 BONHOMMES
12 mood
33 x 34 x h 17 mm - Volume 12 x 8 ml





82019 - PLAQUE DE 14 SUJETS “FASHION”
14 fashion moulds
41 x 30 x h 12 mm - Volume 14 x 7 ml



82020 - PLAQUE DE 12 SUJETS “TEA TIME”
Tea time
43.6 x 29 x h 15 mm - Volume 2 x 5 - 2 x 10 - 2 x 7.5 ml



82021 - PLAQUE DE 12 ROBOTS
12 robots
39.5 x 26.7 x h 16 mm - Volume 4 x 10.5 - 4 x 10 - 4 x 9 ml

PLAQUES SILICONE POUR CHOCOLAT “EASY CHOC”

SILICONE CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 214 x 106 mm **9.00 €**





82022 - PLAQUE DE 15 SUJETS “FANTASIA”
Fantasia
Ø 28.5 x h 15 mm - Volume 15 x 6.5 ml



82023 - PLAQUE DE 15 CÔNES
15 cones
Ø 26 - h 28 mm - Volume 15 x 7.5 ml



82024 - PLAQUE DE 15 SUJETS “SPRINGLIFE”
15 “Springlife” moulds
214 x 106 - Volume 15 x 7.5 ml



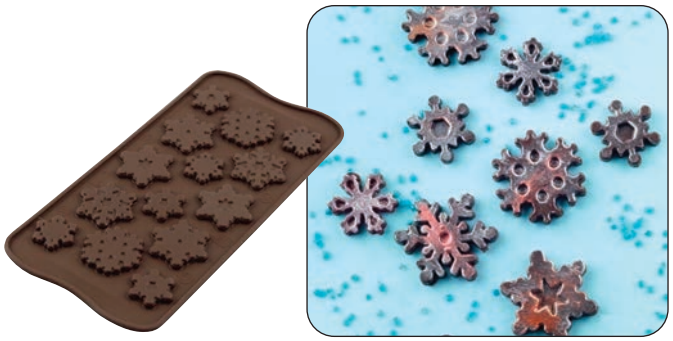
82025 - PLAQUE DE 18 1/2 BALLONS
18 half balls
Ø 27 x h 14 mm - Volume 15 x 8 ml



82026 - PLAQUE 6 CLEFS & 2 CADENAS
6 keys and 2 locks
107 x 21 x 17 mm - Volume 15 x 7.5 ml



82027 - PLAQUE DE 15 TÊTES DE COCHON
15 pigs head
31 x 29 mm - Volume 15 x 8 ml



82028 - PLAQUE 14 FLOCONS
14 choco frozen
Ø 35 et 25 x 4 h mm



82029 - PLAQUE 15 ÉTOILES DE NOËL
15 Winter stars
Ø 30 x h 15 mm



82030 - 4 SAPINS
Christmas free
56 x 75 x h 8 mm - Volume 13 ml

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 175 mm **21.20 €**



82248 - **MINI TOUR EIFFEL - 14 pièces 5/6 g**
14 Eiffel towers
h 59.5 x l 30 mm - Profondeur 14.8 mm



82260 - **35 PIÈCES**
10 g



82263 - **24 PIÈCES**
7 g



82273 - **40 PIÈCES**
10 g



82277 - **35 PIÈCES**
12 g



82284 - **14 PIÈCES**
4 g



82286 - **15 PIÈCES**
7 g



82295 - **35 PIÈCES**
11 g



82300 - **35 PIÈCES**
6 g



82310 - **36 PIÈCES**
9 g



82312 - **16 PIÈCES**
32 g



82250 - **35 PIÈCES**
10 g



82253 - **28 PIÈCES**
13 g



82255 - **35 PIÈCES**
12 g



82257 - **44 PIÈCES**
8 g



82265 - **24 PIÈCES**
7 g



82270 - **24 PIÈCES**
12 g



82280 - **18 PIÈCES**
10 g



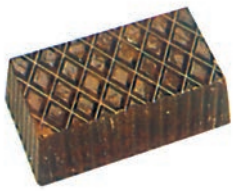
82282 - **24 PIÈCES**
12 g



82288 - **14 PIÈCES**
4 g



82290 - **15 PIÈCES**
11 g



82305 - **48 PIÈCES**
9 g



82307 - **24 PIÈCES**
8 g



82314 - **24 PIÈCES**
15 g



82316 - **24 PIÈCES**
11 g

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 175 mm **21.20 €**



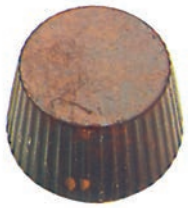
82320 - 15 PIÈCES
6 g



82323 - 42 PIÈCES
7 g



82325 - 40 PIÈCES
10 g



82330 - 28 PIÈCES
12 g



82335 - 28 PIÈCES
14 g



82410 - 24 PIÈCES
Ø 29 h 18 mm



82413 - 15 PIÈCES
40 x 42 h 15 mm



82430 - 28 PIÈCES
20 x 20 h 16 mm



82450 - 24 PIÈCES
32 x 32 h 4 mm



82451 - 30 PIÈCES
31 x 24 h 14 mm



82453 - 35 PIÈCES
35 x 22 h 16 mm



82458 - 42 PIÈCES
32 x 22 h 15 mm



82460 - 32 PIÈCES
38 x 22 h 15 mm



82461 - 28 PIÈCES
37 x 31 h 16 mm



82462 - 32 PIÈCES
28 x 32 h 15 mm



82464 - 35 PIÈCES
Ø 26 x h 19 mm



82465 - 30 PIÈCES
Ø 28 x h 25 mm



82469 - 36 PIÈCES
36 x 22 h 20 mm



82470 - 40 PIÈCES
35 x 20 h 17 mm



82473 - 28 PIÈCES
28 x 20 x h 17 mm



82474 - 28 PIÈCES
30 x 19 x h 17 mm



82497 - 28 PIÈCES
29 x 19 x h 17 mm



82498 - 30 PIÈCES
26 x 26 x h 20 mm



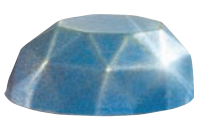
82499 - 20 PIÈCES
40 x 24 x h 20 mm

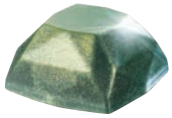
PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

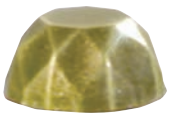
La plaque de 275 x 175 mm **21.20 €**



82240 - 24 COEURS DIAMANTS
24 hearts diamond
Dim. : 33 x 33 x h 15 mm - 10 g







82241 - ASSORTIMENTS DIAMANTS
6 square - 6 oval - 6 roudn
6 carrés 30 x 30 x h 15 mm - 11 g
6 ovales 42 x 24 x h 15 mm - 10 g
6 ronds Ø 32 x h 15 mm - 10 g



82380 - ROND - 28 pièces
Ø 30 x h 15.5 mm - 11 g



82381 - CARRÉ - 28 pièces
25 x 25 x h 15.5 mm - 11 g



82382 - OCTOGONE - 28 pièces
Ø 30 x h 15.5 mm - 11 g



82383 - TRIANGLE - 28 pièces
33 x 29 x h 15.5 mm - 8 g

La plaque de 275 x 135 mm **18.70 €**

21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃



82500 - Ø 28 h 14 mm



82501 - Ø 28 h 14 mm



82502 - Ø 28 h 14 mm



82503 - Ø 28 h 14 mm



82504 - 26 x 26 h 13 mm



82505 - 26 x 26 h 13 mm



82506 - 26 x 26 h 13 mm



82507 - 26 x 26 h 13 mm



82508 - 37 x 16 h 14 mm



82509 - 37 x 16 h 14 mm



82510 - 37 x 16 h 14 mm



82511 - 37 x 16 h 14 mm



82512 - 37 x 21 h 14 mm



82513 - 37 x 21 h 14 mm



82514 - 37 x 21 h 14 mm



82515 - 37 x 21 h 14 mm



82540 - Ø 28.5 x h 16 mm



82541 - 33 x 30 x h 15.5 mm



82542 - 26 x 26 x h 16 mm



82543 - 31 x 29 x h 16.5 mm

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 135 mm **18.70 €**
21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃



82550 - **21 PIÈCES** / 10 g
14 x 37 h 19 mm



82551 - **21 PIÈCES** / 10 g
17 x 37 h 17 mm



82553 - **21 PIÈCES** / 10 g
15 x 37 h 15 mm



82554 - **21 PIÈCES** / 10 g
15 x 37 h 19 mm



82555 - **21 PIÈCES** / 10 g
17 x 37 h 17 mm



82556 - **21 PIÈCES** / 10 g
16 x 37 h 16 mm



82557 - **21 PIÈCES** / 10 g
17 x 37 h 17 mm



82558 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 30 h 18 mm



82559 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 30 h 18 mm



82560 - **21 PIÈCES** / 10 g
32 x 23 h 19 mm



82561 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 30 h 17 mm



82562 - **21 PIÈCES** / 10 g
30 x 30 h 18 mm



82563 - **21 PIÈCES** / 10 g
22 x 22 h 20 mm



82564 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 26 h 16 mm



82565 - **21 PIÈCES** / 10 g
26 x 23 h 21 mm



82566 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 31 h 20 mm



82567 - **21 PIÈCES** / 10 g
30 x 30 h 17 mm



82568 - **21 PIÈCES** / 10 g
Ø 28 h 17 mm

Les avantages :

- ✦ Démoulage et entretien facile
- ✦ Grande résistance
- ✦ Brillance



82569 - **24 PIÈCES** / 10 g
22 x 18 h 28 mm



82570 - **24 PIÈCES** / 10 g
22 x 21 h 28 mm



82571 - **24 PIÈCES** / 10 g
18 x 18 h 28 mm



82572 - **24 PIÈCES** / 10 g
Ø 21 h 28 mm

PLAQUES À BONBONS
CHOCOLATE MOULDS

La plaque de 275 x 135 mm **18.70 €**
21 pièces par plaque, pièce de 10 g ≃





82520 - **MODÈLE CAPSULE - 21 pièces**
21 pods
Ø 30 x h 25 mm - Vol : 8.3 ml



82522 - 44 x 24 x h 20 mm



82523 - 38 x 26 x h 18 mm



82524 - 33 x 28 x h 20 mm



82525 - 43x 25 x h 17 mm



82526 - 41 x 24 x h 20 mm



82527 - 36 x 25 x h 20 mm



82528 - 35 x 24 x h 17 mm



82529 - Ø 30 x h 16 mm



82530 - 40 x 18 x h 16 mm



82531 - 27 x 27 x h 15 mm



82532 - 42 x 21 x h 18 mm

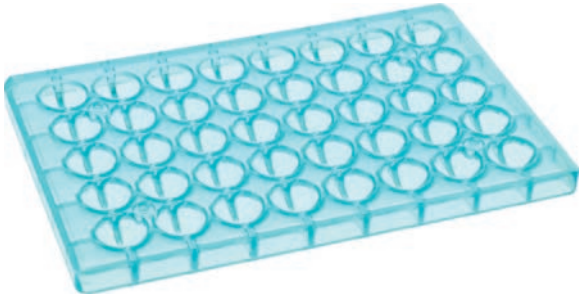


82521 - Ø 26 x h 23.5 mm



MOULE DEMI SPHÈRE
Half sphere mould

Code	Désignation	Dim. plaque	€ La plaque
81310	54 1/2 sphères Ø 18 mm	275 x 175	**21.20**
81312	32 1/2 sphères Ø 25 mm	275 x 175	**21.20**
81313	24 1/2 sphères Ø 32 mm	275 x 175	**21.20**
81314	15 1/2 sphères Ø 41 mm	275 x 175	**21.20**
81315	20 1/2 sphères Ø 48 mm	380 x 210	**37.22**
81316	10 1/2 sphères Ø 59 mm	365 x 195	**28.40**
81317	6 1/2 sphères Ø 92 mm	380 x 210	**37.22**
81318	6 1/2 sphères Ø 70 mm	275 x 175	**21.20**
81319	3 1/2 sphères Ø 80 mm	275 x 175	**21.20**
81320	2 1/2 sphères Ø 100 mm	275 x 175	**21.20**





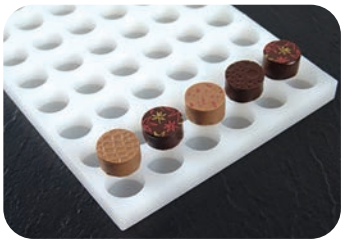


MOULES SILICONE CHOCOFLEX
CHOCOFLEX SILICONE MOULDS





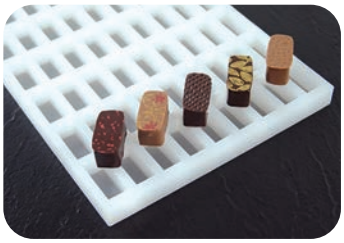
Plaque 290 x 190 mm • -40°C à +280°C



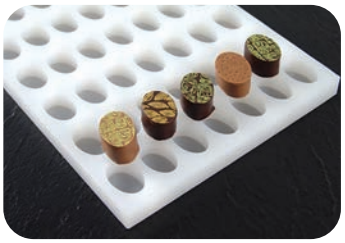
82580 - **RONDS Ø 26 x h 14 mm** **49.78 €**
54 empreintes



82581 - **CARRÉS 23 x 23 x h 14 mm** **49.78 €**
54 empreintes



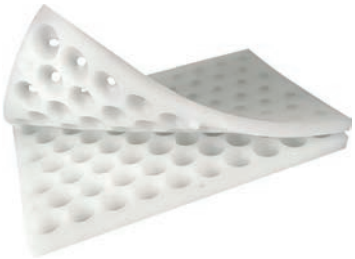
82582 - **RECTANGLES 35 x 14 x h 14 mm** **49.78 €**
63 empreintes



82583 - **OVALES 32 x 21 x h 14 mm** **49.78 €**
49 empreintes



82584 - **RONDS CREUX Ø 30 x h 12 mm** **49.78 €**
40 empreintes



82590 - **SPHÈRES Ø 25 mm** **79.42 €**
67 empreintes - plaque double

PLAQUES RIGIDES POUR DÉCORS
MOULDS FOR DECORATION





La plaque 275 x 175 mm **21.20 €**



82602 - **ARABESQUES**
18 pièces 2/3 g
63 x 21 mm



82605 - **POINTES**
18 pièces 2/3 g
66 x 21 mm



82607 - **PAPILLONS**
18 pièces 2/3 g
65 x 22 mm



82609 - **OVALES**
14 pièces 2/3 g
50 x 38 mm



82610 - **BATONNETS**
22 pièces 3/4 g
110 x 7 mm

PLAQUE CHABLON SILICONE
CHABLON SILICONE MOULD



La plaque de
297 x 210 mm

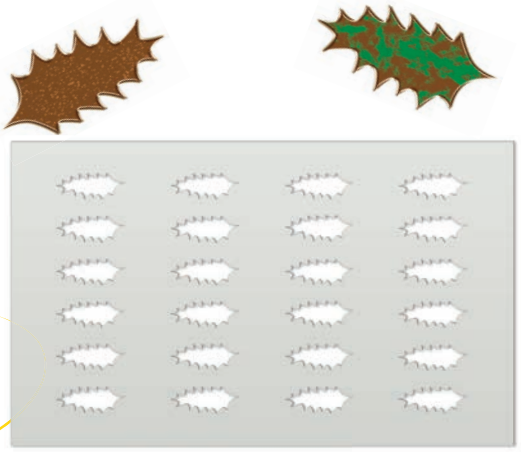


82790 - CHABLON ROND Ø 30 mm **19.30 €**
Plaque de 42 empreintes
Lot de 2 plaques - épaisseur 2 mm
Round chablon

82791 - CHABLON OVALE 34 x 24 mm **19.30 €**
Plaque de 45 empreintes
Lot de 2 plaques - épaisseur 2 mm
Oval chablon



La plaque de
390 x 290 mm



82795 - ÉTOILE PM Ø 26 mm **26.90 €**
Plaque de 60 empreintes - épaisseur 1.5 mm
Star chablon

82796 - ÉTOILE MM Ø 34 mm **26.90 €**
Plaque de 42 empreintes - épaisseur 1.5 mm
Star chablon

82792 - ÉTOILE Ø 30 mm **18.92 €**
Plaque de 40 empreintes - épaisseur 2 mm
0.73 ml - Lot de 2 plaques de 345 x 210 mm
Star chablon

82797 - FEUILLE DE HOUX **26.90 €**
Plaque de 24 empreintes
55 x 26 mm - épaisseur 1.5 mm
Holly leaves chablon

82793 - FEUILLE DE HOUX **18.92 €**
Plaque de 36 empreintes
40 x 22.6 mm - épaisseur 2 mm
1.2 ml - Lot de 2 plaques de 345 x 210 mm
Holly leaves chablon

FEUILLES PVC RELIEF
RELIEF SHEETS

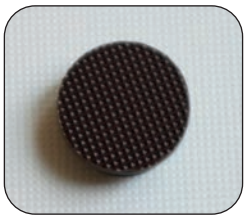
Le paquet de 15 feuilles semi-rigides **13.80 €**
Format 360 x 340 mm

Idéal pour donner un relief structuré à vos bûches, entremets, glaces, bonbons chocolats...


82900


82901


82902


82903

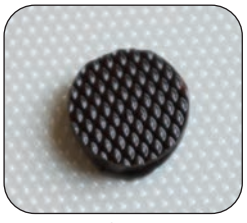

82904


82905

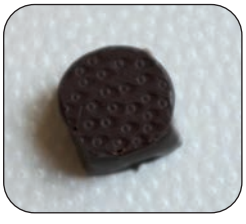

82906


82907


82908


82909







82915 - KIT DE 13 FEUILLES **12.00 €**
Assortiment de 1 feuille
360 x 340 de chaque décor
Set of 13 chocolate decoration sheet

FEUILLES TRANSFERT POUR CHOCOLAT POLYÉTHYLÈNE

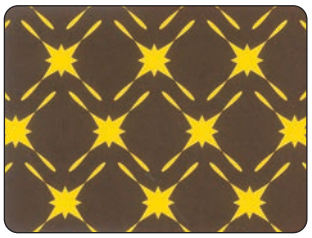
TRANSFERT FOR CHOCOLATE

Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur

Permet de réaliser des décalcomanies sur le chocolat pour le décorer et ou le personnaliser



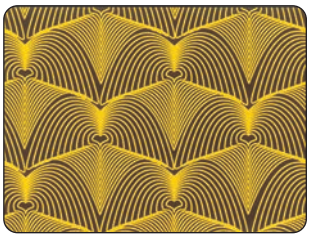
83001 - Grains de café jaunes 11.85 €



83009- Cannage 11.85 €



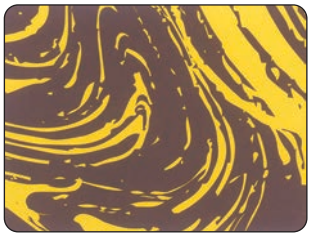
83010- Etoiles jaunes 11.85 €



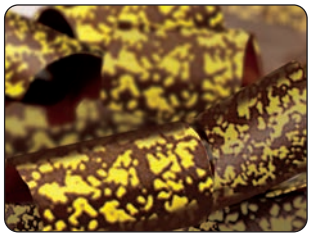
83011 - Cabaret 11.85 €



83015- Musique jaune 11.85 €



83025- Marbre jaune 11.85 €



83026 - Copaux jaunes 11.85 €



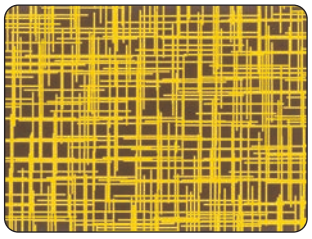
83030 - Arabesques jaunes 11.85 €



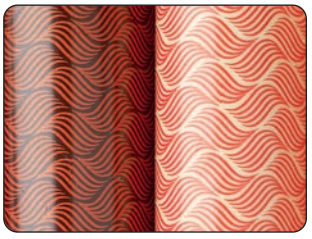
83031- Spirales 11.85 €



83032- Paillettes jaunes 11.85 €



83039- Lignes jaunes 11.85 €



83041-Rouge scintillant rubis 16.20 €



83043- Bronze scintillant 16.20 €



83047 - Tourbillon jaune 11.85 €



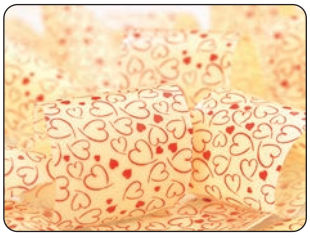
83070- Chocolat 11.85 €



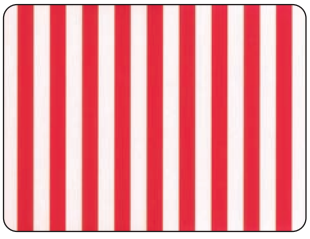
83088- Etoile des neiges 11.85 €

Le sachet de 10 feuilles 340 x 265 mm - 1 couleur

A utiliser uniquement sur chocolat blanc



83007 - Coeurs rouges 11.85 €



83038 - Lignes rouges 11.85 €



83060 - Vagues rouges 11.85 €



83072 - Fraises 11.85 €

BOLDUCS
RIBBONS



RAPHIA SYNTHÉTIQUE 7.80 €
Bobine de 200 m
Synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris
89900	Blanc
89901	Ecru
89902	Bleu clair
89903	Framboise
89904	Rouge
89905	Pivoine
89906	Jaune
89907	Orange
89908	Lilas
89910	Naturel

Code	Coloris
89911	Chocolat
89912	Noir
89913	Bordeaux
89914	Vert sapin
89915	Vert anis
89916	Fuchsia
89917	Rose
89918	Or
89919	Argent



RAPHIA SYNTHÉTIQUE FLUO 7.80 €
Bobine de 200 m
Fluo synthetic raffia - Roll of 200 m

Code	Coloris
89920	Jaune
89921	Orange

Code	Coloris
89922	Fuschsia
89923	Vert



BOLDUC MIROIR 5.70 €
Bobine de 250 m - Larg 7 mm
Mirror gift wrap ribbon - Roll of 250 m

Code	Coloris
90100	Argent
90102	Bleu roy
90103	Or
90104	Rouge
90105	Vert

Code	Coloris
90106	Rose
90107	Cuivre
90108	Chocolat
90109	Orange
90110	Vert anis



BOLDUC POLYPROPYLÈNE
Gift wrap ribbon

LARGEUR 5 mm
Bobine de 500 m 1.80 €
Roll of 500 m

Code	Coloris
90000	Argent
90001	Blanc
90002	Bleu ciel
90003	Bleu roy
90006	Bordeaux
90010	Brun foncé
90015	Cyclamen
90018	Jaune citron
90019	Jaune Paques
90025	Noir
90026	Or
90030	Orange
90032	Rose
90035	Rouge
90038	Vert
90042	Violet

LARGEUR 7 mm
Bobine de 500 m 3.12 €
Roll of 500 m

Code	Coloris
90050	Argent
90051	Blanc
90052	Bleu ciel
90053	Bleu roy
90056	Bordeaux
90060	Brun foncé
90065	Cyclamen
90068	Jaune citron
90069	Jaune Paques
90075	Noir
90076	Or
90080	Orange
90082	Rose
90085	Rouge
90088	Vert
90092	Violet



BOLDUC POLYPROPYLÈNE FLUO 6.98 €
Bobine de 250 m - Largeur 10 mm
Gift wrap ribbon - Roll of 200 m

Code	Coloris
90094	Jaune
90095	Orange

Code	Coloris
90096	Fuchsia
90097	Vert



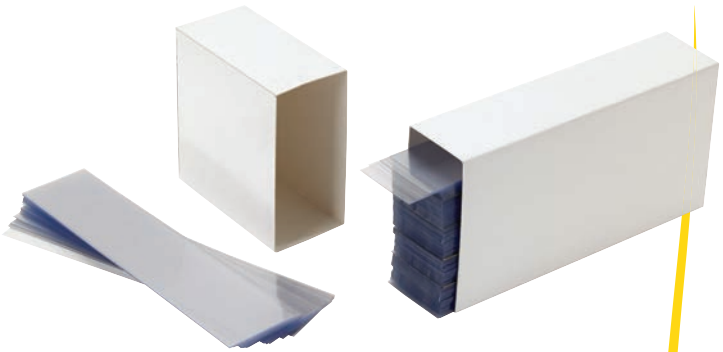
BOLDUC MIROIR, 9.62 €
PLAISIR D'OFFRIR
Bobine de 250 m - Larg10 mm
Mirror gift wrap ribbon - Roll of 250 m

90120	90121
Or	Rouge



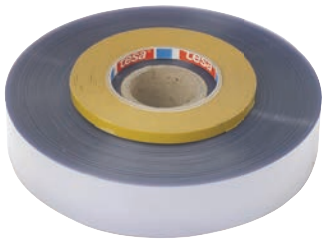
90099 - BOLDUC TRICOLORE 7.17 €
Bobine de 250 m - Larg 10 mm
Gift wrap ribbon - Roll of 250 m

RUBAN PVC
PVC ROLLS



BANDE PVC PRÉDÉCOUPÉE
100 microns boite distributrice de 1000
Precut pastry ribbon
Idéal pour cercles individuels

Code	Long mm	Ht mm	€	Code	Long mm	Ht mm	€
90150	200	40	30.11	**90160**	200	45	33.88
90151	210	40	31.37	**90161**	210	45	35.14
90152	220	40	32.62	**90162**	220	45	36.39
90153	230	40	33.88	**90163**	230	45	37.64
90154	240	40	35.14	**90164**	240	45	38.89
90155	250	40	36.39	**90165**	250	45	40.15
90156	260	40	37.75	**90166**	260	45	41.41



RUBAN PÂTISSIER PVC 150 microns
Livré avec un rouleau adhésif double face
Colourless PVC roll for pastries

Code	Long mm	Ht mm	€
90172	250	30	28.10
90173	250	35	32.42
90174	250	40	36.70
90176	250	45	39.42
90177	250	50	41.05
90178	250	60	50.38



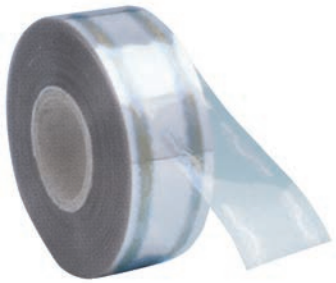
RUBAN P.V.C. PÂTISSIER INCOLORE
Colourless P.V.C. roll for pastries

100 MICRONS - 100 m

Code	Ht mm	€
90180	30	6.75
90181	35	7.85
90182	40	8.95
90183	45	10.10
90184	50	11.22
90186	60	13.45

150 MICRONS - 100 m

Code	Ht mm	€
90187	30	13.40
90188	35	15.63
90189	40	17.86
90190	45	20.09
90191	50	22.34
90192	60	26.80



RUBAN P.V.C. PÂTISSIER PASSE PARTOUT OR
P.V.C. roll for pastries with gold stripes

Code	Long m	Ht mm	€
90195	100	35	19.82
90197	100	45	21.85



90205 - **FEUILLETTES "MILUNES" 130 x 90 mm**
POLYPROPYLENE - IMPRESSION PPT BISTRE 10.20 €
Boîte de 1000
Rectangular polypropylene sheets



FEUILLETTES "MILUNES" 130 x 90 mm POLYPROPYLENE
IMPRESSION "Délice Gourmet" - Boîte de 1000 17.81 €
Rectangular polypropylene sheet

90207 - **FRUITS DU VERGER**
90208 - **FRUITS ROUGES**
90209 - **CHOCOLAT**

RUBANS CHARLOTTE
RIBBONS FOR CHARLOTTE



Matière polypropylène



90320 - ROSE



90321 - ROUGE

RUBAN CHARLOTTE "POIS" **14.56 €**
Bobine de 20 mètres, largeur 45 mm



90322 - VERT



90323 - VIOLET



90324 - BEIGE



90325 - BLEU

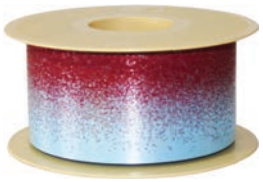


90326 - FUSCHIA



90327 - JAUNE

RUBAN CHARLOTTE "DÉGRADÉ" **12.30 €**
Bobine de 50 mètres, largeur 50 mm



90330 - BORDEAUX / BLEU



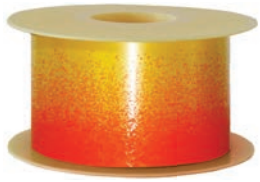
90331 - FUSCHIA / PARME



90332 - ROUGE / BLANC



90333 - MARRON / BEIGE



90334 - JAUNE / ORANGE



90335 - JAUNE / VERT CLAIR



90336 - JAUNE / VERT



90337 - VERT / ROSE

RUBAN CHARLOTTE "DENTELLE" **13.12 €**
Bobine de 25 mètres, largeur 45 mm





90340 - NOIR



90341 - BLANC



90342 - JAUNE



90343 - MANDARINE



90344 - ROUGE



90345 - FUSCHIA



90346 - ANIS



90347 - VERT



90348 - TURQUOISE



90349 - BLEU

RUBANS
RIBBONS



RUBAN AUTO-TIRANT UNI, Bobine de 40 m larg. 19 mm **6.65 €**
Ribbon

90230 - Blanc 01
90231 - Bleu 06
90232 - Bleu turquoise 08
90233 - Cyclamen 13
90234 - Jaune 02
90235 - Marron 14
90236 - Mauve 16
90237 - Rose 05
90238 - Rouge 07
90239 - Orange 23
90240 - Vert 09



RUBAN DENTELLE OR - Bobine de 20 m - Larg. 40 mm **14.62 €** **- Larg. 50 mm** **15.50 €**
Ribbon for Charlotte

Coloris	Code Larg. 40 mm	Code Larg. 50 mm
Abricot 23	**90280**	**90300**
Blanc 01	**90281**	**90301**
Bleu pâle 06	**90282**	**90302**
Fuschia 13	**90283**	**90303**
Jaune 02	**90284**	**90304**
Marron 14	**90285**	**90305**
Or 03	**90286**	**90306**
Rose 05	**90287**	**90307**
Rouge 07	**90288**	**90308**
Vert 10	**90289**	**90309**

RUBAN SATIN BOITE DEVIDOIR - Bobine de 100 mètres
Satin ribbon



Coloris	Code Larg. 7 mm	Code Larg. 10 mm	Code Larg. 15 mm	Code Larg. 25 mm	Code Larg. 40 mm
N° 501 JAUNE PALE	**90401**	**90451**	**90501**	**90551**	**90601**
N° 505 VERT	**90405**	**90455**	**90505**	**90555**	**90605**
N° 507 ROUGE	**90407**	**90457**	**90507**	**90557**	**90607**
N° 508 MAUVE	**90408**	**90458**	**90508**	**90558**	**90608**
N° 509 BLANC	**90409**	**90459**	**90509**	**90559**	**90609**
N° 513 ROSE	**90413**	**90463**	**90513**	**90563**	**90613**
N° 514 JAUNE FLUO	**90414**	**90464**	**90514**	**90564**	**90614**
N° 516 BLEU PALE	**90416**	**90466**	**90516**	**90566**	**90616**
N° 517 JAUNE	**90417**	**90467**	**90517**	**90567**	**90617**
N° 518 ORANGE		**90468**	**90518**	**90568**	**90618**
N° 519 MARRON	**90419**	**90469**	**90519**	**90569**	**90619**
N° 520 BLEU	**90420**	**90470**	**90520**	**90570**	**90620**
N° 523 BORDEAUX	**90423**	**90473**	**90523**	**90573**	**90623**
N° 525 TURQUOISE	**90425**	**90475**	**90525**	**90575**	**90625**
N° 526 BLEU MARINE	**90426**	**90476**	**90526**	**90576**	**90626**
N° 542 FUSCHIA		**90482**	**90532**	**90582**	**90632**
	9.90 €	**10.52 €**	**14.40 €**	**22.52 €**	**36.36 €**

PRÉSENTATION ET AIDE À LA VENTE
SALE DISPLAY

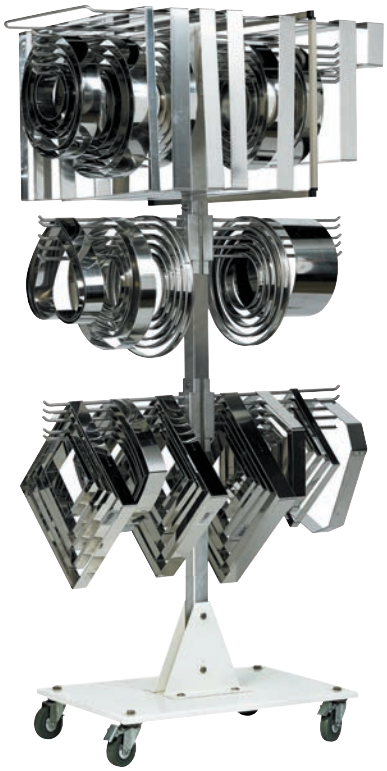
Présentoir pour linéaire
Sales display

- Livré avec crochets
- *Delivered with hooks*



2 dimensions
2 dimensions





Retrouvez notre présentoir à cercles

page 417

PM / *Small* **:** 50 x h 200 cm

GM / *Big* **:** 100 x h 200 cm

- Idéal pour la présentation des moules silicones et du petit matériel
- *Ideal for the presentation of silicone moulds and small material*



PRÉSENTOIR POUR DOUILLES INOX
Dimensions : 40.5 x 27.5 x h 18 cm
Pour un assortiment de 62 douilles inox



DISPLAY STAND FOR S/STEEL TUBES
Dimensions : 40.5 x 27.5 x h 18 cm
For an assortment of 62 stainless steel tubes

Conditions : Merci de bien vouloir contacter notre service commercial
Terms : see with our marketing department.

TABLE DES MATIÈRES

A

Accessoires pour batteurs 473
Aérographe 326
Affûteuse électrique 34
Agitateur 352
Agrafeuse 510
Aiguille à brider 44
Aiguille à fruits déguisés 44
Aiguiseur 34
Allume gaz 64
Alupla 368-369
Appareil à palets 190
Appareil de découpe 71
Araignée inox 118
Armoire de stérilisation 457
Arômes 318-319-325
Aspirateur 459
Assiette carton 344-346
Assiette fibre de canne 380
Assiette réutilisable 356-357
Attache cello 510
Attendrisseur 448
Autocuiseur 13
Azyme ....531 à 534

B

Baba alu - fer blanc 182-183
Bac à glace 332
Bac à glaçons 64
Bac à ingrédients ....409 à 411
Bac à pâte ....56 à 58
Bac gastronorme ....493 à 494
Bac gerbable ....406 à 408
Bac rectangulaire plastique ....55 à 59
Bain marie électrique 444
Bain marie chocolat 488
Bac multifonctions 58
Balai ....133 à 137
Balance mécanique 424
Balance électronique 425-426
Ballotin 338
Bamix 463
Banneton plastique et osier 402
Bande dentelle or 388
Bande microperforée 292
Baptême 524-525
Barquette anti-adhésive 196-198
Barquette cuisson bois ....360 à 362
Barquette fer blanc 182
Barquette fibre de canne 380
Barquette plastique ....374 à 378
Barquette silicone 200-220
Barre à ustensiles 64
Barre aimantée 32
Barre porte bons 64
Barre porte fiches 64
Barre silicone 316
Bassine cuivre 21
Bassine à friture tôle acier 8
Bassine inox 3
Bassine plastique 54-55
Bâtonnet à sucette 269
Bâtonnet agitateur 352
Bâtonnet barbe à papa 331
Bâtonnet esquimaux 331
Bâtonnet pomme d'amour 331
Batteur mélangeur ....469 à 472
Berceuse inox 33
Beurre de cacao coloré 324
Biscotte anti-adhésive 191
Biscotte tôle bleue 185
Biscuit de Savoie anti-adhésif 191
Biscuit de Savoie fer blanc 186
Blender 464
Bobèche 521-522
Bobosse 518
Bobine à dévidage central 359
Bobineau de comptoir 390
Boîte à bonbons 507-508
Boite à épices 64
Boîte à ingrédients 55
Boîte à macarons ....338 à 340
Boîte à pizza 354
Boîte à tarte 341-354
Boîte bouchon verseur 55
Boîte burger 355-356
Boîte gastronorme 492-495
Boîte hermétique 55-374-492
Boîte inox 7
Boîte pâtissière 341
Boîte pour glaces 336-337
Boîte PVC 340
Boîte sandwich 354
Boîte snacking ....354 à 361
Boîte traiteur carton 345
Bol à salade ....376 à 379
Bolduc 595
Bombe de graisse - lubrifiant 294
Botte de sécurité 144
Bouchon à champagne 63
Bougie ....521 à 523
Boule de houx - mimosa 538
Bouteille à jus 351
Bouteille à puncher 53
Bouteille thermos 351
Bouteille verseuse 53
Box isotherme ....413 à 416
Brioche anti-adhésive 196-198
Brioche fer blanc 183
Brioche silicone 210
Brosse à ongles 136-137
Brosse à dorer 132
Brosse à douille 111
Brosse à pétrin 132

Brosse à WC....148
Brosse agro alimentaire....136-137
Brosse de comptoir....132
Brosse de four....133
Brosse grattoir....129-133-438
Brosse lave-pont....133-136-137
Brosse métallique....438
Buste de marquise....311

C

Cabine de peinture....476
Cadre à biscuit plastique....103
Cadre d'épaisseur....483
Cadre extensible....172
Cadre inox....171-172
Cadre superposable....159
Cagette carton....393
Cagette plastique....406 à 408
Caillebotis....408
Caisse à pâton....408
Caisse à viennoiserie....407-408
Caisse frigo inox....189
Caisse génoise anti-adhésive....192
Caisse génoise fer blanc - inox....189
Caissette à glace....382
Caissette alu pour chocolat....382
Caissette cuisine....365
Caissette européenne....382
Caissette plastique....382
Caissette plissée papier....384 à 386
Cake anti-adhésif....191-192
Cake composite....176 à 180
Cake design....295 à 298
Cake de voyage....176-192
Cake fer blanc....186
Cake silicone....210-211
Calot papier....142
Calotte inox....186
Calotte plastique....332
Candissoire....189
Canelé cuivre....183
Canelé silicone....201-216-267
Canneleur....43
Capsule déshydratante....541
Caraméliseur électrique....485
Carnet de feuilles argent/or....325
Carré à tarte inox....161-163-166
Carré carton....342-343
Carré métallisé pour bonbons....390
Carré rainé....342
Carré rainé métallisé....337
Cartouche pour siphon....327
Casse noix....64
Casserole à fondant inox....10
Casserole aluminium....14-15
Casserole inox....9 à 12
Centrifugeuse....465
Cercle à tarte inox....160 à 165
Cercle extensible....168
Cercle inox....160 à 174
Cercle pain surprise inox....167-173
Cercle perforé....160 à 164
Chablon inox....92-190
Chafing dish....497
Chalumeau....351
Chalumeau à sucre....486
Chariot de manutention....412
Chariot de service....454
Charlotte papier....142
Chauffe sauces....440
Chauffe saucisses....444
Chaussure de sécurité....144
Chinois inox....6-7
Choco râpe....474
Chocolatière....491
Ciseaux....41-42
Ciseaux à œufs....74
Ciseaux à poissons....41-42
Ciseaux à volailles....41
Ciseaux cranté pour le sucre....41
Ciseaux de cuisine....41
Ciseaux multilames....41
Claie osier....399 à 404
Clarificateur à œufs....65
Clip bag....116
Cocotte anti-adhésive....18 à 20
Coffret biscuit plexi....507-508
Coffret easy fleurs....314
Collecteur à déchets....452-453
Colorant alimentaire....320 à 324
Communion....526
Compresseur....326
Contact grill....442
Conteneur isotherme....413 à 415
Coquilleur à beurre....43
Corbeille à pains....506
Corne d'abondance....311
Corne plastique....99
Cornet à décor papier....114
Cornet crème....180-189
Couche ourlée....405
Coupe à dessert....381
Coupe ananas....74
Coupe bande inox....475
Coupe champignons....74
Coupe foie gras....40
Coupe frites....67-68-71
Coupe légumes....66 à 72-466
Coupe melons....65
Coupe œufs....74
Coupe pâte....22-100-130
Coupe pommes....74
Coupe radis....75
Coupe tomates....70
Couperet inox....33
Couteau à abattre....32
Couteau à coquilles saint jacques....39
Couteau à désosser....29 à 45

Couteau à fromage 40
Couteau à huîtres 39
Couteau à génoise....24 à 45
Couteau à jambon 33-45
Couteau à julienne 42
Couteau à pizza....42
Couteau à pain ....24 à 45
Couteau à pâte 29
Couteau à poisson....39
Couteau à saigner 26-29-32
Couteau à salade....44
Couteau à steak 27-28
Couteau à tartiner....23-42
Couteau à tomates ....28 à 45
Couteau à zester 43
Coupe avocat....44
Couteau d'office....24 à 45
Couteau de boucher ....26 à 45
Couteau de cuisine ....24 à 45
Couteau économe 29-42
Couteau filet de sole 24-29-30-31-39
Couteau japonais....24 à 29 à 47
Couteau limonadier....63
Couteau scie....36
Couteau sur socle....36
Couteau tranchelard....30-31-32-45
Couvercle aluminium 15
Couvercle inox 11-12
Couvercle verre 18
Couvert de table 352-357-358
Crème à récurer....151
Crêpière électrique 440
Crêpière alu anti-adhésif....16 à 20
Crêpière tôle acier 8
Croquembouche 311
Cuiseur à oeufs....445
Cuiseur à riz....444
Cuillère à cocktails....63
Cuillère à glace....331-352
Cuillère à mesure....51
Cuillère bois....121-352
Cuillère de service 499
Cuillère inox....4-358
Cuillère magique....44
Cul de poule inox 3
Cul de poule plastique 54
Cutter de table 467
Cuve plastique 409

D

Dariole alu - fer blanc 182-183
Dariole anti-adhésive 197
Déboucheur surpuissant....152
Décapant fours 151
Décor azyme....531 à 534
Décor pâte d'amande 536-538
Décor sucre 536-540
Découpoir à chausson 90
Découpoir à galette....91
Découpoir à nougatine 80-81-92-93
Découpoir caramel....90
Découpoir carré 83-86-88-89-97
Découpoir chiffre....85
Découpoir cloche 91
Découpoir cœur....83-87-97
Découpoir croissant 89
Découpoir éclair....92
Découpoir feuille de houx 90
Découpoir fruit 88
Découpoir inox ....80-81-85 à 94
Découpoir ovale 83-86
Découpoir pain de campagne....87
Découpoir pâte d'amande....92
Découpoir pièce montée 80-81-93-94
Découpoir pithiviers 91
Découpoir plastique....82 à 84-95 à 98
Découpoir poisson 89
Découpoir polyglass ....82 à 84
Découpoir poussoir....95 à 98
Découpoir rond ....82 à 93
Découpoir sapin....90
Découpoir tour Eiffel 93
Dégraissant industriel 150
Demi-sphère plastique....332
Démouleur 281-282
Dénoyauteur 75
Denrée alimentaire colorante....323
Dentelle papier....387 à 388
Dérouleur coupeur 391
Déshydrateur 450
Désinfectant chlore 151
Détartrant....152
Détartrant machine 152
Dévidoir de comptoir....510-511
Diable....412
Disque relais pour induction 14
Distanciateur....509
Distributeur à céréales....498
Distributeur à cornets 328-329
Distributeur à chocolat 487
Distributeur à sauces 60
Distributeur de savon....455
Diviseur à gâteaux inox 93-475
Dôme de marquise alu....311
Dosette d'alcool gélifié....497
Doseur à miel....61
Douchette 455
Douille à chantilly....105-106
Douille à ruban....109
Douille fleurs....105-106
Douille inox ....105 à 110
Douille tritan ....112 à 113
Dynacube - Dynacoupe 68

E

Ebauchoir....99
Ecailleur inox 39
Echelle....418 à 421

Ecumoire inox 4-118
Egouttoir à planche 124
Egouttoir à fruits 57
Egouttoir pour bacs gastro 493-495
Eminceur à légumes 42
Empreinte easy fleurs 314
Empreinte feuille 315
Empreinte tarte à sucre 93
Entonnoir 7-55
Entonnoir à fondant automatique 5
Enveloppe à cake 390
Eplucheur 42-44
Eplucheur électrique 65
Eponge 146
Eprouvette 434
Equeteur à tomates 43
Essoreuse à salade 68
Essuie verres 145
Etagère 455-456
Etiqueteuse 511
Etiquette adhésive 496-520
Etiquette hydrosoluble 496
Etiquette plastique ....513 à 515
Exterminateur d'insectes 458
Extrait de café 325

F

Faitout inox ....9 à 13
Fendeur à sandwichs 66
Fer à caraméliser 485
Feuille à palet 317
Feuille à pâton 393
Feuille de cuisson 293
Feuille dos droit 33
Feuille guitare 317
Feuille PVC relief 593
Feuille rodhoïd 317
Feuille silicone 212-293
Feutre 405
Feutre (stylo) 325-517
Ficelle 405-510
Fil à fromage 40
Fil de guitare 480-483
Fil or - argent 510
Filet de cuisson 287
Film étirable alimentaire 389
Film polypropylène neutre 391
Flacon verseur 60
Fleur azyme ....531 à 534
Fleur cristallisée 538
Fleur pastillage 539-540
Fleur pâte d'amande 538
Fleur sucre ....535 à 539
Flocons d'or 325
Flûte à champagne 358
Fontaine à chocolat 491
Fontaine à jus 498
Fontaine isotherme 498
Fontaine magique 521
Format milune « feuillette » 596
Forme demi-ronde inox 183
Formes diverses inox ....160 à 174
Fouet 117
Fouet Dynamic ....460 à 462
Fourchette à tremper 317
Fourchette de chef 24-29-31-35
Four à convection 443
Four micro ondes 436
Friand anti-adhésif 198
Frisure de calage 541
Friteuse électrique 439
Frix'air 330
Fusil 29-34
Fût plastique 409

G

Gant ....138 à 143
Gaufrier 441
Gel hydroalcoolique 153
Génois anti-adhésif 197
Génois fer blanc 182
Gobelet carton 350
Gobelet plastique réutilisable 358
Gouttière à bûche anti-adhésive 191
Gouttière à bûche fer blanc - inox 186-188
Gouttière à bûche plastique ....155 à 157
Gouttière à bûche silicone 262-265-279
Graisse alimentaire 294
Grignette 38
Grille à pizza 130-285
Grille chromée - inox 118
Grille de découpe 103
Grille osier ....399 à 403
Grille pochoir 103
Grille ronde 118
Grillepain 445
Guéridon 500-501
Guitare Kali ....480 à 483

H

Hachoir électrique 448
Hâtelet papier 541
Housse pour échelle 422
Housse pour trancheur 447

I

Insecticide 154
Intercalaire chocolats 507
Intérieur à glace 337
Isomalt 535
Isolette à glace 334

K

Kougloff anti-adhésif 195-199
Kougloff terre émaillée 187
Kougloff silicone 211-221

L

Lame de boulanger 38
Laminoir 468
Lampe à alcool 485
Lampe à sucre 484
Lampe de chauffage 445
Languette carton 344
Languette plastique 347
Languette pulpe de canne 347
Lave mains 454
Lavette nettoyage 147
Librairie ..... 544 à 552
Lingette désinfectante 153
Liquide vaisselle 150-152
Louche inox 4
Lyre à fromage 40
Lyre à génoise 75

M

Machine à couper le polystyrène 299
Machine à fourrer 474
Machine à panini 442
Machine à pâte 78-79
Machine à tourner les légumes 70
Machine sous vide 449
Main aluminium 52
Main plastique 52
Mallette ..... 46 à 48
Manche à balai 133-135-136
Manche de pelle 128
Mandoline 71-72
Manique silicone 139
Manne plastique ..... 406 à 408
Manqué anti-adhésif 193-198
Manqué composite 180
Manqué fer blanc 184
Manqué silicone 210
Mariage ..... 527 à 530
Marmite à soupe 497
Marmite aluminium 14-15
Marmite inox ..... 9 à 13
Marqueur inciseur inox 87-91
Masque de protection 142
Ménagère 61
Mesure à alcool 63
Mesure graduée inox 53
Millasson anti-adhésif 197
Millasson fer blanc 182
Mini cake anti-adhésif 194
Mini cocotte fonte d'aluminium 20
Minuteur 434
Mise en bouche ..... 370 à 372
Mixeur ..... 460 à 463
Mixeur blender 464
Mortier inox 61
Moufle de protection anti-chaleur 139-140
Moule à charnière 194
Moule à coquille 172
Moule à glace ..... 333 à 336
Moule à pomme 42-43
Moule à quiche anti-adhésif 195
Moule à quiche fer blanc 182
Moule à raviolis 79
Moule à sucettes 269-573
Moule à tarte tatin anti-adhésif 199
Moule aluminium jetable 368-369
Moule carré anti-adhésif 193-194
Moule carton ..... 362 à 365
Moule composite ..... 175 à 180
Moule cube 192
Moule KALI 178-179
Moule lunch tôle bleue 185
Moule papier 366-367
Moule petits fours anti-adhésif ..... 196 à 197
Moule petits fours fer blanc 181
Moule plastique rapide 281-282
Moule pour chocolat ..... 553 à 592
Moule pour pâtes de fruits 270
Moule traiteur plastique 376
Moule tritoast 185
Moule trois frères anti-adhésif 199
Moule trois frères fer blanc 184
Moule silicone ..... 200 à 280
Moule silicone pour chocolat ..... 584 à 586
Moule silicone spécial décors ..... 296 à 298-315
Moule wedding cake 167-188
Moulin à muscade 61
Moulin à poivre 62
Moulin à sel 62
Moulin broyeur 67
Moulin électrique 451
Muguet plastique 543

N

Nappe papier 359
Nettoyant désinfectant ..... 150 à 153
Nettoyant inox 147
Nettoyant vitres 151-152
Nettoyant vitres de fours 151
Nonnette inox 173-174
Noyaux de cuisson 64

O

Ossature inox 312-313
Outils de décoration 76
Ouvre boîtes 73

P

Paille 351
Paillette d'or 325
Pain complet anti-adhésif 191
Pain complet tôle bleue 185
Pain de mie anti-adhésif 192
Pain de mie tôle bleue 185
Palette à couche 128
Palette à enduire 37
Palette de stockage 408
Pancarte ..... 515 à 517
Panier à pain 406

Panier à défourner....403-404-406
Panier pliant....412
Panier pour bassine à friture....8
Panneau de sécurité....148
Papier brioche....391
Papier cellophane....390
Papier cristal brun....389
Papier de cuisson....392
Papier emballage....389
Papier journal....392
Papier kraft blanchi....391
Papier matelassé....389
Papier mousseline....391
Papier sulfurisé....392
Papillote papier....541
Passe sauce toile inox....6
Passoire à cocktail....63
Passoire à coulis....6
Passoire à fruits plastique....57
Passoire à légumes....6-7-15
Passoire inox....6-7
Pâte à polir le cuivre....147
Pâte à sucre....294
Pâté en croûte anti-adhésif....199
Pâté en croûte inox....187
Pâtière plastique....409
Pavoflex....271 à 279
Peigne à décor....100-101
Peigne effrangeur....510
Pèle pommes....65
Pèle pommes KALI....77
Pelle à farine....52
Pelle à four....127-129
Pelle à frites....51
Pelle à gâteaux....50-51
Pelle à jambon....124
Pelle à pizza....127 à 131
Pelle à poussière....135
Pelle de cuisine....35
Pelle inox....23
Pelle pince à gâteaux....50
Pelle ronde inox....51
Pellon à four....128
Pèse sirop....433
Pétrin mélangeur....468
Ph mètre....432
Pichet inox....53-498
Pichet verre....54
Piège à cafards - à souris....154
Pierre à affûter....34
Pilon inox....63
Pince à arêtes....39
Pince à asperges....50
Pince à bonbons - chocolats....50-51
Pince à crudités....49-499
Pince à dresser....49
Pince à gâteaux....49 à 51
Pince à pâte....51
Pince à plaque....51
Pince à servir....49 à 51-499
Pince à spaghettis....49
Pince silicone....49
Pinceau....134
Pipe fumoir....451
Pipette plastique....353
Pique bois - plastique....352-353
Pique glace et cocktail....542
Pistolet électrique....476
Plancha électrique....438
Planche à découper....124-125
Planche à pain....36
Plaque à blida alu....190
Plaque à bonbons....575 à 591
Plaque à feuilletage....283
Plaque à induction....435
Plaque à macarons....213
Plaque à muffins....195
Plaque à pain aluminium....286-287
Plaque à pizza....131-285-286
Plaque à snacker....438
Plaque à tuiles inox....190
Plaque aluminium....283 à 286
Plaque anti-adhésive....193-284-285
Plaque baguettes aluminium....287
Plaque bûchettes....188-191
Plaque chauffante....474
Plaque de calage tulipcup....363
Plaque de four....283 à 286
Plaque de travail aluminium....283
Plaque dents de loup inox....190
Plaque eutectique....498
Plaque ficelles aluminium....287
Plaque friture....553-561-583
Plaque inox....283 à 286
Plaque intercalaire chocolats....507
Plaque madeleines anti-adhésive....199
Plaque madeleines fer blanc....190
Plaque perforée....193-283-284
Plaquette azyme....534
Plaquette masse de sucre....536
Plat à paëlla tôle acier....8
Plat à pizza....286
Plat à rôtir aluminium....15-19
Plat à rôtir inox....11
Plat à sauter aluminium....14
Plat à sauter inox....10-12
Plateau charcutier inox....502
Plateau de présentation....500 à 505
Plateau repas....349
Plateau tournant électrique....477
Plateau tournant....501
Plateau traiteur carton....345-346
Plonge inox....455
Poche jetable....115
Poche pâtissière....114-115
Pochette à frites....355-356

Pochoir à pain....104
Pochoir plastique....102-103
Poêle à blinis....8-16-17
Poêle alu anti-adhésive....16 à 20
Poêle céramique....16
Poêle inox....13-16
Poêle tôle acier....8
Poêlon à sabayon cuivre....21
Poêlon cuivre....21
Poids laiton....424
Poire à jus....53
Poivrière....61-62
Polystyrène....299-300
Pompe à sucre....485
Pomponnette anti-adhésive....197
Pomponnette fer blanc....182
Porte bobine....390
Porte bolduc....510
Porte cornets....328-329
Porte cuillères à glace....328
Porte douilles....111-116
Porte étiquette....512
Porte outils....136
Porte pot à glace....328
Pot à coulis....382
Pot à glace....332
Pot gradué plastique....54
Pot plastique (à coulis, solo clip…)....382
Poubelle....452-453
Poudre d'or....325
Poudre lave-vaisselle....151
Poussoir à nonnettes....173
Présentoir à gâteaux....304 à 310
Présentoir à macarons....301-303
Présentoir à muffins et cupcakes....306
Présentoir à sucettes....306
Presse à nougatine....478-479
Presse agrumes....63-461-465
Presse ail....76
Presse burgers....448
Presse fruits....465
Produits d'entretien....150 à 152
Protège documents....519
Pulvérisateur....53-146-153
Pyramide à macarons....302-303

R

Raclette....99-100
Raclette à bûche....188
Raclette à crêpes....121
Raclette à vitres....136-137-148
Raclette maryse....123
Raclette sol....135-136-148
Racloir à planches....124
Ramasse couverts....59
Ramasse miettes....44
Ramasse monnaie....517
Ramequin terre....187
Râpe à chocolat....474
Râpe à muscade....69
Râpe électrique....466
Râpe inox....69
Raphia....595
Ratelier....130
Réchaud....437
Rectangle inox....171-172
Réfractomètre....433
Règle à biscuit....101
Règle à fondant....101
Règle égalisatrice....103
Règle graduée....119
Rolls....510
Rond carton....342 à 344
Roquefortaise....40
Rose azyme....531 à 534
Rose pâte d'amande....538
Rose sucre....535-539-540
Rouleau à fromage alu....189
Rouleau à nougat....120
Rouleau à pâtisserie....119-120
Rouleau adhésif....511
Rouleau aluminium....389
Rouleau caramel....120
Rouleau coupe croissants....119
Rouleau de feuille or....325
Rouleau dentelle....388
Rouleau losange....120
Rouleau multicoupe....121
Rouleau polyamide de nylon....119
Rouleau pique vite....120
Rouleau PVC....596
Rouleau Scotch brite....146
Rouleau universel....120
Roulette à pâte....121
Roulette à pizza....44-130
Roulette pour échelle et chariot....423
Ruban....597-598

S

Sabots....144
Sac à bonbons....395 à 397
Sac à pain papier....393-394
Sac à pain plastique....395
Sac bretelle....396
Sac cabas....396
Sac cellophane....395
Sac croissants....393
Sac de regroupement....394
Sac farine....394
Sac isotherme....130-416
Sac nylon....395
Sac pain porteur....394
Sac polypropylène fond carton....397-398
Sac poubelle....453
Sac sandwich....393-394
Salamandre....443
Salière....61-62
Saupoudreuse....53-60

Saucière inox 10
Sauteuse anti-adhésive ....18 à 20
Sauteuse inox 10-12
Sautoir inox 10-12
Savarin anti-adhésif 191-196-197
Savarin fer blanc 186
Savarin silicone 211-215
Savon liquide 150-152
Scelleuse 511
Scie à génoise 33
Scie de boucher 33
Seau inox 4
Seau plastique 59-148
Sèche mains 465
Sèchoir à couches 405
Séchoir à pâtes 78
Sèchoir à poches pâtissières 116
Sel régénérant 152
Semelle carton or 343
Séparateur de graisse 61
Seringue à décors 111
Seringue à sauce 53
Serpillière 147
Serviette de table 359
Set de table 359
Shaker inox 63
Silhouette plastique 80
Siphon à crème 327
Socle roulant ....406-410 à 415
Sorbetière 330
Spatule ABS 122
Spatule bois 121
Spatule inox 4-22-23-37
Spatule Elastomère 123
Spatule polyglass 122
Spatule silicone 123
Spatule thermomètre 123
Spatule triangulaire 22-23-29-37
Spray réfrigérant 294
Stop trottoir 518
Sucrier 61
Support carrés rainés 342
Support cercles et ustensiles 417
Support cul de poule 3
Support d'entonnoir 5
Support fouet 117
Support panier à pain 406
Support pelle 127-131
Support poches jetables 115
Support poches pâtissières 116
Support sac poubelle 452-453
Support sucettes 306-473
Support thermomètre 428

T

Table de guitare 483
Table de réchaud inox 437
Table de travail inox 421
Tablette dégraissante pour friteuse 152
Tablier 141
Taille fleurs 76
Tamis 126
Tapis de façonnage 405
Tapis relief 280
Tapis silicone 212-293
Tarifold 519
Tartelette anti-adhésive 196-197
Tartelette fer blanc - inox 181-182
Tartineur inox 23-42
Testeur d'huile 427
Thermo plongeur 446
Thermomètre ....427 à 432
Thermoscelleuse 375
Tire bouchon 63
Toast tôle bleue 185
Toaster 443
Toile à banneton 405
Toile à couche 405
Toile de cuisson 292-293
Toque de chef 142
Torchon 145
Tour Eiffel 301
Tourtière anti-adhésive 193-198
Tourtière composite 180
Tourtière fer blanc 183-184
Tourtière silicone 210
Trancheur électrique 447
Transfert pour chocolat 594
Trempeuse ....487 à 489
Triangle rainé 342
Tritoast tôle bleue 185
Trousse 47-48
Tube à bonbons 508

V

Vannerie ....399 à 404
Vaporisateur 53-60-146-153
Ventouse caoutchouc 148
Vernis alimentaire 294
Verrine ....370 à 373
Veste 141
Vide ananas 43-74
Vide pommes 43
Visière 143
Vitrine plexi et PET 509
Vol au vent 91

W

Wedding cake 295-312-313
Wok 9-16-19-20

Z

Zesteur 43

A-Z INDEX

A

Accessories for beater 473
Adhesive dispenser....510-511
Adhesive rolls....511
Adjustable frame....172
Adjustable ring 168
Adjustable rolling pin....120
Airbrush....326
Alcohol lamp 485
All purpose tong....49 to 52-499
Almond paste decoration 538
Aluminium roll 389
Apple corer....43
Apple cutter....74
Apple peeler....65-77
Apron 141
Asparagus tong....50

B

Bag sealer....511
Baguette bag 393-394
Baguettes sheet....286-287
Bain marie....444
Bain marie cooker....10
Baker blade....38
Baker mitts....139-140
Baking bean....64
Baking filet 287
Baking mould paper....366-367
Baking sheet ....283 to 286
Baller....42-43
Bamix....463
Basket for fryer....8
Basket plastic....406 to 411
Basting spoon 4
Beater - mixer ....469 to 472
Biodegradable label 496
Birth figurines....524-525
Biscuit grill....102
Biscuits boxes....507-508
Bill holder 503
Blender....464
Blinis frying pan 8-16-17
Bolduc dispenser 510
Boning knife ....24 to 45
Books....544 to 552
Bottle opener....63
Bottle plastic for juices 351
Bottle spraying 53
Bottle stopper....63
Bowl plastic....54-55
Bowl stainless steel....3
Box for dough....408
Boxes cardboard....341 to 345
Boxes for ice cream 336-337
Bread bag ....393 to 395
Bread basket....399 to 404
Bread cutter ....24 to 45
Bread cutting board....36
Bread pan mould 185-191-192
Bread sheet 286-287
Bread slicer....36
Brioche 183-198-210
Broom stick holder 136
Broom ....133 to 137
Broomstick....133-135-136
Brush ....132 to 134
Brush for pastry tubes 111
Bulb for whippers 327
Burger box 355-356
Butcher knife ....26 to 45
Butcher saw 33
Butcher steel 33
Butter curfer 43

C

Cake design ....295 to 298
Cake divider 93-475
Cake holder....304 to 310
Cake mould ....176-177-185 to 193
Cake roll pan 192
Cake server....50 to 51
Cake stand....500-501
Cake tong....49 to 51
Can opener 73
Candles....521-522
Candy / icing pan s/steel....189
Canelé mould....183-195
Caramel rolling pin 121
Caramelizer....485
Cardboard plates 344-346
Cardboard boxes ....341 to 345
Cases for knives ....46 to 48
Cases for ice-cream....332-382
Cases plastic 381-382
Caterer tray ....502 to 504
Catering box....345
Catering tray 345-346
Cereal dispenser....498
Chafing dish 497
Champagne flute....358
Cheese form 189

Cheese knife 40
Cheese wire 40
Chef's hat 142
Chinese strainer 6-7
Chocolate bain marie 488
Chocolate cases 382-386
Chocolate dipping machine ..... 487 to 489
Chocolate dish 507
Chocolate dispenser 487
Chocolate fork 317
Chocolate fountain 491
Chocolate grater 466
Chocolate maker 491
Chocolate mould ..... 553 to 592
Chocolate shaver 474
Chocolate tong 50-51
Chocolate tuile sheet 190
Chocolate work surface 317-474
Clean hands 138
Cleaning ..... 150 to 152
Cleaning spatula 22-23-29-37
Cleaning wipes 145-147
Cleaver 33
Clingfilm 389
Clip 510
Clip bag 116
Clogs 144
Cocoa butter coloured 324
Coffee flavour 325
Coin collecter 517
Colander 6-7
Collapsible basket 412
Colouring ..... 320 to 324
Communion 526
Composite mould ..... 175 to 180
Compressor 326
Contact grill 442
Container ..... 413 to 416
Container rectangular ..... 55 to 59
Convection oven 443
Conveyor toaster 445
Cooking surface 293
Copper bowl 21
Copper cleaner 147
Corkscrew 63
Cotton candy sticks 331
Cream horn 180-189
Crepe maker ..... 8 to 20-440
Crepe scraper 121
Croissant bag 393
Croquembouche mould 311
Cube mould 192
Cuisine baking cups 363
Cupcake mould ..... 363 to 365
Cutlery holder 59
Cutters plastic ..... 82 to 84-95 to 98
Cutters polyglass ..... 82 to 84
Cutters stainless steel ..... 80-81-85 to 94
Cutting board 124-125
Cutting board rack 124
Cutting grill 103
Cutting roller for croissants 119

D

Decorating knife ..... 42 to 44
Decoration comb 100-101
Decoration kit 76
Deep fryer 8-9
Dehydrating capsules 541
Deshydrator 450
Dish decoration 541
Dishwashing 455
Disinfectant wipes 153
Display sheet aluminium ..... 283 to 287
Disposable aluminium mould 368-369
Disposable pastry bag 115
Distancer 509
Doily paper 387-388
Dough cloth 405
Dough container 408
Dough cutters 99-100
Dough divider expandable 121
Dough fermentation linen 405
Dough knife 29
Dough marker 87-91
Dough mixer ..... 468 to 472
Dough scraper 99-100
Dough container ..... 56 to 58
Drying rack 405
Dust bin 452-453
Dust pan 135
Dynamic mixer ..... 460 to 462

E

Easy flowers stamp 314
Egg cooker 445
Egg cracker 74
Egg cutter 74
Eggs separator 65
Eiffel tower 301
Electrical sharpener 34
Electrical slicer 447
Eutectic plate 498
Expandable frame 172

F

Fat separator....61
Felt....405
Filet knife....24-29-30-31-39
Filling machine....474
Fish bones remover....39
Fish knife....39
Fish scaler....39
Flavours....318-319-325
Floor mop....147
Floor scraper....135-136
Flour bag....394
Flour scoop....52
Fondant pan....10
Food mill....67
Frame for biscuit plastic....103
Frame stainless steel....162-171-172
Frame thick....483
French fries cutter....67-68-71
French fries pocket....355-356
Fruit jellie mould....270
Fruit press....63-461-465
Fruit strainer....57
Fruits needles....44
Fryer electrical....439
Frying pan....8-9-16 to 20
Funnel....7-55
Funnel automatic....5

G

Garlic press....76
Gas blowtorch....486
Gas cooker table....437
Gas lighter....64
Gas stoves....437
Gastronorm container....492 to 495
Gift wrap ribbon....595
Glasses....350-358
Gloves....138 to 143
Gold / Silver leaves....325
Gold flakes....325
Gold leaf in roll....325
Gold powder....325
Gold sequins....325
Graduated bottle....60
Graduated ruler....119
Grapefruit knife....42
Grater....69-466
Grates....118
Grill brush....438
Grinder electrical....451
Grip cheak holder....64
Guitar Kali....480 to 483
Guitar table....483

H

Half sphere mould....332
Ham knife....33-45
Ham shovel....124
Hand liquid cleaner....150
Hand dryer....465
Hand truck....412
Heating sheet....474
Hemisphere mould....183-332
Hemispherical bowl....3-54
Horizontal cake cutter....75
Horn of plenty....311
Hot dog machine....444
Hydroalcoholic gel....153

I

Ice cream cone dispenser....328-329
Ice cream container....332
Ice cream container holder....328
Ice cream cup....332
Ice cream decoration....542
Ice cream making machine....330
Ice cream mould....333 to 336
Ice cream spoon....331-352
Ice cream spoon case....328
Ice cube tray....64
Induction cooker....435
Insect killer....458
Insecticide....154
Insulated container....413 to 416
Interface disk....14
Isomalt....535
Isothermical vacuum jug....351-498

J

Jacket short....141
Japan knife....24 to 29 - 47
Jug....53-54
Juice fountain....498
Juicer....465

K

Kali apple peeler....77
Kali mould....178-179
Kitchen knife....24 to 45
Kitchen spatula....35
Kitchen tab grabbers....64
Kitchen ustensils holder....64
Knife sterilizer....457
Kougloff mould....187-195-199-211

L

Label holder 512
Labelling ..... 513 to 520
Labelling machine 511
Laddle 4
Lattice pie top cutter 120
Leaves print 315
Lid aluminium 15
Lid glass 18
Lid stainless steel 11-12
Loaf pan 185-191-192
Lollypops holder 306-573
Lollypops mould 269-573

M

Macaron pyramid 302-303
Macaron sheet 213
Macarons boxes 338-340
Madeleines sheet 190-195-199
Magic fountain 521
Magic spoon 44
Magnetic knifes rack 32
Mandoline 71-72
Mango stoner 74
Marker 517
Marquise mould 311
Meal tray 349
Measuring jug 53-54
Measuring spoon 51
Meat fork 24-29-31-35
Meat grinder 448-473
Melon wedger 65
Microwaves oven 436
Mill 62
Millasson mould 182-197
Mincing knife 42
Mixer blender 464
Mobcap 142
Muffins holder 363
Multi fonction trolley 412-454
Mushroom slicer 74

N

Nail brush 136-137
Nougat rolling pin 120
Nougatine press 478-479
Nut cracker 64
Nutmeg mill 61
Nylon rolling pin 120

O

Oil tester 427
Oven baking sheet ..... 283 to 287
Oven brush 129-133
Oven cleaner 151
Oven peel ..... 127 to 129
Oven window cleaner 151
Oyster knife 39

P

Paella pan 8
Pail plastic 59
Pail stainless steel 4
Pan oil spray 294
Pan stainless steel ..... 9 to 13
Panini machine 442
Paper cone 114
Paper mould 366-367
Paper shopping bag 396
Paper towel roll dispenser 359
Papillote 541
Paring knife ..... 24 to 45
Party bread rings 167
Pasta dryer 78
Pasta machine 78-79
Pastry bag 114-115
Pastry bag dryer 116
Pastry bag holder 116
Pastry cases ..... 384 to 386
Pastry gun 476
Pastry knife ..... 24 to 45
Pastry ribbon ..... 596 to 598
Pastry saw 33-75
Pastry shop window 509
Pastry spatula s/steel 4-22-23-37
Pastry tray ..... 500 to 505
Pastry wheel 120-121
Pate mould 187-199
Pavoflex ..... 271 to 279
Peeler electric 65
Peeler knife 29-42
Perforated sheet ..... 283 to 286
Petits fours moulds 181-196-197
Pie crimper 51
Pineapple corer 43
Pineapple slicer 74
Pizza baking grate 130-285-286
Pizza baking sheet 131-285-286
Pizza boxes 354
Pizza cutter 42
Pizza oven peel ..... 127 to 131
Pizza pan 131-285-286
Plancha grill 438
Plastic bag 396
Plastic container for catering ..... 375 to 378
Plastic cups 372-373
Plastic label ..... 513 to 516
Plastic mask 102-104

Plastic mould 281-282
Plastic plates....356-357
Polyglass spatula 122
Polystyrene cutting machine 299
Pots and pan aluminium 14-15
Pouring bottle....53
Powder for dishwasher 151
Pressure cooker....13
Protection mask 142
Pushing disk....173

Q

Quiche mould....182-195

R

Radish decorator....75
Raffia....595
Ramekin....187
Ravioli mould 79
Rectangular frame s/steel ....162 to 172
Reeling paper....359
Refilable burner....497
Refractometer 433
Relief mat....280
Relief sheet 593
Revolving cake stand....501
Ribbon....595 to 598
Rice cooker 444
Rings holder....417
Rings stainless steel ....160 to 173
Roast pan tong....51
Roasting pan....11-15-19
Roller docker....120
Roquefort slicer....40
Round cake pan 184-188-194-198
Round cardboard ....342 to 344
Round container 409-412
Round small frame....173-174
Rubber scraper 123
Rubber spatula....123
Rubbish bag....453
Ruler 103-119

S

Safety boots 144
Safety panel 149
Safety shoes 144
Salad bowl ....376 to 379
Salad dryer....68
Salad knife 44
Salamander....443
Sandwich bag 393-394
Sandwich boxes.... 354 to 356
Sauce dispenser....53-60
Sauce syringe 53
Saute pan....10 to 20
Savarin mould 186-191-196-197
Scallop knife....39
Scales ....424 to 426
Scissors 41-42
Scoop....51-52
Scraper 99-100
Scrub past....151
Scrub sponge 146
Scrubber roller 146
Scrubbing brush....136-137
Sculting tools....76
Sealing machine 375
Serve up tong....49
Serving tools 499
Sharpener 34
Sharpening stone 34
Shaping mats 405
Sheet stainless steel ....283 to 286
Sheeter 468
Shelves 455-456
Sieves 126
Silicone baker mitts....139-140
Silicone bar 316
Silicone brush 134
Silicone mat 212-293
Silicone mould....200 to 279
Silicone mould for chocolate....575-576-584 to 586
Silicone protector....139-140
Silicone spatula....123
Silicone tong 49
Skimmer....4-118
Smoke infusor....451
Snacking boxes....350 to 356
Soap dispenser....455
Soap liquid ....150 to 152
Soupe warmer....497
Spaghetti tong....49
Spice box 64
Spray cooler....294
Spray lacquer....294
Sprayer....53-60-146-153
Spreader....23-41
Spring form 194
Square cardboard ....342 to 347
Square for tart 161-163-166-175-200
Square grooved 342
Square metallic for candy 390
Square mould ....180-182-186 to 195
Stacking frames 159
Stainless steel cleaner....147
Stand for mixing bowl....3
Stapler....510

Steak knife 27-28
Sticks for ice-cream 331
Sticks for lollipop 269-573
Sticky label 496-520
Stock pot aluminium 14-15
Stock pot stainless steel ..... 9 to 13
Stoner 75
Storage container 55-59-492-495
Strainer 6-7
Straws 351
String 405-510
String dispenser 510
Stripper 43
Strirrers 351
Sugar decoration ..... 535 to 540
Sugar heating lamp 484
Sugar pan copper 21
Sugar paste 294
Sugar pump 485
Sugar dredger 53-60
Sugarcane fiber range 380
Sweet bag 395-397-398
Sweet box 507-508
Sweet tube 507-508
Syringe 53
Syrup density 433

T

Table cloths 359
Table crumber 44
Tarifold pockets 519
Tart box 341-342-354
Tart mould ..... 160 to 198
Tart ring ..... 160 to 166
Tartlet mould 181-182-196-197
Tatin mould 199
Test tube 433
Thermometer ..... 427 to 432
Thermometer spatula 123
Thermometer stand 428
Thread 510
Timer 434
Toast mould 185
Toaster 443-445
Toffee apple sticks 331
Tomato cutter 70
Tomato knife ..... 28 to 45
Towel 145-147
Transfert for chocolate 594
Tray cardboard ..... 345 to 346
Tray plastic ..... 503 to 505
Triple round bread mould 185
Trolley ..... 418 to 421
Trolley cover 422
Truffle slicer 69
Trussing needles 44
Tube holder 111-116
Tubes tritan 112-113
Tubes stainless steel ..... 105 to 110
Tuiles maker 190
Tumbler 350-358
Turn table 501

U

Upright fridge tray 189

V

Vacuum cleaner 459
Vacuum pack machine 449
Vegetable colander 7-15
Vegetable cutter 71-72
Vegetable sharpener 76
Vegetable slicer ..... 42 to 44
Visor 143
Vol au vent 91

W

Wafer decoration ..... 531 to 534
Waffle maker 441
Wash stand 454
Wedding ..... 527 to 530
Wedding cake 295-312-313
Weight 424
Wheels for trolley 423
Whipper 327
Whisk 117
Whisk holder 117
Wicker basket ..... 399 to 404
Wicker grate ..... 399 to 403
Window cleaner 150-152
Window scraper 136-137
Wipes 153
Wire for guitare 480-483
Wok 9-16-19-20
Wood moulds ..... 360 to 362
Wood picks 352-353
Wood spatula 121
Wood spoon 121

Y

Yule log comb 188
Yule log mould 188-191-155-156-157-262
Yule log sheet 188-191

Z

Zester 43

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

DOCUMENTS

Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproductions photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur indicative uniquement, sans garantie. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

Toute commande n'est enregistrée qu'à réception d'un écrit (fax, e-mail ou courrier)

PRIX

Les prix indiqués s'entendent hors TVA, en Euros. Ils sont donnés sans engagement de notre part et peuvent être modifiés à tout moment sans préavis.
Minimum de commande = 20 euros net HT

PORT ET EMBALLAGE

Tout envoi d'un montant supérieur ou égal à **500 € NET HT** est effectué **FRANCO** en France métropolitaine.

Au-dessous de cette somme, les frais de port sont à la charge du destinataire. Ils sont avancés sur facture.

Dans le cas d'expédition demandée par service express, le surcoût des frais de port sera à la charge de l'acheteur.

Même pour les envois franco, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes ou retards.

Lors de la livraison le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et confirmer ces réserves, dans les 3 jours par lettre recommandée (art. 105 du code du commerce) auprès du transporteur.
Les mentions telles que : « sous réserve de contrôle », « sous réserve de déballage »,… ou toutes autres mentions ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes au regard de la législation.

Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation totale ou partielle de la commande, ni donner droit à retenue ou à paiement de dommages intérêts. En outre, en cas d'interruption du travail pour cas de force majeure, les marchés sont suspendus et notre responsabilité dégagée.

Pour l'exportation : différents selon les pays. Nous consulter à ce sujet.

RECLAMATIONS / RETOURS

Aucun retour n'est accepté sans accord préalable de notre part. Toute demande de retour doit être formulée par écrit.

Pour être acceptée, toute marchandise retournée doit :
- être dans son emballage d'origine
- ne pas avoir été utilisée
- être en parfait état, bien emballée afin d'éviter les dommages lors du transport.

Une pénalité de 10 % de la valeur marchandise s'appliquera pour non respect de ces conditions.

Toute commande spéciale, ne pourra être reprise

Tout incident relatif à des manquants devra être signalé dans un délai maximum de 8 jours après la date de livraison.

Les reliquats ne sont pas gérés.

CONDITIONS DE REGLEMENT

Conformément à la loi n°2008-776 du 4/08/2008
toutes nos factures sont payables à Noisy le Sec.
Les premières affaires, sont payables d'avance sur proforma ou en contre remboursement.
Le non-paiement d'une échéance suspend ou annule les commandes en cours.
Conditions normales, nous consulter.

RESERVE DE PROPRIETE

Conformément à la loi du 25 janvier 1985 modifiée par la loi du 1er juillet 1996, nos marchandises restent notre propriété jusqu'à paiement intégral de leur prix.

EN CAS DE LITIGE

Le Tribunal de Commerce de Bobigny (93 France)
est seul compétent, y compris en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs. Seule la loi française est applicable.

GENERAL TERMS OF SALE

To be valid, each order must contain the exact quantity and item codes of the products sold.

The photos, data and measurements in this catalogue are given for information purposes only ; the seller reserves the right to make any modifications is deems necessary on its products. The buyer shall be responsible for special items produced according to a model or design, with regard to patents.

PRICES

The products shall be provided at the prices applicable at the time of dispatch. We reserve the right to modify the prices at any time without previous notification.

DELIVERY

Delivery shall be made in accordance with the order and the modalities agreed upon by both the seller and buyer.
The goods shall be transported at the buyer's risk. The carrier shall be solely responsible for any damage, loss, theft or late deliveries. During delivery, the client must check the state of the delivered goods, indicate any specific reservations on the carrier exculpation document and confirm them with the carrier by registered mail within 48 hours after receiving the goods.

CLAIMS

In case of complaint concerning incomplete deliveries, or shipping mistakes be accepted once 15 workdays have elapsed since the reception thereof.

Goods may only returned after a formal agreement between the seller and buyer. Any product returned without this agreement shall be placed at the buyer's disposal and no credit note shall be issued.

The goods shall only be taken back on the following conditons :
The goods must be in a perfect state, must not have been used ; in their original package
A penalty of 10% of the value of the goods will apply for non-compliance with these conditions

Returned special items shall not be accepted.

PAYMENT

In accordance with law 2008-776 of 4 august 2008, the invoices are payable in Noisy Le Sec.
Payment terms can not be delayed and no deduction shall be made.
We reserve the right to modify the payment deadlines granted to its clients. At the end of these deadlines, the deliveries shall be paid in advance through bank transfer.

TITTLE RETENTION

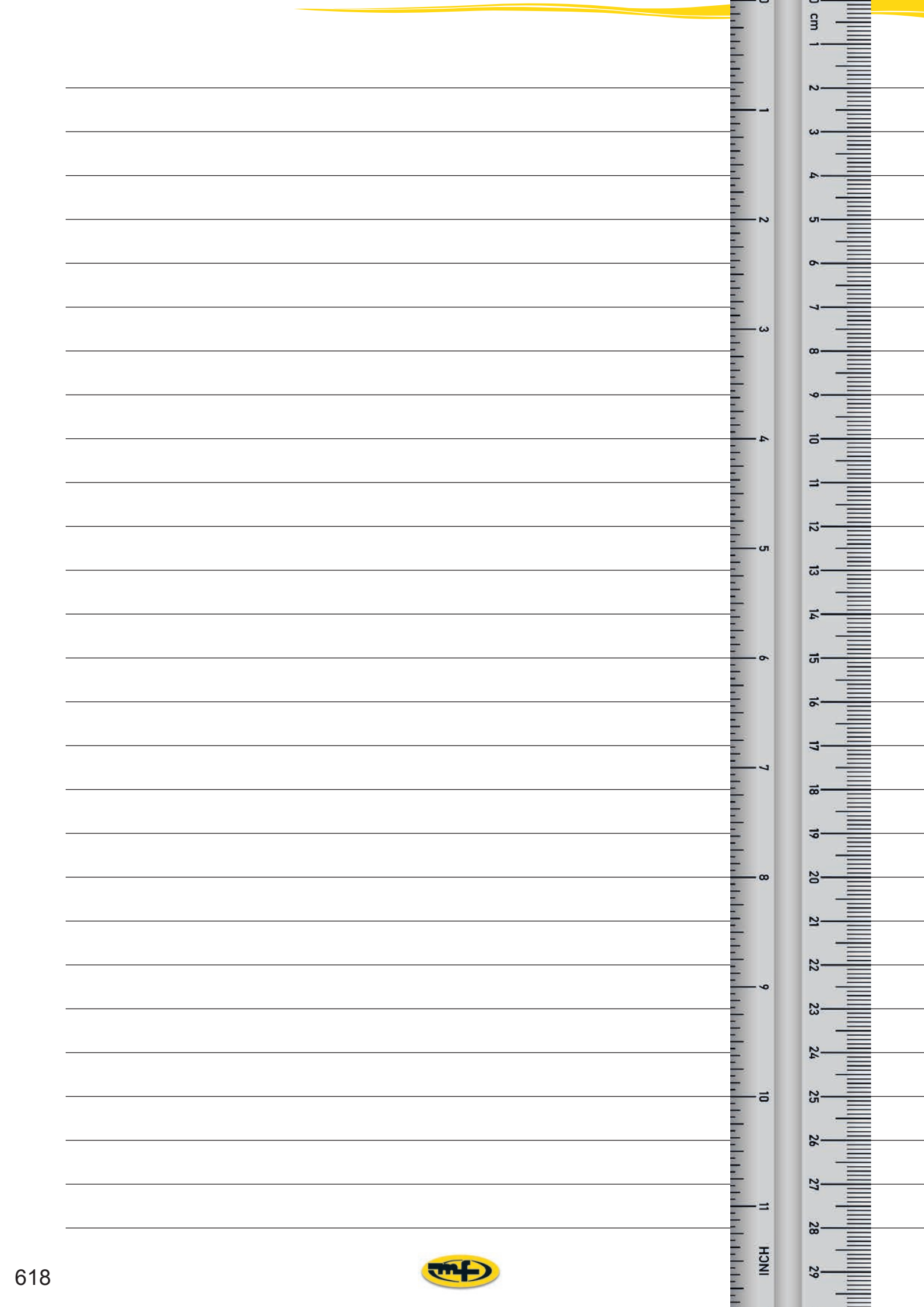
Pursuant to the law of 25 january 1985, modified throught the law of 1996, the goods shall remain the seller's property until they are paid for in full.

DISPUTE

In case of disputes, both parties shall hereby submit to the courts of Bobigny (93000 France), with express waiver to any other jurisdiction to which they might have recourse.

NOTES

NOTES


cm
INCH

REMERCIEMENTS
THANKS TO

ALEXANDRE BOULANGER
pour ses créations
et conseils d'experts
For his creations and expert advice

Nos Clients / *Our clients*
pour la confiance qu'ils nous accordent
For their trust in us

Egalement disponible :
Also available



Catalogue Pâques
Easter catalogue



Catalogue Noël
Christmas catalogue

Retrouvez nous sur www.mallardferriere.com
Find us on www.mallardferriere.com

mallard ferrière



MALLARD FERRIERE
50, rue Léo Lagrange - 93130 NOISY-LE-SEC - FRANCE
Tél. : (33) 01 48 10 21 00 - Fax : (33) 01 48 91 96 10
Internet : http://www.mallardferriere.com
Email France : commercial@mallard-ferriere.com
Email Export : export@mallard-ferriere.com
Vente exclusive par revendeurs
Exclusive sales by retailers